



Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 5123.ОН.55.50-2013
(позначення стандарту)

Професія: Офіціант

Код: 5123

Кваліфікація: 3, 4, 5 розряди

Видання офіційне
Київ 2013

**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки України
від 28.10.2013 № 1487

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 5123.ОН.55.50-2013
(позначення стандарту)

Професія: Офіціант

Код: 5123

Кваліфікація: 3, 4, 5 розряди

**Видання офіційне
Київ 2013**

ПОГОДЖЕНО

Заступник Міністра освіти і
науки України

 Б. Жебровський
"10" вересня 2013 р.



ПОГОДЖЕНО

Заступник Міністра соціальної
політики – керівник апарату

 В. Коломієць
"10" вересня 2013 р.



Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 5123.ОН.55.50-2013
(позначення стандарту)

Професія: Офіціант

Код: 5123

Кваліфікація: 3, 4, 5 розряди

Видання офіційне
Київ 2013

*Аркуш погодження
Державного стандарту професійно-технічної освіти*

Професія: 5123 Офіціант

ПОГОДЖЕНО

Генеральний директор Федерації
роботодавців України



Р. В. Іллічов
2013 р.

ПОГОДЖЕНО

Директор департаменту з питань
розвитку трудового потенціалу та
корпоративної соціальної
відповідальності Федерації
роботодавців України

 Р. А. Колишко
« 10 » Вересня 2013 р.

*Аркуш погодження
Державного стандарту професійно-технічної освіти*

Професія :5123 Офіціант

**Міністерство освіти і науки
України**

**Міністерство соціальної політики
України**

ПОГОДЖУЮ

Директор департаменту професійно-технічної освіти


В. В. Супрун
" " 2013 р.

ПОГОДЖУЮ

Заступник директора департаменту праці та зайнятості


О. М. Мовчан
" " 2013 р.

ПОГОДЖУЮ

Директор департаменту освіти і науки Івано-Франківської обласної державної адміністрації

С. М. Дерев'яно
" " 2013 р.

АРКУШ ПОГОДЖЕННЯ
Державного стандарту професійно-технічної освіти

Професія: 5123 Офіціант

ПОГОДЖЕНО Директор департаменту освіти і науки Івано-Франківської обласної державної адміністрації  С.М. Дерев'янку М.П. 	ПОГОДЖЕНО Директор навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Івано-Франківській області  М.О. Рудик М.П. 
--	---

Авторський колектив:

Кузнецова Віра Іванівна

– викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист, директор Івано-Франківського технікуму ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій

Швець Людмила Павлівна

– викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист, заступник директора Івано-Франківського технікуму ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій

Лишак Галина Михайлівна

– викладач вищої кваліфікаційної категорії, старший викладач Івано-Франківського технікуму ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій

Калакура Ольга Ярославівна

– викладач другої кваліфікаційної категорії Івано-Франківського технікуму ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій

Данилів Оксана Василівна

– викладач вищої кваліфікаційної категорії Івано-Франківського технікуму ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій

Намуrowана Марія Василівна

– викладач Івано-Франківського технікуму ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій

Храбатин Олександра
Ізидорівна

– викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист Івано-Франківського технікуму ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій

Камінська Надія Петрівна

– майстер виробничого навчання I категорії Івано-Франківського технікуму ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій

Здельник Раїса Петрівна

– старший майстер виробничого навчання Франківського технікуму ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових

Бойко Мирослав
Олексійович
Клим Тарас Петрович

технологій
– директор Товариства з обмеженою
відповідальністю "Фірма Надія".
– директор приватного підприємства ресторану
"Фонтуш "

Науковий консультант

Горішний Зіновій Іларіонович

– доцент кафедри методики і теорії природничо-математичної освіти обласного інституту післядипломної педагогічної освіти управління освіти і науки Івано-Франківської обласної державної адміністрації

Рецензенти:

Боднар Світлана Василівна

– Начальник відділу профорієнтації та професійного навчання Івано-Франківського обласного центру зайнятості

Бойко Мирослав
Олексійович

– директор Товариства з обмеженою відповідальністю «Фірма Надія»

Стригунець Василь
Петрович

– виконавчий директор Івано - Франківського обласного об'єднання організації роботодавців

Літературний редактор

Соловій Уляна Василівна

– кандидат філологічних наук, доцент кафедри мовознавства Івано-Франківського національного медичного університету

Технічний редактор

Швець Людмила Павлівна

– викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист, заступник директора Івано-Франківського технікуму ресторанного сервісу і туризму НУХТ

Керівники проекту:

Супрун В'ячеслав Васильович - директор департаменту професійно-технічної освіти Міністерства освіти і науки України,

Паржницький Віктор Валентинович - начальник Відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України,

Орлата Оксана Олексіївна - науковий співробітник Відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України,

Рудик Марія Олександрівна - директор навчально-методичного центру професійно-технічної освіти в Івано-Франківській області.

Зауваження та пропозиції щодо змісту державного стандарту з професії 5123«Офіціант», замовлення на його придбання просимо надсилати за адресою: 03035, м. Київ, вул. Митрополита Василя Липківського, 36.

Інститут інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Телефон: (044)248-91-16.

Начальник відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти Паржницький Віктор Валентинович

Примітка. Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України

Загальні положення

Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії «Офіціант» 3, 4, 5 розрядів розроблено відповідно до постанов Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 р. №1135 «Про затвердження Державного стандарту професійно-технічної освіти» та від 16 листопада 2011 р. №1238 «Про утворення міжвідомчої робочої групи з питань розроблення та впровадження державних стандартів професійно-технічної освіти», ст.32 Закону України «Про професійно-технічну освіту» і є обов'язковим для виконання усіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

Державний стандарт професійно-технічної освіти містить:

- освітньо-кваліфікаційну характеристику випускника професійно-технічного навчального закладу;
- типовий навчальний план;
- типові навчальні програми з навчальних предметів, виробничого навчання, передбачених типовим навчальним планом;
- критерії кваліфікаційної атестації випускників.

У професійно-технічних навчальних закладах першого атестаційного рівня тривалість професійного навчання на 3 розряд складає 831 годину, на 4 розряд – 482 години, на 5 розряд – 688 годин.

У професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційних рівнів тривалість первинної професійної підготовки встановлюється відповідно до рівня кваліфікації, яку набуває учень, що визначається робочим навчальним планом.

При організації перепідготовки за робітничими професіями термін професійного навчання встановлюється на основі термінів, передбачених для первинної професійної підготовки робітників з відповідної професії, при цьому навчальна програма перепідготовки може бути скорочена до 50% за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності у слухача документа про присвоєння робітничої професії.

У разі необхідності зазначені терміни навчання можуть бути подовжені за рахунок включення додаткового навчального матеріалу, відповідно до вимог сучасного виробництва, конкретного робочого місця, замовників робітничих кадрів тощо.

Типовим навчальним планом передбачено резерв часу для вивчення

предметів за потребою ринку праці («Техніка пошуку роботи», «Ділова етика і культура спілкування» та ін.).

Освітньо-кваліфікаційні характеристики випускника складені на основі кваліфікаційної характеристики професії «Офіціант» (Випуск 65 „Торгівля і громадське харчування” Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв’язків і торгівлі України від 20 серпня 1999 року № 918), досягнень науки і техніки, впровадження сучасних технологічних процесів, передових методів праці, врахування регіональних особливостей галузі, потреб роботодавців і містять вимоги до рівня знань, умінь та навичок. Крім основних вимог до рівня знань, умінь та навичок, до кваліфікаційних характеристик включено вимоги, передбачені Довідником кваліфікаційних характеристик включено, передбачені п. 7. „Загальних положень”, Випуск 1 «Професій працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності», Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики України від 29.12.2004р. №336 .

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях, лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Навчальний час учня, слухача визначається обліковими одиницями часу, передбаченого для виконання навчальних програм професійно-технічної освіти.

Обліковими одиницями навчального часу є:

- академічна година тривалістю 45 хвилин;
- урок виробничого навчання, тривалість якого не перевищує 6 академічних годин;
- навчальний день, тривалість якого не перевищує 8 академічних годин;
- навчальний тиждень, тривалість якого не перевищує 36 академічних годин;
- навчальний рік, тривалість якого не перевищує 40 навчальних тижнів.

Навчальний (робочий) час учня, слухача в період проходження виробничої та передвипускної (переддипломної) практики встановлюється залежно від режиму роботи підприємства, установи, організації згідно з законодавством.

Після завершення навчання кожний учень, слухач повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у відповідній галузі.

До самостійного виконання робіт учні, слухачі допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик,

критеріїв оцінювання.

Особі, яка опанувала курс професійно-технічного навчання й успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого та третього атестаційних рівнів, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник», видається диплом, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Особам, які достроково випускаються з професійно-технічного навчального закладу та за результатами проміжної кваліфікаційної атестації присвоюється відповідна робітнича кваліфікація, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації державного зразка.

Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 5123. ОН.55.50-2013
(позначення стандарту)

Професія: Офіціант

Код: 5123

Кваліфікація: 3 розряд

Видання офіційне

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу
(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують) підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників)

1. Професія: 5123 “Офіціант”

2. Кваліфікація : 3 розряд

3. Кваліфікаційні вимоги:

Повинен знати: асортимент всіх видів меню ресторану (основного, барного, сезонного, від Шефа та інш.), рецептури (склад блюд за продуктами), технологію виготовлення страв і напоїв; повну назву та кулінарну характеристику страв і напоїв (в т.ч. особливості властивостей продукту(запах, вміст білків, жирів та вуглеводів); час та спосіб (специфіку) їх приготування, правила і технічні прийоми обслуговування споживачів; форми складання серветок; правила оформлення столу; порядок запису страв і напоїв в меню; правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури; відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, в тому числі кредитними картками; види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила експлуатації відповідних видів торгівельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи закладів ресторанного господарства (в т.ч. історію, особливості та традиції закладу ресторанного господарства, назву всіх його залів, їх переваги, кількість місць в них, можливості музикального супроводження); санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами; основи психології; принципи професійної і корпоративної етики; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; основи психології поводження з клієнтом; основи комунікації; види юридичної відповідальності; основи технологій вирішення конфліктів.

