РОЗГЛЯНУТО на засіданні методичної комісії викладачів та майстрів виробничого навчання «Сфери обслуговування» Протокол № 10 від 28.06.2024	Погоджено Голова правління КВКП "ФАГ" _____ Василь ЗАГАРІЧУК	**СХВАЛЕНО** Педагогічною радою ЧВКУ ДТЕУ Протокол № 16 від 28.06.2024 р. освітньо-професійна програма введена в дію 01.09.2024 року **ЗАТВЕРДЖУЮ** Директор _____ Микола КИРИЛЮК 28 червня 2024р.

Освітня програма за ДОС 5123.І.56.10-23,
затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 13.12.2023 року №1515

Код, професія: 5123, Офіціант
Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: базова або повна загальна середня освіта
Професійні кваліфікації: офіціант 3-го розряду;
офіціант 4-го розряду
Освітня кваліфікація: кваліфікований робітник
Загальний фонд навчального часу: 1337 годин

ІІ. Передмова

Освітня програма розроблена на основі Державного освітнього стандарту 5123.І.56.10-23 з професії «Офіціант», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 13 грудня 2023 р. №1515 та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 №947.

Освітня програма схвалена рішенням педагогічної ради училища від 28.06.2024р., протокол №16

Розробники освітньої програми:

Верстюк Т.І. – перший заступник-заступник директора з навчально-виробничої роботи
Ботук М.В. – старший майстер
Долгорук А.В. - методист
Корбут Г.М. – голова методичної комісії сфери обслуговування
Гуцул І.П. – голова методичної комісії суспільно-гуманітарних дисциплін
Загарічук В.В. – представник роботодавців
Викладачі: Белан М.І., Реус М.П., Ворощук С.В., Шевчук В.В., Швець А.В., Мартинюк В.А.

ІІІ. Загальна характеристика

Освітньо-кваліфікаційний рівень – кваліфікований робітник за професією «Офіціант»
Назва галузі – громадське харчування
Назва професії – офіціант
Обмеження щодо форм навчання – медичні обмеження
Кваліфікація в документі про освіту – кваліфікований робітник за професією Офіціант
Вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою –базова або повна загальна середня освіта
Сфера професійної діяльності – КВЕД ДК 009:2010
Секція І - Тимчасове розміщування й організація харчування
Розділ 56 - Діяльність із забезпечення стравами та напоями
Група 56.1 - Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування
Клас 56.10 - Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування

IV. Перелік компетентностей

Ключові компетентності за професією

- ✓ Комунікативна компетентність.
- ✓ Математична компетентність.
- ✓ Особистісна, соціальна й навчальна компетентність.
- ✓ Громадянсько-правова компетентність.
- ✓ Підприємницька компетентність.
- ✓ Екологічна та енергоефективна компетентність.
- ✓ Цифрова компетентність.

Загальні знання за професією

- ✓ Оволодіння загальними відомостями про професію та професійну діяльність.
- ✓ Оволодіння основними професійними актами у професійній діяльності.
- ✓ Оволодіння загальними правилами санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП).
- ✓ Оволодіння загальними відомостями про фізіологію харчування.
- ✓ Оволодіння загальними відомостями про організацію обслуговування у закладах ресторанного господарства.
- ✓ Оволодіння іноземною мовою в межах професійного мінімуму.
- ✓ Оволодіння загальними відомостями про товарознавчу характеристику сировини і покупних товарів; продукти-алергени, кулінарну характеристику страв.
- ✓ Оволодіння нормами професійної етики; психологічні особливості ділового спілкування у професійній діяльності.
- ✓ Оволодіння загальними правилами охорони праці у професійній діяльності.
- ✓ Оволодіння загальними правилами пожежної безпеки.
- ✓ Оволодіння загальними правилами електробезпеки.
- ✓ Оволодіння загальними правилами та засобами надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків.

Професійно-практичні компетентності

- ✓ Дотримання професійної етики офіціанта.
- ✓ Застосування загальних правил охорони праці у професійній діяльності.
- ✓ Застосування загальних правил санітарії та гігієни.
- ✓ Застосування первинних засобів пожежогасіння
- ✓ Застосування вмінь к разі виникнення нещасних випадків чи аварійних ситуацій
- ✓ Надання долікарської допомоги потерпілим у разі нещасних випадків
- ✓ Адаптування до змін організації та професійна мобільність.
- ✓ Працювати в команді, спілкуватися з колегами, керівництвом та гостями.
- ✓ Відповідати за результати своєї праці.
- ✓ Використання інформаційно-комунікаційних технологій в професійній діяльності.