Повинен уміти: готувати зал до обслуговування споживачів, отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати посуд, прибори; складати серветки різними способами; здійснювати попередню сервіровку столів; приймати замовлення від споживачів; отримувати страви в роздавальні та в буфеті; подавати страви і напої; обслуговувати бенкети; оформляти рахунки і

розраховуватися по них із споживачами; прибирати використаний посуд та прибори; замінювати столову білизну.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватися норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, дотримуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження й усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені, тощо);

5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти:

Повна загальна середня освіта. Без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника:

Заклади ресторанного господарства.

7. Специфічні вимоги

7.1 Вік: після закінчення терміну навчання не менше 18 років.

7.2 Стать: жіноча, чоловіча.

7.3 Медичні обмеження.

Типовий навчальний план

Професія: 5123 “Офіціант”

Кваліфікація: 3 розряд

Загальний фонд навчального часу : 851 годин

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Загальнопрофесійна підготовка	74	10
1.1.	Інформаційні технології	17	4
1.2.	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	
1.3.	Основи правових знань	17	
1.4.	Правила дорожнього руху	8	
1.5.	Резерв часу	15	
2.	Професійно-теоретична підготовка	280	30
2.1.	Санітарія і гігієна	17	
2.2.	Організація обслуговування в ресторанах	70	16
2.3.	Товарознавство продовольчих товарів	20	2
2.4.	Професійна етика і психологія	28	
2.5.	Технологічне обладнання	28	6
2.6.	Техніка обчислень, облік і звітність	28	2
2.7.	Кулінарна характеристика страв	27	4
2.8.	Охорона праці	30	
2.9.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	32	
3.	Професійно-практична підготовка	470	
3.1	Виробниче навчання в майстерні	60	
	Виробниче навчання на виробництві	186	
3.2.	Виробнича практика	224	
4.	Консультації	20	
5.	Державна кваліфікаційна атестація (або проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація при продовженні навчання)	7	
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.4):	831	34

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватись при наявності обладнаного робочого місця;
- предмет «Інформаційні технології», «Правила дорожнього руху» вивчаються за згодою підприємств-замовників кадрів.

Типова навчальна програма з предмета
«Інформаційні технології»

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно- практичні роботи</i>
1.	Інформація та інформаційні технології	2	
2.	Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології	8	2
3.	Мережні системи та сервіси	7	2
<i>Всього годин:</i>		17	4

Тема 1. Інформація та інформаційні технології

Поняття про інформацію та інформаційні технології.

Тема 2. Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології

Програми створення текстових і графічних документів. Стили оформлення та подання інформації.

Розробка фірмового стилю.

Мультимедійні технології.

POWERPOINT. Види і типи презентацій. Загальні відомості про засоби створення презентацій.

Лабораторно-практична робота:

1. Створення презентацій за професійним спрямуванням.

Тема 3. Мережні системи та сервіси

Основи мережних систем. Мережі на основі ПК. Локальні, корпоративні і глобальні мережі.

Загальні відомості про Internet, електронну пошту та телеконференції.

Основні мережні сервіси. Браузери.

Лабораторно-практична робота:

1. Пошук статистичної інформації в мережі Internet (за напрямом професії).

Типова навчальна програма з предмета
"Основи галузевої економіки і підприємництва "

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Предмет і роль курсу «Основи галузевої економіки і підприємництва»	1	
2.	Ресторанне господарство в галузевій структурі економіки України	2	
3.	Науково-технічний прогрес і економічне зростання в закладах ресторанного господарства	2	
4.	Організація ресторанного господарства	3	
5.	Підприємство як суб'єкт господарювання	2	
6.	Кадри закладів ресторанного господарства	3	
7.	Продуктивність праці	1	
8.	Організація і оплата праці	3	
	Всього годин:	17	

Тема 1. Предмет і роль курсу «Основи галузевої економіки і підприємництва»

Мета і зміст курсу «Основи галузевої економіки і підприємництва». Необхідність вивчення курсу майбутніми кваліфікованими конкурентно-спроможними на ринку праці працівниками.

Тема 2. Ресторанне господарство в галузевій структурі економіки України

Поняття та класифікація галузей економіки України. Місце та роль ресторанного господарства в економіці України. Основні фактори, що впливають на формування галузевої структури підприємств ресторанного господарства України.

Тема 3. Науково-технічний прогрес економічного зростання в закладах ресторанного господарства

Науково-технічний прогрес (НТП) та науково-технічна революція (НТР). Основні напрямки науково-технічного прогресу в ресторанному господарстві.

Тема 4. Організація ресторанного господарства

Організація виробничо-торгівельної діяльності. Формування та структура господарського процесу в ЗРГ. Види послуг підприємств ресторанного господарства. Особливості діяльності основних типів підприємств ресторанного господарства.

Тема 5. Підприємство як суб'єкт господарювання

Закон України «Про підприємства». Загальна характеристика підприємств, форми власності. Розвиток і види підприємств. Функції підприємств. Організаційно-правові форми підприємств.

Тема 6. Кадри підприємства ресторанного господарства

Кадри підприємства, їх склад і структура. Класифікація персоналу підприємства ресторанного господарства. Підготовка кадрів в Україні та фактори, що впливають на зміну професійно-кваліфікаційного складу кадрів підприємства.

Тема 7. Продуктивність праці

Поняття продуктивності праці. Показники продуктивності праці та методи її обчислення.

Тема 8. Організація і оплата праці

Організація трудової діяльності. Заробітна плата, її економічний зміст, форми і системи. Тарифна система оплати праці. Нові форми оплати праці, преміювання. Мотивація діяльності працівників.

Типова навчальна програма з предмета
«Основи правових знань»

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>з них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Право-соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави	1	
2.	Конституційні основи України	5	
3.	Цивільне право і відносини, що ним регулюються	1	
4.	Господарство і право	1	
5.	Захист господарських прав та інтересів. Розгляд господарських спорів	2	
6.	Праця, закон і ми	2	
7.	Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність	1	
8.	Види юридичної відповідальності	1	
9.	Правова охорона природи. Охорона природи – невід'ємна умова економічного та соціального розвитку України	3	
Всього годин:		17	

Тема 1. Право-соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави

Право у житті кожного з нас. Право – цінність – одна із засад державного і суспільного життя. Принципи права – його провідні основоположні ідеї. Морально-етична природа права. Той, хто порушує юридичні закони, порушує і закони совісті. Правомірна поведінка і правопорушення. Юридична відповідальність.

Тема 2. Конституційні основи України

Громадянин і держава. Поняття громадянства в Україні. Правове становище громадян України, їхня рівноправність.

Особисті права і свободи громадян: право кожної людини на життя, на повагу до гідності, на свободу та особисту недоторканість; недоторканість житла кожного, таємниця листування, телефонних розмов, телеграфної та іншої кореспонденції, право на захист від втручання в особисте і сімейне життя тощо.

Вибори, референдум в Україні. Здійснення волевиявлення народу через вибори, референдум та інші форми безпосередньої демократії в Україні. Верховна Рада України (парламент). Верховна Рада – представницький орган державної влади в Україні. Її склад, структура, повноваження і порядок роботи. Президент України – глава держави. Обрання Президента України та його повноваження. Припинення повноважень Президента України.

Кабінет Міністрів України – вищий орган у системі органів виконавчої влади.

Правосуддя. Конституційний суд України. Здійснення правосуддя в Україні винятково судами. Система судів в Україні.

Місьцеве самоврядування. Поняття місцевого самоврядування в Україні, його система та повноваження.

Тема 3. Цивільне право і відносини, що ним регулюються

Поняття цивільного права України. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб'єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи. Об'єкти цивільних правовідносин.

Тема 4. Господарство і право

Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин. Система господарського права. Господарське законодавство, господарські правовідносини. Суб'єкти господарського права. Правове становище господарських організацій. Правове становище підприємств і об'єднань.

Тема 5. Захист господарських прав та інтересів. Розгляд господарських спорів

Загальні положення. Органи, що вирішують господарські спори. Закони, які використовуються для розв'язання господарських спорів.

Тема 6. Праця, закон і ми

Загальна характеристика трудового права України. Право громадян України на працю.

Трудовий договір. Робочий час і час відпочинку. Заробітна плата.

Тема 7. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність

Визначення та загальні положення адміністративного права. Поняття та організація державного управління. Роль адміністративного права у регулюванні відносин у сфері державного управління.

Тема 8. Види юридичної відповідальності

Поняття кримінального права. Загальні положення кримінального права. Злочин та інші правопорушення.

Види покарань. Поняття індивідуалізації покарання стосовно особи відповідно до вчинку.

Тема 9. Правова охорона природи. Охорона природи - невід'ємна умова економічного та соціального розвитку України

Екологічне право та його роль у регулюванні системи «природа-людина-суспільство». Основні принципи охорони навколишнього середовища.

Відповідальність за порушення законодавства про охорону навколишнього середовища.

Типова навчальна програма з предмета
"Правила дорожнього руху"

№ теми	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Закон України «Про дорожній рух». Загальні положення, визначення	1	
2	Обов'язки та права пасажирів і пішоходів	1	
3	Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом і погоничів тварин	1	
4	Регулювання дорожнього руху	1	
5	Рух транспорту та безпека пішоходів і пасажирів	1	
6	Особливі умови руху	1	
7	Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних випадків	1	
8	Відповідальність за порушення правил дорожнього руху	1	
Всього годин:		8	

Тема 1. Закон України «Про дорожній рух». Загальні положення, визначення

Правила дорожнього руху. Загальні положення. Терміни та визначення Закону України «Про дорожній рух». Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має створити безпечні умови для всіх його учасників.

Закон України «Про дорожній рух». Порядок навчання різних груп населення Правилам дорожнього руху.

Аналіз дорожньо-транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення.

Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху.

Порядок введення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху.

Терміни: пішохід, механічний транспортний засіб, мотоцикл, велосипед, причеп, напівпричеп, дорога, дозволена максимальна вага, прорізна частина, смуга руху, перехрестя, залізничний перехід, населений пункт, зупинка, стоянка, обгін, поступити дорогу, переважне право. Визначення цих термінів.

Тема 2. Обов'язки та права пасажирів і пішоходів

Порядок руху пішоходів у населених пунктах.

Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, керують велосипедом, мопедом та мотоциклом, тягнуть санки, візок тощо

Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів. Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості. Груповий рух людей дорогою.

Розподіл транспортних і пішохідних потоків. Тротуар. Пішохідна доріжка. Організована колона. «Знак»: «Пішохідний перехід». Груповий рух людей дорогою. Порядок переходу проїжджої частини дороги. Дії пішоходів при наближенні транспортного засобу з увімкненим проблісковим маячком і спеціальним звуковим сигналом.

Дії пішоходів, які причетні до дорожньо-транспортної пригоди.

Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту

Значення світлофорів і жестів регулювальника. Як очікувати автобус, тролейбус, трамвай, автомобіль-таксі. Посадка та висадка пасажирів під час зупинки транспорту.

Тема 3. Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом і погоничів тварин

Віковий ценз і вимоги до велосипедистів і водіїв мопедів, гужового транспорту і погоничів тварин. Технологічний стан і обладнання транспортних засобів. Документи водія. Обов'язки водія.

Розміщення транспортних засобів на проїжджій частині дороги.

Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів і прогін тварин забороняється. Заборони водію. Вимоги до водія велосипеда, гужового транспорту, погоничів тварин. Заборони водію велосипеда забороняється. Заборони водію гужового транспорту. Заборони погоничам тварин.

Небезпечні наслідки порушення вимог руху керуючими велосипедами, мопедами, гужовим транспортом і прогоном тварин.

Тема 4. Регулювання дорожнього руху

Дорожні знаки та їх значення в загальній системі організації дорожнього руху, їх класифікація.

Дорожня розмітка та її значення в загальній системі організації дорожнього руху, класифікація розмітки.

Дорожнє обладнання як допоміжний засіб забезпечення регулювання дорожнього руху на небезпечних ділянках трас.

Типи світлофорів. Сигнали світлофора. Сигнали, що регулюють рух світлофорів. Вертикальні світлофори. Значення світлофорів.

Сигнали регулювальника (особи, уповноважені регулювати дорожній рух): руки, що витягнуті в сторони, опущені; права рука зігнута перед грудьми; права рука витягнута вперед; рука, піднята вгору; інші сигнали регулювальника.

Перевага сигналів регулювальника над сигналами світлофора, дорожніми знаками і розміткою.

Тема 5. Рух транспорту та безпека пішоходів і пасажирів

Правосторонній рух транспорту і безпека пішоходів. Рух у декілька рядів.

Взаємна увага – умова безпеки руху.

Види і призначення попереджувальних сигналів. Правила подання світлових сигналів або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.

Попереджувальні сигнали. Швидкість руху. Дистанція. Обгін. Безпека пішоходів і пасажирів.

Поняття про шлях гальмування. Фактори, що впливають на величину шляху гальмування.

Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка.

Тема 6. Особливі умови руху

Перевезення пасажирів при буксируванні транспортних засобів.

Навчальна їзда. Умови, за яких дозволяється навчальна їзда на дорогах.

Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів під час руху в житловій зоні.

Автомагістралі і автобани, їх основні ознаки.

Рух по автомагістралях і автобанах.

Основні ознаки гірських доріг і крутих спусків. Вимоги правил руху на гірських дорогах і крутих спусках.

Початок руху, маневрування. Обгін. Зупинка та стоянка. Рух по швидкісних дорогах. Рух по гірських дорогах. Рух і стоянка в темний час доби. Буксирування.

Тема 7. Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних випадків

Визначення і термінове призначення дії фактора травмування, звільнення потерпілого із пошкодженого транспортного засобу.

Основні правила першої долікарської допомоги потерпілим. Надання першої допомоги при різних видах травм. Транспортування потерпілих при ДТП.

Тема 8. Відповідальність за порушення правил дорожнього руху

Соціально-економічні і правові наслідки ДТП і порушення ПДР.
Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність.
Відповідальність за нанесення матеріальної та природо - екологічної шкоди.

Засоби адміністративного покарання. Дисциплінарна відповідальність.
Суспільний вплив. Громадянська відповідальність.

Типова навчальна програма з предмета
" Санітарія і гігієна "

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Основи санітарії і гігієни	4	
2.	Основи епідеміології	2	
3.	Харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактика	2	
4.	Санітарні вимоги до устрою, устаткування та утримання закладів ресторанного господарства	4	
5.	Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, збереження та реалізації готової їжі	2	
6.	Особиста та фахова гігієна працівників закладів ресторанного господарства	3	
	Всього годин:	17	

Тема 1. Основи санітарії і гігієни

Загальні відомості про органи санітарного нагляду. Гігієна праці та її рекомендації по створенню комфортних умов праці для працівників закладів ресторанного господарства. Санітарна грамотність працівників. Санітарний режим. Особиста гігієна працівників. Правила догляду за шкірою, руками, ротовою порожниною. Медичні огляди, терміни проходження. Особиста санітарна книжка. Санітарний мінімум.

Тема 2. Основи епідеміології

Поняття про мікроби. Загальна характеристика основних груп мікроорганізмів і процесів їх життєдіяльності. Мікроби, що викликають псування харчових продуктів. Поняття про бродіння, використання в харчовій промисловості та в закладах ресторанного господарства (бродіння тіста, квашення капусти та інше).

Чинники зовнішнього середовища, що впливають на життєдіяльність мікроорганізмів.

Поняття про патогенні мікроорганізми. Бактеріоносії. Небезпека бактеріоносіїв, що працюють в закладах ресторанного господарства.

Харчові інфекції; джерела інфікування продуктів. Профілактика харчових інфекцій.

Венеричні захворювання, їх попередження. Профілактика СНІДу.

Тема 3. Харчові отруєння, гельмінтози та їх профілактика

Харчові отруєння, їх класифікація. Харчові отруєння бактеріального походження: токсикоінфекції та інтоксикації.

Харчові токсикоінфекції. Умовно-патогенні мікроби, що викликають харчові токсикоінфекції. (кишкова паличка, протей). Роль кишкової палички та протей у виникненні токсикоінфекцій. Кишкова паличка – показник забруднення підприємств. Заходи профілактики токсикоінфекцій.

Харчові інтоксикації. Отруєння токсином стафілокока. Продукти, із якими пов'язане це отруєння. Заходи профілактики. Ботулізм. Причини виникнення отруєння. Основні заходи попередження ботулізму.

Харчові отруєння небактеріального походження. Отруєння неїстівними продуктами рослинного та тваринного походження. Заходи профілактики.

Гельмінтози, їх види. Заходи попередження зараження гельмінтами. Боротьба з гельмінтами.

Тема 4. Санітарні вимоги до устрою, устаткування та утримання закладів ресторанного господарства.

Санітарні вимоги до устрою, устаткування, утримання закладів ресторанного господарства.

Гігієнічні вимоги до устрою підприємств. Забезпечення поточності виробництва та раціональної організації робочих місць.

Санітарні вимоги до утримання приміщень. Способи та засоби прибирання приміщень. Правила користування м'якими та дезінфікуючими засобами, способи їх приготування. Інвентар для прибирання приміщень.

Боротьба з комахами (дезінсекція). Фізичні та хімічні засоби боротьби з ними. Методи та засоби боротьби з гризунами (дератизація).

Санітарні вимоги до устаткування та інвентарю. Неприпустимість використання оброблених дощок не за призначенням. Лабораторний контроль санітарного стану підприємств громадського харчування.

Тема 5. Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, зберігання та реалізації готової їжі

Вплив прийомів кулінарної обробки харчових продуктів на одержання доброякісної та нешкідливої їжі. Дотримання гігієнічних вимог технологічного процесу приготування страв та напоїв. Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки. Санітарні вимоги до нарізування хліба, приготування фаршу, обробки субпродуктів, овочів, що вживаються без теплової обробки.

Санітарні вимоги до теплової кулінарної обробки продуктів. Значення дотримання температурного режиму та тривалості обробки для попередження харчових отруєнь.

Санітарні вимоги до обробки яєць, меланжу, яєчного порошку, сиру. Використання ароматичних речовин та харчових барвників.

Терміни зберігання та реалізації страв. Небезпека наявності мікробів у готових стравах та кулінарних виробках.

Тема 6. Особиста та фахова гігієна працівників закладів ресторанного господарства.

Значення дотримання правил особистої гігієни в профілактиці харчових отруєнь, кишкових інфекцій, гельмінтозів.

Догляд за шкірою тіла та рук, нігтями, волоссям – засіб попередження захворювань. Правила миття та дезінфекції рук. Неприпустимість роботи при гнійничкових захворюваннях шкіри рук, ангінах, захворюваннях зубів та катарах верхніх дихальних шляхів. Чищення одягу, взуття.

Вимоги до санітарного одягу, його зберігання.

Медичний огляд та обстеження на виявлення бактеріо- та глистоносіїв, туберкульозу, шкірних та венеричних захворювань. Захворювання, що перешкоджають допуску до роботи в закладах ресторанного господарства.

Особиста санітарна книжка працівника, порядок її заповнення та зберігання. Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни. Боротьба з пияцтвом, алкоголізмом, палінням та наркоманією.

Типова навчальна програма з предмета
“Організація обслуговування в ресторанах”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Мета та завдання предмету. Ресторанне господарство, основні завдання, перспективи розвитку.	2	
2.	Основні типи закладів ресторанного господарства.	6	
3.	Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання	2	
4.	Торгівельні приміщення, їх характеристика, обладнання	4	
5.	Меню і преїскуранти	6	2
6.	Столовий посуд, прибори, білизна	8	2
7.	Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів	16	4
8.	Обслуговування відвідувачів	26	8
Всього годин:		70	16

Тема 1. Мета та завдання предмету. Ресторанне господарство, основні завдання, перспективи розвитку.

Навчально-виховне завдання і структура предмету. Заклади ресторанного господарства, їх основні завдання, перспектива розвитку. Соціально-економічне і народногосподарське значення професії.

Тема 2. Основні типи закладів ресторанного господарства.

Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика барів, кафе, закусочних. Характеристика ресторанів, класи ресторанів. Види послуг, які надають заклади ресторанного господарства. Принципи розміщення сітки закладів ресторанного господарства. Правила роботи заклади ресторанного господарства. Структура управління ресторану. Права та обов'язки працівників ресторану.

Тема 3. Виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання

Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів. Цехова та безцехова структура

виробництва. Організація складського господарства. Вимоги та характеристики приміщень закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Торгівельні приміщення, їх характеристика, обладнання

Види торговельних приміщень: вестибюль з гардеробом, зала чекання (аванзала), торговельна і банкетна зали. Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду.

Вестибюль з гардеробом і аванзалою. Їх призначення, обладнання і вимоги до оформлення.

Підсобні приміщення: сервізна, мийна столового посуду. Призначення сервізної, розміщення, обладнання. Призначення, обладнання мийної. Правила миття столового посуду, приборів. Зв'язки мийної і сервізної з виробничими приміщеннями та торговими

Торговельна зала – основне приміщення ресторану, її розміщення і зв'язки з виробничими цехами, сервізною і мийною столового посуду, буфетом.

Банкетна зала, її характеристика. Обладнання залів, його види і призначення. Вентиляція і освітлення.

Тема 5. Меню і преїскуранти

Меню. Преїскурант. Призначення і зміст преїскуранту. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Меню. Призначення меню. Види меню: меню “аля-карт” (з вільним вибором), денного раціону, чергових страв, порційних страв, комплексних обідів (“табл-дот”), меню спеціальних видів обслуговування (прийомів, бенкетів, від Шефа, сезонних, тематичних і т.д.). Асортиментний мінімум. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню.

Преїскурант. Карти напоїв, вин. Призначення і зміст преїскуранту, карт, напоїв. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчаних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Вимоги до оформлення меню і преїскурантів, карт.

Практична робота:

1. Вивчення меню і преїскурантів. Вправи по складанню меню і преїскурантів

Тема 6. Столовий посуд, прибори, білизна

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, його форми, розміри, призначення.

Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика.

Практична робота :

1. Вивчення асортименту столового посуду, приборів, білизни. Правила їх зберігання і видачі офіціантам.

Тема 7. Підготовка торгового залу до обслуговування відвідувачів

Значення правильної організації підготовки торгового залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Підготовка торгової зали до прийому гостей.

Розміщення обідніх столів і стільців. Вплив конфігурації зали, розміщення колон, естради, дверей на розміщення столів і стільців. Ширина проходів і прохід між столами. Перевірка стійкості меблів. Міри усунення недоліків. Одержання столової білизни, посуду і приборів. Перевірка якості. Способи додаткового протирання посуду і приборів.

Правила і порядок підготовки спецій і приправ. Види спецій і приправ. Зберігання і вимоги до якості спецій і приправ.

Правила і порядок підготовки квітів при складанні букетів, композицій.

Сервіровка столів. Способи накривання столів скатертинами і заміна скатертин. Загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємства. Види сервіровки. Вимоги до сервіровки столів і техніка сервірування. Попередня та додаткова сервіровки столів. Підбір посуду, приборів і столової білизни для даного виду обслуговування. Схеми сервіровки столів.

Складання полотняних серветок. Призначення полотняних серветок. Способи складання серветок при різних видах обслуговування.

Особиста підготовка офіціанта до роботи. Значення особистої гігієни. Основні вимоги до форменого одягу, взуття. Медичний огляд та особиста санітарна книжка працівника. Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни.

Практичні роботи:

1. Сервірування столів. Послідовність виконання сервіровки. Вправи по складанню полотняних серветок. Схематичне зображення сервіровки столів.
2. Попередня і додаткова сервіровка. Схематичне зображення сервіровки столів.

Тема 8. Обслуговування відвідувачів

Процес обслуговування відвідувачів.

Зустріч відвідувачів. Правила і порядок прийому відвідувачів. Психологія різних типів відвідувачів. Подача меню і преїскурантів. Техніка прийому замовлення.

Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів, коктейлів згідно асортименту меню і преїскуранту. Необхідність перевірки відповідної

сервіровки столу до замовлення. Передача замовлення в буфет, холодний і гарячий цехи, одержання і підготовка посуду для замовлених страв.

Одержання напоїв і готових страв. Необхідність перевірки одержаної продукції згідно замовлення. Вимоги до оформлення страв.

Правила подачі вино-горілчаних виробів. Порядок сервіровки столу у відповідності з подачею вино-горілчаних виробів. Температура подачі вино-горілчаних виробів, техніка подачі. Техніка відкривання пляшок і наливання напоїв. Особливості відкривання та подачі шампанського. Правила подачі безалкогольних напоїв.

Подача страв і напоїв. Подача напоїв і страв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів при наявності підсобних столиків і без них. Способи перенесення підносу з посудом та готовими стравами. Основні способи подачі страв: “в обнос”, “в стіл”, з використанням приставного (підсобного) столика.

Подача холодних і гарячих закусок. Підбір посуду і приборів для подачі холодних і гарячих закусок. Особливості подачі окремих видів закусок. Послідовність подачі.

Подача перших страв. Підбір посуду і приборів для подачі супів в залежності від їх виду. Способи подачі різних видів супів і бульйонів.

Подача других страв. Підбір посуду і приборів для подачі других страв. Особливості подачі других страв при індивідуальних і групових замовленнях відвідувачів. Правила подачі гарнірів і соусів до других страв.

Подача солодких страв. Набір посуду для подачі солодких страв. Правила оформлення солодких страв. Правила подачі свіжих фруктів і ягід.

Подача гарячих напоїв. Підбір посуду і сервіровка столу перед подачею гарячих напоїв. Порядок подачі чаю, кави, какао.

Прибирання використаного посуду. Послідовність прибирання чарок, бокалів, склянок, тарілок, приборів.

Вирішення конфліктних ситуацій з відвідувачем

Розрахунок з відвідувачами. Форма рахунку, зміст і порядок його заповнення. Подача рахунку і проведення розрахунків. Розрахунок через комп'ютерно-касові системи.

Практичні роботи:

1. Відпрацювання навичок організації і техніки обслуговування відвідувачів в торговому залі.
2. Оформлення бланків рахунків. Проведення розрахунку з відвідувачем.
3. Прибирання використаного посуду та приборів.
4. Розрахунок з відвідувачами.

**Типова навчальна програма з предмета
“Товарознавство продовольчих товарів”**

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Мета та завдання предмету	2	
2.	Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі.	2	
3.	Риба та морепродукти	2	
4.	М'ясо та м'ясні товари	2	
5.	Молоко та молочні товари	2	
6.	Яйця та яєчні продукти	2	
7.	Харчові жири	2	
8.	Зерноборошняні товари. Хлібобулочні вироби	2	
9.	Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби	2	1
10.	Смакові товари	2	1
	Всього годин:	20	2

Тема 1. Мета та завдання предмету

Предмет та завдання товарознавства продовольчих товарів.

Хімічний склад продовольчих товарів: неорганічні та органічні речовини, їх значення для життєдіяльності організму, вміст у харчових продуктах. Фізіологічне значення окремих речовин.

Якість продовольчих товарів. Основні фактори, що впливають на якість продовольчих товарів в процесі виробництва і зберігання. Методи оцінки якості продовольчих товарів.

Класифікація продовольчих товарів. Поняття про види, групи, сорти.

Тема 2. Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби свіжі

Споживні властивості овочів, ягід, плодів, горіхоплідних, грибів. Класифікація свіжих овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів.

Характеристика окремих груп овочів, плодів, ягід, горіхоплідних та грибів. Вимоги до якості, умови зберігання, втрати під час зберігання та шляхи їх зниження. Хвороби свіжих овочів і плодів, причини їх появи та заходи попередження.

Теми 3. Риба та морепродукти

Споживні властивості риби. Характеристика основних промислових родин риб. Характеристика основних груп риби живої і консервованої.

Класифікація морепродуктів, їх споживні властивості, асортимент.

Вимоги до якості та умови зберігання риби і морепродуктів. Постачальники.

Тема 4. М'ясо та м'ясні товари

Споживні властивості м'ясних товарів. М'ясо забійних тварин та птиці. Класифікація м'яса за видами, віком, вгодованістю, термічним станом.

М'ясні субпродукти, класифікація, споживні властивості, вимоги до якості. Режим зберігання. Використання в кулінарії.

Санітарно-ветеринарний контроль якості м'яса, клеймування м'ясних туш.

Вимоги до якості, умови зберігання м'яса та м'ясних товарів.

Характеристика нових видів м'ясних товарів.

Тема 5. Молоко та молочні товари

Споживні властивості молока та молочних товарів.

Характеристика молока коров'ячого, вершків, молочних консервів, кисломолочних продуктів.

Характеристика нових видів молока, молочнокислих продуктів.

Вимоги до якості та умови їх зберігання.

Тема 6. Яйця та яєчні продукти

Споживні властивості яєць і продуктів їх переробки (заморожених і сушених).

Класифікація курячих яєць. Вимоги до якості та умови зберігання яєць та яєчних продуктів.

Продукти переробки яєць: сухі, морожені яєчні продукти. Схема їх виробництва, показники якості та умови зберігання. Дефекти морожених та сухих яєчних продуктів, їх причини та способи попередження. Використання яєць та яєчних продуктів в закладах ресторанного господарства.

Тема 7. Харчові жири

Споживні властивості харчових жирів. Значення жирів у харчуванні людини: властивості жирів, вплив жирних кислот на засвоюваність та зберігання харчових жирів. Класифікація харчових жирів. Характеристика нових видів харчових жирів.

Вимоги до якості та умови зберігання. Постачальники.

Тема 8. Зерноборошняні товари. Хлібобулочні вироби

Споживні властивості зерно-борошняних продуктів.

Класифікація зерно борошняних продуктів. Крупи: асортимент, їх відмінні особливості. Крупи підвищеної біологічної цінності. Оцінка якості. Умови та строки зберігання в закладах ресторанного господарства. Втрати та шляхи їх зниження.

Борошно. Сорти, їх відмінні особливості, вимоги до якості, умови зберігання.

Хліб та хлібобулочні вироби. Класифікація хлібобулочних виробів. Асортимент і їх відмінні особливості. Спеціальні сорти хлібобулочних виробів. Вимоги до якості, умови зберігання. Постачальники.

Характеристика нових видів хлібобулочних виробів.

Шляхи підвищення біологічної цінності хлібобулочних виробів. Шляхи зниження втрат хлібобулочних виробів.