V. 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.

Загальний фонд навчального часу з професії «Офіціант»

№ з/п	Розділи. Освітні компоненти (навчальні предмети)	Всього годин	З них ЛПР	РН1	РН2	III розряд 854 години	РН3	IV розряд 483 годин
				III розряд			IV розряд	
1.	**Професійно-теоретична підготовка**	**432**		**219**	**78**	**297**	**135**	**135**
1.1	Інформаційні технології	**14**		14		**14**		
1.2	Основи трудового законодавства	**14**		14		**14**		
1.3	Професійна етика та психологія	**30**		12	8	**20**	10	**10**
1.4	Основи екології	**12**		12		**12**		
1.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	**42**		14	12	**26**	16	**16**
1.6	Охорона праці	**30**		30		**30**		
1.7	Організація обслуговування в барах та ресторанах	**162**		49	16	**65**	97	**97**
1.8	Енергозбереження та торговельно-технологічне обладнання	**30**		30		**30**		
1.9	Облік, калькуляція і звітність	**34**		8	14	**22**	12	**12**
1.10	Гігієна та санітарія виробництва	**16**		16		**16**		
1.11	Товарознавство продовольчих товарів	**10**		10		**10**		
1.12	Кулінарна характеристика страв	**20**		10	10	**20**		
1.13	Основи галузевої економіки і підприємництва	**18**			18	**18**		
2.	**Професійно-практична підготовка**	**891**		**282**	**268**	**550**	**341**	**341**
2.1	Виробниче навчання	**366**		114	114	**228**	138	**138**
2.2	Виробнича практика	**525**		168	154	**322**	203	**203**
3.	**Консультації**	**34**				**20**		**14**
4.	**Державна кваліфікаційна атестація**	**14**			**7**	**7**	**7**	**7**
5.	**Загальний обсяг навчального часу (без п. 3)**	**1337**		**501**	**353**	**854**	**483**	**483**

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН1
Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

№ з/п	Розділи, освітні компоненти (навчальні предмети)	Всього годин	З них ЛПР	ПК1	КК3	КК4	КК1	ПК2	КК6	ПК3	КК7	ПК4	КК2	ПК5
1.	**Професійно-теоретична підготовка**	**219**		**58**	**8**	**14**	**18**	**26**	**26**	**28**	**14**	**11**	**8**	**8**
1.1.	Інформаційні технології	14									14			
1.2.	Основи трудового законодавства	14				14								
1.3.	Професійна етика та психології	12			8		4							
1.4.	Основи екології	12							12					
1.5.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	14					14							
1.6.	Охорона праці	30		30										
1.7.	Організація обслуговування в барах та ресторанах	49		12				10		8		11		8
1.8.	Енергозбереження та торговельно-технологічне обладнання	30						16	14					
1.9.	Облік, калькуляція і звітність	8											8	
1.10.	Гігієна та санітарія виробництва	16		16										
1.11.	Товарознавство продовольчих товарів	10								10				
1.12.	Кулінарна характеристика страв	10								10				
2.	**Професійно-практична підготовка**	**282**		**52**				**72**		**33**		**59**		**66**
2.1.	Виробниче навчання	114		24				30		12		24		24
2.2.	Виробнича практика	168		28				42		21		35		42
	Всього	**501**		**110**	**8**	**14**	**18**	**98**	**26**	**61**	**14**	**70**	**8**	**74**

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН2

Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів

№ з/п	Розділи, освітні компоненти (навчальні предмети)	Всього годин	З них ЛПР	ПК1	КК1	ПК2	ПК3	КК 2	КК5
1.	**Професійно-теоретична підготовка**	**78**		**14**	**14**	**12**	**14**	**6**	**18**
1.1.	Організація обслуговування в барах і ресторанах	16		8		8			
1.2.	Кулінарна характеристика став	10		6		4			
1.3.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12			6		6		
1.4.	Професійна етика та психологія	8			8				
1.5.	Облік, калькуляція та звітність	14					8	6	
1.6.	Основи галузевої економіки і підприємництва	18							18
2.	**Професійно-практична підготовка**	**268**		**91**		**85**	**92**		
2.1.	Виробниче навчання	114		42		36	36		
2.2.	Виробнича практика	154		49		49	56		
3.	**ПА або ДКА**	**7**							**7**
	Всього	**353**		**105**	**14**	**97**	**106**	**6**	**25**