Вимоги до якості. Умови зберігання.

Тема 9. Крохмаль, цукор, мед, кондитерські вироби

Крохмаль і крохмалопродукти. Значення в харчуванні, використання в кулінарії. Види крохмалю. Його основні властивості.

Продукти переробки крохмалю, асортимент, їх товарознавча характеристика. Вимоги до якості та зберігання крохмалю та крохмалопродуктів.

Цукор. Споживні властивості, асортимент, його відмінні особливості. Вимоги до якості та зберігання цукру.

Мед. Споживні властивості. Класифікація. Відмінні особливості асортименту. Вимоги до якості та умови зберігання меду.

Кондитерські вироби. Споживні властивості. Класифікація. Характеристика окремих груп кондитерських виробів.

Вимоги до якості та умови зберігання кондитерських виробів.

Лабораторно-практична робота:

1. Вивчення асортименту кондитерських виробів, визначення їх якості.

Тема 10. Смакові товари

Споживні властивості смакових товарів. Класифікація смакових товарів. Характеристика основних груп смакових товарів.

Основні процеси виробництва напоїв.

Вимоги до якості, умови та терміни зберігання. Характеристика нових видів смакових товарів. Конкурентна спроможність товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами.

Лабораторно-практична робота:

1. Розпізнавання асортименту та визначення якості алкогольних напоїв.

Типова навчальна програма з предмета
"Професійна етика і психологія"

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Мета та завдання предмета	2	
2.	Психологія ділового спілкування	10	
3.	Конфліктологія	4	
4.	Психологія клієнтів	6	
5.	Імідж	6	
	Всього годин:	28	

Тема 1. Мета та завдання предмета.

Основні поняття професійної етики та професійної психології. Розвиток психології та її місце в системі інших наук. Психологія чоловіків, жінок, дітей.

Тема 2. Психологія ділового спілкування

Спілкування: вміння говорити та слухати. Засоби спілкування, комунікативна компетентність, стратегії, тактики спілкування, вербальні та невербальні засоби спілкування. Сучасні психологічні техніки: НЛП (нейролінгвістичне програмування). Репрезентативні системи, типи людей: зоровий, аудіальний, кінестетик, "комп'ютер". Сенсорна гострота, гнучкість, конгруентність, рапорт, ресурсний стан пойнтери в спілкуванні.

Тема 3. Конфліктологія

Різновиди конфліктів, стратегії розв'язання конфліктів. Трансактний аналіз в розв'язанні конфліктів. Тактичні прийоми поведінки в гострих конфліктних ситуаціях. Методи управління конфліктом. Шляхи розв'язання спорів.

Тема 4. Психологія клієнтів

Торговий діалог. Привертання уваги клієнтів. Пробудження зацікавленості клієнтів.

Тема 5. Імідж

Поняття про стиль, імідж: особистий імідж, імідж підприємства. Формування іміджу.

Типова навчальна програма з предмета
"Технологічне обладнання "

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабора практичні роботи
1.	Мета та завдання предмета, класифікація технологічного обладнання	2	
2.	Механічне обладнання	2	
3.	Теплове обладнання	4	
4.	Холодильне обладнання	4	
5.	Ваговимірювальне обладнання	6	2
6.	Електронні контрольно-касові апарати	10	4
	Всього годин:	28	6

Тема 1. Мета та завдання предмета, класифікація технологічного обладнання.

Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів. Вимоги до сучасного обладнання.

Класифікація технологічного обладнання.

Загальні відомості про машини та механізми.

Загальні правила експлуатації обладнання. Охорона праці при експлуатації обладнання.

Тема 2. Механічне обладнання

Машини для нарізування гастрономічних продуктів. Будова, правила експлуатації, технічні характеристики машин. Охорона праці при користуванні машинами для нарізування гастрономічних продуктів.

Тема 3. Теплове обладнання

Класифікація теплового устаткування. Поняття про ЗВЧ та ІЧ-обігрів.

Електротостери. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Мікрохвильові печі. Призначення, будова, принцип роботи, правила експлуатації та охорона праці.

Тема 4. Холодильне обладнання

Значення, сутність охолодження. Способи одержання холоду. Торгово-холодильне обладнання: холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, прилавки-вітрини. Льодогенератори, фризери, охолоджувачі напоїв. Правила експлуатації, технічні характеристики та охорона праці. Нові види холодильного обладнання.

Тема 5. Ваговимірювальне обладнання

Ваговимірювальне обладнання. Ваги, їх призначення, вимоги до ваг. Ваги настільні та циферблатні. Будова, технічна характеристика, установка, регулювання, правила експлуатації. Таврування та перевірка ваг Порядок державного нагляду та контролю за ваговимірювальними приладами. Охорона праці при використанні ваговимірювального обладнання. Нові види ваговимірювального обладнання.

Практична робота:

1. Зважування товарів на електронних вагах.

Тема 6. Електронні контрольно-касові апарати

Розвиток та поліпшення конструкції касові апарати, сучасні контрольно-касові апарати. Основні функціональні та технічні характеристики електронних контрольно-касових апаратів. Правила експлуатації. Охорона праці при експлуатації ЕККА. Документація касира. Нові види ЕККА.

Практичні роботи:

1. Підготовка до роботи касових апаратів, розрахунок з відвідувачами.
2. Робота на електронних контрольно-касових апаратах. Виведення звітів, заповнення документації.

Типова навчальна програма з предмета
"Техніка обчислень, облік і звітність"

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Мета та завдання предмета. Скорочені прийоми усного підрахунку	4	
2.	Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення	6	
3.	Торгові обчислення; документація торгових процесів	2	
4.	Калькуляція в закладах ресторанного господарства	4	1
5.	Облік касових операцій	4	
6.	Звітність матеріально-відповідальних осіб	4	1
7.	Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду	4	
	Всього годин:	28	2

Тема 1. Мета та завдання предмета. Скорочені прийоми усного підрахунку

Метрологія. Поняття про господарський облік. Види господарського обліку, їх характеристика. Завдання бухгалтерського обліку в закладах ресторанного господарства. Скорочені прийоми усного підрахунку.

Тема 2. Ціноутворення в закладах ресторанного господарства. Процентні обчислення

Поняття про ціну та ціноутворення. Особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства.

Види цін, що застосовуються в закладах ресторанного господарства.

Призначення торгових знижок (націнок),

Прейскуранти цін на продовольчі товари та продукцію в закладах ресторанного господарства, їх побудова, порядок визначення цін.

Процентні обчислення. Правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями, продаж алкогольних напоїв на розлив. Визначення цін, підрахунок вартості покупки.

Тема 3. Торгові обчислення; документація торгових процесів

Торгові обчислення. Значення документів. Вимоги до документів. Їх реквізити. Поняття про масу бруто і нетто.

Тема 4. Калькуляція в закладах ресторанного господарства.

Поняття про калькуляцію. Матеріали, що використовуються при калькуляції. Калькуляційні картки, сутність, оформлення, реєстрація та збереження. ЕККА. R-keeper.

Практична робота:

1. Практичні навички роботи з ЕККА та R-keeper.

Тема 5. Облік касових операцій

Загальні положення проведення касових операцій. Здійснення касових операцій за допомогою електронних контрольно-касових апаратів. Порядок оформлення рахунків та форми розрахунку зі споживачами, в тому числі за кредитними картками. Закон України "Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі громадського харчування та послуг". Порядок ведення книг обліку розрахункових операцій та розрахункових книжок.

Складання звіту про використання розрахункових операцій.

Тема 6. Звітність матеріально-відповідальних осіб

Сутність матеріальної відповідальності, її форми. Колективна (бригадна) форма матеріальної відповідальності, її значення, Права та обов'язки членів бригади. Документальне оформлення матеріальної відповідальності при різноманітних формах.

Мета організації обліку продуктів та товарів. Документи, що оформляються при відпусканні готових виробів з виробництва.

"Товарні звіти матеріально-відповідальних осіб, призначення, побудова, документи, на підставі яких складається звіт.

Практична робота:

1. Оформлення звітної документації матеріально-відповідальної особи.

Тема 7. Інвентаризація продуктів, тари, столової білизни та посуду

Поняття про інвентаризацію, завдання та терміни проведення. Техніка проведення інвентаризації. Документи, що оформлюються при проведенні інвентаризації.

Типова навчальна програма з предмета
“Кулінарна характеристика страв”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Загальні відомості про предмет. Поняття про технологічний процес	2	
2.	Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок	4	2
3.	Кулінарна характеристика перших страв	4	
4.	Кулінарна характеристика страв з овочів	4	
5.	Кулінарна характеристика рибних гарячих страв	4	
6.	Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів	4	2
7.	Кулінарна характеристика соусів	5	
	Всього годин:	27	4

Тема 1. Загальні відомості про предмет. Поняття про технологічний процес

Поняття про технологічний процес, сировину, напівфабрикат, страву, кулінарний виріб, готову кулінарну продукцію. Зберігання продуктів харчування та напівфабрикатів. Поняття про теплову обробку продуктів та способи теплової обробки. Процеси, що відбуваються у харчових продуктах при тепловій обробці.

Тема 2. Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок

Кулінарна характеристика холодних страв і закусок: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання холодних страв і закусок. Характеристика найбільш поширених закусок: овочева, рибна та м'ясна асорті, салати, вінегрети, бутерброди (відкриті, закриті, канапе). Вимоги до якості холодних страв і закусок, умови і терміни зберігання.

Лабораторно-практична робота:

1. Вивчення асортименту холодних страв і закусок. Особливості приготування та подавання. Вимоги до якості.

Тема 3. Кулінарна характеристика перших страв

Кулінарна характеристика перших страв: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання I страв. Характеристика заправлених юшок: борщів, розсольників, картопляних, овочевих, з крупами,

бобовими і макаронними виробами. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 4. Кулінарна характеристика страв з овочів

Кулінарна характеристика страв і гарнірів з овочів у відвареному, смаженому, тушкованому і запеченому вигляді: смаковий гарнір, картопля відварена, картопляне пюре, капуста цвітна, спаржа, стручки квасолі відварені, рагу овочеве, голубці, перець та кабачки фаршировані, картопля “фрі”, деруни. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 5. Кулінарна характеристика рибних гарячих страв

Кулінарна характеристика страв з риби у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді під різними соусами. Правила підбирання гарніру та соусу до рибної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 6. Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів

Кулінарна характеристика страв з м'яса у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді під різними соусами. Асортимент страв з м'яса, нарізаного великими та дрібними кусками. Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви. Правила подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання. Особливості приготування і подачі страв із субпродуктів (печінки, нирок, мозку).