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН3
Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів

№ з/п	Розділи, освітні компоненти (навчальні предмети)	Всього годин	З них ЛПР	ПК1	КК1	ПК2	ПК3	КК2	ПК4	ПК5
1.	**Професійно-теоретична підготовка**	**135**		**8**	**26**	**8**	**38**	**12**	**18**	**25**
1.1.	Організація обслуговування в барах і ресторанах	97		8		8	38		18	25
1.2.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	16			16					
1.3.	Професійна етика та психологія	10			10					
1.4.	Облік, калькуляція та звітність	12						12		
2.	**Професійно-практична підготовка**	**341**		**59**		**59**	**72**		**72**	**79**
2.1.	Виробниче навчання	138		24		24	30		30	30
2.2.	Виробнича практика	203		35		35	42		42	49
3.	**ПА або ДКА**	**7**								7
	Всього	**483**		**67**	**26**	**67**	**110**	**12**	**90**	**104**

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН1
Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

Компетентності	Назва предмету	К-сть год.		Знати
		всього	З них лабор	
ПК1 здатність організовувати підготовку залів до обслуговування згідно з вимогами	**Організація обслуговування в барах і ресторанах**	12		кваліфікаційну характеристику та особливості професії «офіціант»; класифікацію закладів ресторанного господарства; характеристику закладів ресторанного господарства; класи закладів ресторанного господарства; основні нормативні акти у професійній діяльності; види послуг, які надають закладів ресторанного господарства; основні характеристики торговельних та виробничих приміщень; правила роботи закладів ресторанного господарства; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, ази флористики; правила підготовки торгівельних залів до обслуговування; структуру управління закладами ресторанного господарства
	Охорона праці	30		правила і норми охорони праці, протипожежного захисту
	Гігієна та санітарія виробництва	16		загальні правила санітарії та гігієни у професійній діяльності: стандарти ISO 9001, ISO 22000, HACCP (ХАССП); вимоги санітарії та гігієни при підготовці залів та інших приміщень закладу до прийому гостей; вимоги до особливої гігієни під час підготовки залів до обслуговування гостей
КК3 особистісна, соціальна й навчальна компетентність	**Професійна етика та психологія**	8		особливості роботи у команді; поняття особливості, риси характеру, темперамент; індивідуальні психологічні властивості особистості та її поведінки; основні психологічні процеси та їх вплив на діяльність офіціанта; причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі;

				підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату у колективі; основні психологічні та моральні вимоги до роботи офіціанта; стрес у роботі офіціанта, способи саморегуляції психологічних станів.
КК4 громадянсько-правова компетентність	**Основи трудового законодавства**	14		основні трудові права та обов'язки працівників; основні нормативно-правові акти у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору(контракту), підстави його припинення; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; порядок розгляду та способи вирішення індивідуальних та колективних трудових спорів; основи законодавства про захист прав споживачів
КК1 комунікативна компетентність	**Іноземна мова за професійним спрямуванням**	14		професійну лексику та термінологію, у тому числі іноземну мову за професійним спрямуванням
	Професійна етика та психологія	4		правила професійної етики та етикету
ПК2 здатність використовувати меблі, посуд, прибори, білизну, необхідне обладнання	**Енергозбереження та торгово-технологічне обладнання**	16		матеріально-технічну та інформаційну базу обслуговування; торгово-технологічне та холодильне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, способи їх раціонального використання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів
	Організація обслуговування в барах і ресторанах	10		види та асортимент столового посуду, столових приборів, його призначення, правила зберігання; види та асортимент одноразового посуду для пакування їжі на винос з різних матеріалів; види столової білизни, правила її зберігання; види меблів, їх характеристику.
КК6 екологічна та енергоефективна компетентність	**Енергозбереження та торгово-технологічне обладнання**	14		основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання
	Основи екології	12		основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів

ПК3 **здатність вивчення меню і прейскурантів**	**Організація обслуговування в барах і ресторанах**	8		види меню, карти вин, карти напоїв для різних типів закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структура меню різних видів
	Товарознавство продовольчих товарів	10		загальні відомості про товарознавчу характеристику сировини і покупних товарів
	Кулінарна характеристика страв	10		кулінарну характеристику страв і напоїв
КК7 **цифрова компетентність**	**Інформаційні технології**	14		інформаційно- комунікаційні засоби, способи їх застосування; збереження, обробка, передача та способи пошуку інформації професійного спрямування в Інтернеті; мобільний додаток для офіціантів
ПК4 **здатність отримувати столовий посуд, прибори, столову білизну, здійснювати підготовку до обслуговування**	**Організація обслуговування в барах і ресторанах**	11		правила отримання та підготовки посуду, приборів, столової білизни до обслуговування; вимоги до якості підготовленого столового посуду, приборів та столової білизни
КК2 **математична компетентність**	**Облік, калькуляція та звітність**	8		правила математичних розрахунків у професійній діяльності
ПК 5 **здатність здійснювати сервірування столів**	**Організація обслуговування в барах і ресторанах**	8		складання серветок різними способами; правила види та послідовність сервірування столів; сервірування столів за різною тематикою

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН2

Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів

Компетентності	Назва предмету	К-сть год.		Знати
		всього	З них лабор	
ПК1 здатність здійснювати зустріч гостей, приймання та оформлення замовлення	**Організація обслуговування в барах і ресторанах**	8		порядок бронювання місць, приймання попереднього замовлення в тому числі навинос; правила зустрічі гостей, розміщення їх за столом; правила подачі меню і прейскуранту; правила приймання замовлення й передачі його на виробництво; використання старт-листа та стоп-листа; правила ресторанного етикету при зустрічі та привітанні гостей, розміщення гостей за столом; правила підбору вино-горілчаних виробів до страв;
	Кулінарна характеристика страв	6		інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо
КК1 комунікативна компетентність	**Іноземна мова за професійним спрямуванням**	6		професійну лексику та термінологію іноземною мовою за професійним спрямуванням
	Професійна етика та психологія	8		правила професійної етики та етикету
ПК2 здатність отримувати та подавати страви і напої	**Кулінарна характеристика страв**	4		правила отримання і подачі страв та напоїв; вимоги до їх оформлення і температури подачі
	Організація обслуговування в барах і ресторанах	8		основні способи подачі страв: порційно, «з обнесенням», «у стіл», з використанням приставного(підсобного) столика; етикет споживання окремих страв; правили і техніки прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни; правила і техніки обслуговування неофіційних банкетних заходів; правила ресторанного етикету при обслуговуванні гостей

ПК3 здатність здійснювати розрахунки з відвідувачами	**Облік, калькуляція та звітність**	8		порядок оформлення бланків рахунків; правила подачі рахунків, готівковий та безготівковий рахунок; правила ведення обліку та здавання виручки в касу закладу в установленому порядку
	Іноземна мова за професійним спрямуванням	6		іноземну мову в межах професійного мінімуму щодо здатності здійснювати розрахунки з відвідувачами
КК2 математична компетентність	**Облік, калькуляція та звітність**	6		порядок математичних розрахунків у професійній діяльності
КК5 підприємницька компетентність	**Основи галузевої економіки і підприємництва**	18		сутність поняття «ринкова економіка» та принципи, на яких вона базується; організаційно-правові форми підприємства в Україні; положення основних документів, що регламентують підприємницьку діяльність; процедури відкриття власної справи; поняття «Бізнес-план»; господарський облік; види та порядок ціноутворення; види заробітної плати; види стимулювання праці персоналу підприємства; порядок створення приватного підприємства; порядок ведення обліково-фінансової документації підприємства; порядок проведення інвентаризації; порядок ліквідації підприємства; поняття «конкуренція», її види та прояви у сфері громадського харчування; основні фактори впливу держави на економічні процеси (податки, пільги, дотації); складання резюме; спеціальні пропозиції та прийоми для збільшення продажів.