Лабораторно-практична робота:

1. Вивчення асортименту гарячих страв з м'яса і субпродуктів. Особливості приготування, правила подавання, вимоги до якості.

Тема 7. Кулінарна характеристика соусів

Кулінарна характеристика соусів: класифікація, основні способи подавання, посуд що використовують для подавання соусів. Характеристика соусів з борошном: червоні, білі, сметанні, грибові, молочні. Характеристика соусів без борошна: масляні, солодкі, на олії (майонез), овочеві маринади і заправки. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

Типова навчальна програма з предмета
"Охорона праці"

<i>№ з\п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>всього</i>	<i>з них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Правові та організаційні основи охорони праці	4	
2.	Основи безпеки праці при виконанні робіт за професією «Офіціант». Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	8	
3.	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека і вибухозахист виробництва	4	
4.	Основи електробезпеки	4	
5.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди.	4	
6.	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	6	
<i>Всього годин:</i>		30	

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Зміст поняття «охорона праці», соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета «Охорона праці», обсяг, зміст і порядок його вивчення. Додаткові вимоги щодо вивчення предмета при підготовці робітників для виконання робіт з підвищеною небезпекою.

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України «Про охорону праці», Кодекс законів про працю України, Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності», Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України «Про пожежну безпеку», Закон України «Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку», Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», Закон України «Про колективні договори і угоди».

Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладанні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладання і виконання. Права працівників на охорону праці під

час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.

Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворювання на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, методико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників. Розслідування та облік нещасних випадків на виробництві, професійних захворювань і професійних отруєнь.

Тема 2. Основи безпеки праці при виконанні робіт за професією «Офіціант». Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці

Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час робіт за професією «Офіціант».

Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.

Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів: спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту при проведенні різних видів робіт. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень.

Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій, які характерні для професії офіціант. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлекси, їх вплив на безпеку праці).

Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов у процесі праці (почуття, стримання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

Характерні причини виникнення пожеж: порушення правил використання відкритого вогню і електричної енергії, використання непідготовленої техніки в пожежонебезпечних місцях: порушення правил використання опалювальних систем, електронагрівальних приладів, відсутність захисту від блискавки, дитячі пустоші. Пожежонебезпечні властивості речовин.

Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація.

Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті й горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції. Поняття вогнестійкості.

Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Особливості гасіння пожежі на об'єктах галузі.

Організація пожежної охорони в галузі.

Стан та динаміка аварійності в світовій індустрії. Аналіз характерних значних промислових аварій, пов'язаних з викидами, вибухами та пожежами хімічних речовин. Загальні закономірності залежності масштабів руйнувань і тяжкості наслідків аварій від кількості, фізико-хімічних властивостей і параметрів пальних речовин, що використовуються у технологічній системі.

Теоретичні основи механізму горіння та вибуху.

Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.

Тема 4. Основи електробезпеки

Електрика промислова, статична і атмосферна.

Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою: величина напруги, частота струму, шлях і тривалість дії, фізичний стан людини, вологість повітря. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму.

Електричний потенціал Землі. Електрична напруга доторкання.

Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення.

Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів.

Правила поведінки під час грози.

Тема 5. Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди

Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні шкідливі речовини, їх вплив на

організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання.

Лікувально-профілактичне харчування.

Основні гігієнічні особливості праці за даною професією.

Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.

Види освітлення. Природне освітлення. Штучне освітлення: робоче та аварійне. Правила експлуатації освітлення.

Санітарно-побутове забезпечення працівників. Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх, осіб віком до 21 року.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Основи анатомії людини.

Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги.

Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.

Засоби надання першої допомоги.

Способи реанімації. Штучне дихання способом «з рота в рот» чи «з носа в ніс». Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

Види електротравм. Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.

Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок.

Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легень, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи.

Надання першої допомоги при знепритомнінні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.

Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.

Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей.

Типова навчальна програма з предмета
"Іноземна мова" (за професійним спрямуванням)

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Мета та завдання предмету. Форми звертання.	8	
2.	Обслуговування іноземних відвідувачів	24	
Всього годин:		32	

Тема 1. Мета та завдання предмету. Форми звертання.

Лексика: Зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, привітання, побажання, подяка, вибачення, прохання.

Граматика: форми існування англійської (німецької) мови. Іменник: рід, число, артикль.

Тема 2. Обслуговування іноземних відвідувачів

Лексика: У ресторані. Загальноповживані слова: назва обладнання, інвентарю, посуду, предметів-сервіровки, характеристика кулінарних страв і напоїв. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення, сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; класифікація продуктів; виконання замовлення; розрахунок з відвідувачами.

Граматика: кількісні та порядкові числівники; питальні речення.

Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія : 5123 “Офіціант”

Кваліфікація : 3 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин
I. Виробниче навчання у майстерні		
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні	6
2.	Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів	54
	Всього годин:	60
II. Виробниче навчання на виробництві		
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві. Вимоги до офіціанта	6
2.	Ознайомлення з роботою виробничих цехів та торгових приміщень в закладах ресторанного господарства	24
3.	Процес підготовки торгового залу до обслуговування	66
4.	Процес обслуговування відвідувачів	90
	Всього годин:	186
III. Виробнича практика		
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	7
2.	Самостійне виконання робіт за професією “Офіціант ” 3 розряду Кваліфікаційна пробна робота	217
	Всього годин:	224
	Разом:	470

I. Виробниче навчання у майстерні

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні

Вимоги безпеки праці в майстерні та на окремих робочих місцях.

Роль виробничого навчання, його завдання в підготовці кваліфікованих робітників. Кваліфікаційна характеристика офіціанта, вимоги до офіціанта. Організація робочого місця офіціанта. Трудова та технологічна дисципліна, культура обслуговування. Новітні виробничі технології.

Охорона праці та пожежна безпека. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в майстернях.

Тема 2. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів

Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, безпека праці та пожежна безпека.

Ознайомлення із різними видами меню, преїскуранту, столового посуду, приборів та білизни.

Ознайомлення із етапами підготовки торгового залу до роботи та процесом обслуговування відвідувачів в торгівельній залі.

Вправи:

Складання різних видів меню.

Підбір посуду, приборів, білизни для обслуговування відвідувачів.

Засвоєння прийомів і способів розміщення меблів із врахуванням вікон, дверей, колон і проходів. Отримання і підготовка білизни, приборів, посуду. Накривання столів скатертинами. Виконання попередньої сервіровки столів. Підготовка офіціанта до роботи.

Зустріч і розміщення гостей за столом. Подача відвідувачам меню і преїскуранту, прийом замовлень. Передача замовлень на виробництво; отримання буфетної продукції, подача закусок, страв, напоїв. Розрахунок з відвідувачами. Прибирання використаного посуду, приборів, білизни.

II. Виробниче навчання на виробництві

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.

Ознайомлення з закладом ресторанного господарства . Інструктаж з безпеки праці і пожежної безпеки в ЗРГ.

Тема 2. Ознайомлення з роботою виробничих цехів та торгових приміщень в закладах ресторанного господарства

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці при роботі у виробничих цехах та в торгових та підсобних приміщеннях.

Структура виробництва і організація роботи у виробничих цехах. Організація роботи в торгових приміщеннях ЗРГ.

Вправи:

Організація робочого місця офіціанта. Підготовка до роботи підсобних та торгових приміщень.

Первинна обробка овочів, риби, м'яса. Вивчення асортименту кондитерських виробів. Правила зберігання. Приготування і оформлення холодних страв і закусок. Правила відпуску. Приготування, порціонування та відпуск страв.

Тема 3. Процес підготовки торгового залу до обслуговування

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці.

Вправи:

Складання меню з врахуванням пори року. Послідовність розміщення в преїскуранті вино – горілчаних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів.

Підбір посуду, приборів і білизни для обслуговування відвідувачів, одержання і актування. Перевірка якості миття посуду, прасування білизни. Облік та зберігання.

Прибирання торгових приміщень, розміщення меблів, провітрювання. Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду. Накривання столів скатертинами. Складання полотняних серветок. Виконання попередньої сервіровки столів. Підготовка офіціанта до роботи.

Тема 4. Процес обслуговування відвідувачів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці.

Вправи:

Зустріч відвідувача і прийом замовлення. Оформлення замовлення і передача на виробництво, в буфет. Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями. Отримання буфетної продукції. Подача, способи подачі холодних страв і закусок, гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв і напоїв. Вирішення конфліктної ситуації з відвідувачем. Розрахунок з відвідувачем. Прибирання використаного посуду, приборів, білизни.

III. Виробнича практика

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві

Інструктажі з безпеки, охорони праці та пожежної безпеки в закладі (проводять працівники відповідних служб закладу).

Ознайомлення зі структурою і характером закладу.

Ознайомлення з новою технікою і новітніми технологіями виробництва, асортиментом продукції, що випускає підприємство, основними правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці офіціанта; системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.

Ознайомлення з організацією робочих місць передовиків і новаторів виробництва та роботою по раціоналізації та винахідництву.

Тема 2. Самостійне виконання робіт за професією “Офіціант ” 3 розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці офіціанта 3 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики і з дотриманням норм охорони праці.