Таблиця відповідностей теоретичного навчання РН3

Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів

Компетентності	Назва предмету	К-сть год.		Знати
		всього	З них лабор	
ПК1 **здатність складати меню, карти вин, спеціальні карти**	**Організація обслуговування в барах і ресторанах**	8		призначення меню-газети, електронного меню, тематичного меню, бенкетного меню, карти вин, спеціальних карт
КК1 **комунікативна компетентність**	**Іноземна мова за професійним спрямуванням**	16		професійну лексику та термінологію іноземною мовою за професійним спрямуванням
	Професійна етика та психологія	10		правила професійної етики та етикету
ПК2 **здатність проводити підготовку торговельної зали до обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів**	**Організація обслуговування в барах і ресторанах**	8		правила отримання і подачі страв страв та підготовку торгівельної зали до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів; Private Dining
ПК3 **здатність обслуговувати відвідувачів в торговельній залі**	**Організація обслуговування в барах і ресторанах**	38		сучасні види послуг і форм обслуговування у ресторанній індустрії; перелік додаткових послуг; асортимент і призначення спеціального посуду траншування, фламбування, доготування, приготування страв та десертів на столі герідон особливості подачі певних видів закусок: сирне плато, фондю, види приготування та правила подачі; використання Smoking Gun при подачі страв використання системи зберігання вина coravin; відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; подача вин та інших алкогольних напоїв з столу герідон, декантування вин;обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; міжнародні стандарти обслуговування відвідувачів.

КК2 **математична компетентність**	**Облік, калькуляція та звітність**	12		правила математичних розрахунків у професійній діяльності
ПК4 **здатність обслуговувати бенкети і прийоми**	**Організація обслуговування в барах і ресторанах**	18		види бенкетів, бенкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами, бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай, бенкет-коктейль, бенкет-паті, комбіновані бенкети
ПК5. **Здатність здійснювати спеціальні види обслуговування**	**Організація обслуговування в барах і ресторанах**	25		спеціальні види обслуговування: організацію обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі, свят, обслуговування весільних та інших святкових вечорів; організацію обслуговування по типу «шведський стіл», кава-брейк, обслуговування учасників з'їздів, нарад, конференцій, обслуговування товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах ресторанного господарства; правила кейтерингового обслуговування.

Таблиця відповідностей з професійно-практичної підготовки РН1
Виконувати підготовку торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

Компетентності	кількість годин			Уміти
	всього 282	В/н 114	В/п 168	
ПК1 здатність організовувати підготовку залів до обслуговування згідно з вимогами	**52**	**24**	**28**	Виконувати підготовку залів до обслуговування відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору, тощо; проводити підготовку спецій і приправ; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою; застосовувати передові, інноваційні методи та форми організації праці; загальні відомості про фізіологію харчування
КК3 особистісна, соціальна й навчальна компетентність				працювати в команді; відповідально ставитися до професійної діяльності; самостійно приймати рішення; ефективно діяти в нестандартних ситуаціях; планувати трудову діяльність; знаходити та набувати нових знань, умінь і навичок; визначати навчальні цілі та способи їх досягнень; оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; дотримуватися культури професійної поведінки в колективі; запобігати виникненню конфліктних ситуацій; визначати індивідуальні психологічні особливості особистості.
КК4 громадянсько – правова компетентність				застосовувати знання щодо: - основних трудових прав та обов'язків працівників; - основних нормативно-правових актів у професійній сфері, що регламентують трудову діяльність; -положення змісту, форм, строку укладання та підстав припинення трудового договору (контракту); - соціальних гарантій та чинного соціального захисту на підприємстві; дотримуватися законодавства про захист прав споживачів.
КК1 комунікативна компетентність				використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, в тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, гостями;

				слухати та доносити власну думку і презентувати себе та результати професійної діяльності; користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх
ПК2 здатність використовувати меблі, посуд, прибори, білизну, необхідне обладнання	**72**	**30**	**42**	експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА R-keepк, виробничий інвентар, інструмент, ваговомірювальні прилади; визначати види посуду, приборів, столової білизни, його призначення; вміти розрізняти меблі за видами, знати їх характеристику
КК6 екологічна та енергоефективна компетентність				раціонально використовувати електроенергію, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання; дотримуватись екологічних норм у професійній діяльності та в побуті
ПК3 здатність вивчення меню і прейскурантів	**33**	**12**	**21**	надавати вичерпну інформацію стравам і напоям з меню
КК7 цифрова компетентність				використовувати інформаційно-комунікаційні засоби; здійснювати обробку, передачу та пошук інформації професійного спрямування в Інтернеті; мобільний додаток до офіціантів
ПК4 здатність отримувати столовий посуд, прибори, столову білизну, здійснювати підготовку до обслуговування	**59**	**24**	**35**	полірувати прибори, посуд; проводити підготовку столової білизни; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, приборів та столової білизни.
КК2 математична компетентність				застосовувати правила математичних розрахунків у професійній діяльності
ПК5 здатність здійснювати сервірування столів	**66**	**24**	**42**	складати серветки різними формами; виконувати сервірування столів; виконувати сервірування столів за різною тематикою
КК5 підприємницька компетентність				користуватися нормативно-правовими актами що підприємницької діяльності; розробляти бізнес-плани, користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх, застосовувати спеціальні пропозиції та прийоми для збільшення продажів.