Примітка: Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо, з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами – замовниками кадрів, та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія:	Офіціант
Код:	5123
Кваліфікація:	3 розряд

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ:

1. нормативно-правові акти; положення, інструкції, інші керівні матеріали і документи стосовно продукції, яка реалізується в закладах ресторанного господарства;
2. основи законодавства про працю;
3. кулінарну характеристику страв і напоїв;
4. товарознавчу характеристику продуктів та напоїв;
5. форми складання серветок;
6. правила оформлення столу;
7. види меню, порядок запису страв і напоїв в меню;
8. правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури;
9. відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв;
10. порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами;
11. види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання;
12. правила експлуатації відповідних видів торгівельно-технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі;
13. правила роботи закладів ресторанного господарства;
14. санітарні правила для закладів ресторанного господарства;
15. правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами;
16. основи психології та конфліктології ;
17. принципи професійної етики;
18. іноземну мову в межах розмовного мінімуму;
19. правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
20. економічні досягнення необхідні для успішного виконання професійних завдань і обов'язків;

ВМІЄ:

1. організовувати робоче місце;
2. дотримуватися вимог безпеки праці при виконанні робіт;
3. складати різні види меню;
4. підбирати посуд та прибори для подачі закусок, страв, напоїв;

- 5.готувати зал до обслуговування споживачів, отримувати посуд, прибори, столову білизну;
- 6.полірувати посуд, прибори;
- 7.складати серветки різними способами;
- 8.здійснювати попередню сервіровку столів;
- 9.здійснювати додаткове сервірування столу згідно замовлення;
- 10.приймати замовлення від споживачів та проводити розрахунки з відвідувачами через комп'ютерно-касову систему, з новими типами РРО;
- 11.спілкуватися з відвідувачами однією розмовною іноземною мовою;
- 12.отримувати страви в роздавальні та в буфеті (барі);
- 13.подавати страви і напої різними способами;
- 14.подавати алкогольні та безалкогольні напої;
- 15.оформляти рахунки і розраховуватися по них із споживачами;
- 16.прибирати використаний посуд та прибори;
- 17.замінювати столову білизну.

Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 5123.Н55043-2013
(позначення стандарту)

Професія: Офіціант

Код: 5123

Кваліфікація: 4 розряд

Видання офіційне
Київ 2013

ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНА ХАРАКТЕРИСТИКА
випускника професійно-технічного навчального закладу
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку
кваліфікованих робітників)

1. Професія - 5123 “Офіціант”

2. Кваліфікація - 4 розряд

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: асортимент всіх видів меню ресторану (основного, барного, сезонного, від Шефа та інш.), рецептури (склад блюд за продуктами), технологію виготовлення страв і напоїв; повну назву та кулінарну характеристику страв і напоїв (в т.ч. особливості властивостей продукту(запах, вміст білків, жирів та вуглеводів); час та спосіб (специфіку) їх приготування, правила і технічні прийоми обслуговування споживачів; форми складання серветок; правила оформлення столу; порядок запису страв і напоїв в меню; правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури; відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, в тому числі кредитними картками; види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила експлуатації відповідних видів торгівельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи закладів ресторанного господарства (в т.ч. історію, особливості та традиції закладу ресторанного господарства, назву всіх його залів, їх переваги, кількість місць в них, можливості музикального супроводження); санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами; основи психології; принципи професійної і корпоративної етики; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; основи психології поводження з клієнтом; основи комунікації; види юридичної відповідальності; основи технологій вирішення конфліктів.

Повинен уміти: використовувати обладнання та інвентар за призначенням, надати першу допомогу при харчових отруєннях; обслуговувати споживачів у закладах ресторанного господарства із складною сервірівкою столів, прийомом замовлень від споживачів; готувати зал до обслуговування; отримувати посуд, прибори, білизну і здавати їх після закінчення зміни; прибирати столи; здійснювати попередню сервірівку столів залежно від виду обслуговування; надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендувати напої до страв, подавати їх на столи; розраховуватись із споживачами,

виписувати рахунок на бланку встановленої форми; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; обслуговувати весілля, товариські зустрічі, вечори відпочинку, ювілеї тощо в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника та вдома.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен :

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати й виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, дотримуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені, тощо);

5. Вимоги до освітньо-кваліфікаційного рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти:

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень – „Офіціант” 3 розряду:

-за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах II та III атестаційного рівнів без вимог до стажу роботи;

- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією „Офіціант”

3 розряду - не менше 1 року.

6. Сфера професійного використання випускника:

Заклади ресторанного господарства.

7. Специфічні вимоги

7.1 Вік: після закінчення терміну навчання – не менше 18 років.

7.2 Стать: жіноча, чоловіча.

7.3 Медичні обмеження.

Типовий навчальний план
Професія - 5123 “Офіціант”
Кваліфікація - 4 розряд
Загальний фонд навчального часу - 502 годин

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Загальнопрофесійна підготовка	45	5
1.1	Інформаційні технології	10	4
1.2	Основи правових знань	10	
1.3	Основи галузевої економіки і підприємництва	10	1
1.4	Резерв часу	15	
2.	Професійно-теоретична підготовка	174	20
2.1	Фізіологія харчування	17	
2.2	Організація обслуговування в ресторанах	35	6
2.3	Товарознавство продовольчих товарів	15	2
2.4	Професійна етика і психологія	10	
2.5	Технологічне обладнання	23	10
2.6	Кулінарна характеристика страв	14	2
2.8	Охорона праці	10	
3.	Професійно-практична підготовка	306	
3.1	Виробниче навчання в майстерні	30	
3.2	Виробниче навчання на виробництві	108	
3.3	Виробнича практика	168	
4.	Консультації	20	
5.	Державна кваліфікаційна атестація (або проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація при продовженні навчання)	7	
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.4):	482	25

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватись при наявності обладнаного робочого місця;
- предмет «Інформаційні технології» вивчаються за згодою підприємств-замовників кадрів.

Типова навчальна програма з предмета
"Інформаційні технології"

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		всього	з них на лабораторно-практичні роботи
1.	Мережні системи. Глобальна мережа Internet. Електронна пошта	6	2
2.	Інформація та інформаційні технології. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва	4	2
Всього годин:		10	4

Тема 1. Мережні системи. Глобальна мережа Internet. Електронна пошта

Глобальна мережа Internet, історія її розвитку.
 Проблеми захисту інформації в комп'ютерних мережах.
 Перспективи розвитку глобальної мережі Internet.
 Електронна пошта, пошук інформації, адреса тощо.

Лабораторно-практична робота:

1. Робота з електронною поштою.

Тема 2. Інформація та інформаційні технології. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва

Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва.

Лабораторно-практична робота:

- 1.Робота з системою автоматизації ресторанного господарства.

Типова навчальна програма з предмета
"Основи правових знань"

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>всього</i>	<i>з них на лабораторно – практичні роботи</i>
1.	Правове регулювання господарських відносин.	2	
2.	Основи трудового законодавства	4	
3.	Основи адміністративного та кримінального права	2	
4.	Подружжя, батьки, діти – їхні права і обов'язки	3	
Всього годин:		10	

Тема 1. Правове регулювання господарських відносин

Правове регулювання діяльності підприємств – обов'язкова умова ефективності виробництва. Правовий статус підприємств. Законодавство про підприємство. Поняття підприємства і його види. Загальні умови створення та реєстрації підприємства.

Захист господарських прав та інтересів. Розгляд господарських спорів

Доарбітражне врегулювання господарських спорів. Учасники арбітражного процесу.

Тема 2. Основи трудового законодавства

Основні трудові права і обов'язки працівників. Особливості регулювання праці деяких категорій працівників.

Умови прийому на роботу. Строки випробування при прийнятті на роботу. Підстави припинення трудового договору. Гарантії забезпечення права на працю вивільнюваним працівникам.

Право громадян України на відпочинок. Види робочого часу, обумовлені його тривалістю. Час відпочинку. Щорічні та додаткові відпустки, порядок їх надання.

Порядок вивільнення працівників. Право громадян на зайнятість. Регулювання та організація зайнятості населення. Компенсації при втраті роботи.

Трудова дисципліна. Матеріальна відповідальність робітників і службовців за шкоду, заподіяну підприємству, організації.

Відповідальність підприємства за шкоду заподіяну працівникові.

Розгляд трудових суперечок. Особливості правового регулювання трудових відносин в окремих галузях господарства.

Тема 3. Основи адміністративного та кримінального права

Поняття адміністративного правопорушення і адміністративної відповідальності.

Адміністративна відповідальність неповнолітніх.

Адміністративна відповідальність за господарські правопорушення.

Поняття та підстави кримінальної відповідальності. Кримінальна відповідальність неповнолітніх. Обставини, що виключають суспільну небезпеку і протиправність діяння. Необхідна самооборона. Затримання злочинця. Крайня необхідність. Співучасть у злочині.

Кримінальна відповідальність за господарські злочини.

Тема 4. Подружжя, батьки, діти – їхні права і обов'язки

Загальна характеристика сімейного права України. Поняття шлюбу і сім'ї. Порядок і умови укладання шлюбу, шлюбний договір. Особисті та майнові права і обов'язки подружжя. Припинення шлюбу.

Особисті та майнові правовідносини між батьками і дітьми. Права і обов'язки батьків і дітей.

Типова навчальна програма з предмета
"Основи галузевої економіки і підприємництва "

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>всього</i>	<i>з них на лабораторно- практичні роботи</i>
1.	Підприємництво як форма діяльності в умовах ринкової економіки	2	
2.	Фінансова база підприємств ресторанного господарства	4	1
3.	Фінансово-кредитне забезпечення підприємства	2	
4.	Виробнича діяльність підприємств ресторанного господарства	2	
	<i>Всього годин:</i>	10	1

Тема 1. Підприємництво як форма діяльності в умовах ринкової економіки

Державне регулювання та сприяння розвитку підприємництва в Україні. Закон України «Про підприємництво». Організаційно-правові форми підприємництва. Особливості підприємництва у галузі ресторанного господарства та тенденції його розвитку.

Тема 2. Фінансова база підприємств ресторанного господарства

Витрати виробництва та надання послуг підприємствами ресторанного господарства. Собівартість продукції, її види. Калькуляції собівартості продукції за статтями витрат.

Ціна продукції та послуг. Види цін. Методи ціноутворення. Розрахунок ціни. Прибуток підприємства. Валовий, балансовий та чистий прибуток.

Рентабельність підприємства. Шляхи підвищення рентабельності.

Лабораторно-практична робота:

1. Методи розрахунку прибутку.

Тема 3. Фінансово-кредитне забезпечення підприємства

Фінансова база підприємства. Податки та механізм оподаткування.

Витрати виробництва та прибуток.

Зміст та суб'єкти фінансових відносин. Кредитування підприємств ресторанного господарства.

Тема 4. Виробнича діяльність підприємств ресторанного господарства.