Таблиця відповідностей з професійно-практичної підготовки РН2

Виконувати обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів

Компетентності	кількість годин			Уміти
	всього 268	В/н 114	В/п 154	
ПК1 здатність здійснювати зустріч гостей, приймання та оформлення замовлення	**91**	**42**	**49**	зустрічати гостей, супроводжувати їх до вільних або попередньо замовлених місць, розсаджувати їх за столом; приймати замовлення та передавати його на виробництво; використовувати старт-лист та стоп-лист; використовувати правила підбору вино-горілчаних виробів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів, тощо; досервіровувати стіл згідно замовлення; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності.
КК1 комунікативна компетентність				використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, в тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, гостями; слухати та доносити власну думку і презентувати себе та результати професійної діяльності; користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх
ПК2 здатність отримувати та подавати страви і напої	**85**	**36**	**49**	використовувати техніки подання страв і напоїв: порційно, «з обнесенням», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; техніка роботи з тацею; подавати страви і напої при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; прибирати використаний посуд, прибори та здійснювати заміну столової білизни; обслуговувати неофіційні бенкетні заходи; дотримуватись вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності в процесі обслуговування споживачів.
ПК3. здатність здійснювати розрахунки з відвідувачами	**92**	**36**	**56**	оформляти бланки рахунків і проводити розрахунок через РРО, через комп'ютерно-касові системи в готівковій та безготівковій формі; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу; володіти іноземною мовою в межах професійного мінімуму
КК2 математична компетентність				застосовувати правила математичних розрахунків у професійній діяльності

Таблиця відповідностей з професійно-практичної підготовки РН3
Виконувати процеси підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів

Компетентності	кількість годин			Уміти
	всього 341	В/н 138	В/п 203	
ПК1 здатність складати меню, карти вин, спеціальні карти	**59**	**24**	**35**	складати меню-газети, тематичне меню, бенкетне меню, карти вин, спеціальні карти
КК1 комунікативна компетентність				використовувати професійну лексику та термінологію за професійним спрямуванням, в тому числі іноземною мовою, при спілкуванні з керівництвом, колегами, гостями; слухати та доносити власну думку і презентувати себе та результати професійної діяльності; користуватися документами у професійній діяльності, створювати та оформляти їх
ПК2 здатність проводити підготовку торговельної зали до обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів	**59**	**24**	**35**	підготувати залу до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів; Private Dining
ПК3 здатність обслуговувати відвідувачів в торговельній залі	**72**	**30**	**42**	використовувати спеціальний посуд, обладнання, інвентар; розраховувати кількість посуду, приборів та столової білизни, відповідно до потреби; виконувати: - траншування страв; - фламбування страв; - приготування страв на столі герідон; подача окремих видів закусок – сирне плато; подач фондю; декантування вин; подачу вин та інших алкогольних напоїв зі столу герідон;

				виконувати підбір вино-горілчаних виробів до страв; надавати додаткові послуги згідно з переліком
КК2 **математична компетентність**				застосовувати правила математичних розрахунків у професійній діяльності
ПК4 **здатність обслуговувати бенкети і прийоми**	**72**	**30**	**42**	виконувати обслуговування бенктів: бенкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами, бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-чай, бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, бенкет-паті, комбіновані бенкети
ПК5 **здатність здійснювати спеціальні види обслуговування**	**79**	**30**	**49**	виконувати обслуговування: -осіб, які проживають в готелях; - обслуговування в дні свят; обслуговування весільних та інших святкових вечорів; обслуговування по типу «шведський стіл»; кава-брейк, обслуговування учасників з'їздів нарад, конференцій, кейтерингове обслуговування