Виробнича діяльність підприємств ресторанного господарства. Показники виробничої діяльності: обсяг випущеної і реалізованої продукції та наданих послуг.

Основні фонди підприємства і показники їх ефективного використання.

Поняття і класифікація виробничих фондів підприємства. Структура основних та оборотних фондів.

Типова навчальна програма з предмета
“ Фізіологія харчування ”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Харчові речовини, їх значення для організму людини	4	
2.	Процес травлення і засвоєння їжі. Роль особистої гігієни	4	
3.	Обмін речовин і енергії. Енергетичні затрати та їх поповнення	2	
4.	Норми і режим харчування. Особливості харчування молодих людей	3	
5.	Різновиди харчування: лікувальне та дитяче.	4	
Всього годин:		17	

Тема 1. Харчові речовини, їх значення для організму людини

Поняття про харчові речовини.

Білки. Загальні відомості про білки, їх біологічна цінність. Повноцінні і неповноцінні білки, харчова цінність, фізіологічні норми в харчовому раціоні.

Жири. Загальні відомості про жири. Біологічна, харчова цінність, фізіологічні норми у харчовому раціоні.

Вуглеводи. Загальні відомості, біологічна, харчова цінність для організму людини. Продукти, багаті на вуглеводи. Фізіологічна норма в харчовому раціоні. Вуглеводневий обмін.

Вода. Значення для організму води. Справжня і несправжня спраги та їх регуляція.

Мінеральні солі. Мінеральний і водневий обмін. Біологічна цінність мінеральних речовин.

Вітаміни. Поняття про вітаміни. Авітаміноз, гіповітаміноз, гіпервітаміноз. Методи збереження вітамінів при обробці (холодній і тепловій) в харчових речовинах. Вітамінізація їжі.

Тема 2. Процес травлення і засвоєння їжі. Роль особистої гігієни

Поняття про травлення. Будова шлунково-кишкового тракту. Процес травлення і засвоєння в кожному відділенні шлунково-кишкового тракту. Роль ферментів в процесі травлення. Значення печінки і підшлункової залози в

травленні. Використання цих знань у профілактиці захворювань (гастритів, виразкової хвороби, захворювань печінки, нирок тощо). Роль особистої гігієни в процесі травлення. Догляд за ротовою порожниною.

Тема 3. Обмін речовин і енергії. Енергетичні затрати та їх поповнення

Поняття про обмін речовин. Фактори, які впливають на обмін. Основний обмін. Процеси асиміляції і дисиміляції. Витрати енергії людьми різних професій (за добу). Джерела поповнення енергетичних затрат. Добовий раціон та визначення його енергетичної цінності.

Тема 4. Норми і режим харчування. Особливості харчування молодих людей

Поняття про калорійність їжі. Калорійність білків, жирів, вуглеводів. Норми харчування в залежності від професії, кліматично-географічних умов, статі, віку. Особливості харчування молодих людей. Режим харчування, принципи складання меню. Розподіл добового раціону. Апетит, відчуття ситості, справжнє і скрите голодування.

Тема 5. Різновиди харчування: лікувальне та дитяче.

Поняття про дієтологію. Основні лікувальні дієти. Основні функції лікувальних дієт та їх характеристика. Захворювання, які вимагають лікувального харчування. Роль дотримання фахівцем санітарно-гігієнічних вимог в лікувальному харчуванні. Профілактика захворювань. Значення профілактичного харчування. Основні раціони при врахуванні шкідливих умов виробництва.

Особливості дитячого харчування. Вікові групи дітей і організація їх харчування. Режим харчування дітей. Шкільне харчування. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог до кулінарної обробки страв.

Типова навчальна програма з предмета
“Організація обслуговування в ресторанах”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Меню і преїскуранти	2	
2.	Столовий посуд, прибори, білизна	4	
3.	Підготовка торговельної зали до обслуговування	4	2
4.	Обслуговування відвідувачів в торговельній залі	10	2
5.	Спеціальні форми обслуговування	6	
6.	Обслуговування бенкетів і прийомів	9	2
	Всього годин:	35	6

Тема 1. Меню і преїскуранти

Меню. Види меню. Порядок розміщення закусок та страв з урахуванням послідовності їх подачі. Сезонні та фірмові страви в меню. Меню-газета. Карти страв.

Преїскурант. Карти напоїв, вин. Призначення і зміст преїскуранту, карт напоїв. Послідовність розміщення в преїскуранті вино-горілчанних виробів, напоїв, кондитерських і тютюнових виробів. Вимоги до оформлення меню і преїскурантів, карт вин, напоїв, страв.

Тема 2. Столовий посуд, прибори, білизна

Види та призначення посуду. Столовий посуд із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яний та керамічний посуд.

Посуд європейського зразка. Догляд за порцеляновим посудом, скляним, металевим. Догляд за приборами, столовою білизною. Зберігання столового посуду, приборів, білизни. Облік та обіг столового посуду, приборів і білизни. Журнал обліку. Відповідальність за збереження посуду, приборів, білизни. Порядок одержання столового посуду, приборів, білизни. Дотримання техніки безпеки при використанні столового посуду, приборів, білизни.

Тема 3. Підготовка торговельної зали до обслуговування

Етапи підготовки торговельної зали до роботи: розміщення меблів в торгових залах, накривання столів скатертинами, отримання посуду, приборів і

білизни і підготовка їх до роботи, сервірування столів. Підготовка торгівельної зали до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів: спеціальних видів обслуговування, тематичних, бенкетів. Розміщення на столах спецій, квітів, кувертних карток (іменних). Схеми сервіровки столів.

Практична робота:

1. Сервірування тематичних та святкових столів.

Тема 4. Обслуговування відвідувачів в торговельній залі

Прийняття та виконання замовлення. Техніка прийому замовлення, в т.ч. через комп'ютерно-касову систему. Рекомендації страв і вино-горілчаних виробів, коктейлів згідно асортименту меню і преїскуранту. Послідовність виконання замовлення. Послідовність подачі закусок та страв: холодних і гарячих закусок, перших страв, других страв, солодких страв та гарячих напоїв. Траншування страв. Фламбування страв. Приготування страв на підсобному столику (гарідоні). Особливості подачі окремих видів закусок – сирна тарілка. Фондю, види, технологія приготування та правила подачі.

Відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв. Техніка відкривання і подачі алкогольних напоїв. Подача вин та інших алкогольних напоїв з підсобного столика (гарідона). Декантування вин. Робота сомельє в торговельній залі.

Практична робота:

1. Техніка подачі страв і напоїв. Розрахунок з відвідувачами. Прибирання та заміна столового посуду та приборів.

Тема 5. Спеціальні форми обслуговування

Види обслуговування: обслуговування осіб, які проживають в готелях; обслуговування по попередньому замовленню, обслуговування в дні свят і при зустрічі Нового року, обслуговування весільних та інших святкових вечорів.

Організація обслуговування в готелях. Організація поєверхових буфетів, форми обслуговування. Прийом замовлення із номерів, виконання замовлення. Використання спеціального посуду, обладнання, інвентарю, спеціальних візочків та підносів для роботи. Організація обслуговування по типу “шведський стіл” та “зал-експрес”.

Обслуговування під час різноманітних свят, при зустрічі Нового року. Підготовка торгівельної зали, розміщення меблів, сервірування столів. Складання святкового меню, оформлення запрошень. Правила обслуговування, режим роботи ресторану в святкові дні.

Обслуговування весільних та інших святкових вечорів. Правила прийому замовлень на обслуговування. Складання меню. Розміщення столів та стільців, підбір посуду, приборів, білизни. Основні елементи обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, допомога у виборі місця. Послідовність

подачі страв та напоїв. Особливості організації та обслуговування весільних і святкових вечорів вдома.

Тема 6. Обслуговування бенкетів і прийомів

Загальні правила обслуговування бенкетів і прийомів.

Види бенкетів: бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет з повним обслуговуванням офіціантами (офіційний бенкет), бенкет-чай.

Банкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами. Прийом замовлення, підготовка до проведення бенкету. Розміщення столів, накривання столів скатертинами. Сервіровка бенкетного столу. Розміщення гостей за бенкетним столом і черговість їх обслуговування.

Аперитив. Час подачі аперитиву. Правила обслуговування гостей за столом. Подача кави.

Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами. Прийом замовлень, підготовка до проведення бенкетів. Розміщення столів, накривання їх скатертинами. Сервіровка бенкетного столу. Розміщення гостей за бенкетним столом. Правила обслуговування відвідувачів. Подача десерту і гарячих напоїв.

Бенкет-чай. Особливості бенкету. Розміщення столів, накривання їх скатертинами. Набір посуду і приборів для сервірування столів. Порядок сервірування та правила обслуговування гостей за столом.

Обслуговування бенкетів: фуршет, коктейль, буфет-бар. Їх призначення, особливості і переваги. Прийом замовлення. Підготовка приміщення до проведення прийому.

Практична робота:

1. Організація та проведення бенкетів та прийомів.

Типова навчальна програма з предмета
"Товарознавство продовольчих товарів"

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Споживні властивості продовольчих товарів. Якість продовольчих товарів	2	
2.	Продукти переробки овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів	2	
3.	Рибні товари.	2	
4.	М'ясні товари	2	1
5.	Молочні товари	2	1
6.	Кондитерські вироби	2	
7.	Смакові товари	3	
	Всього годин:	15	2

Тема 1. Споживні властивості продовольчих товарів. Якість продовольчих товарів

Залежність споживних властивостей товару від їх хімічного складу. Консервування – запорука збереження споживних властивостей та якості товарів. Характеристика різних методів консервування.

Фактори, що впливають на споживні властивості та якість харчових продуктів в процесі виробництва, зберігання та транспортування, режими зберігання. Процеси, що відбуваються в харчових продуктах при зберіганні.

Тема 2. Продукти переробки овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів

Овочі, плоди, ягоди, горіхоплідні, гриби – джерела забезпечення організму мінеральними речовинами, вітамінами, вуглеводами. Горіхоплідні – джерела білків. Споживні властивості продуктів переробки овочів, плодів, ягід, горіхоплідних, грибів. Характеристика окремих методів переробки овочів, плодів, ягід, грибів. Показники, які формують якість та стійкість у зберіганні (сировина, процеси виробництва, види тари, режим зберігання).

Характеристика асортименту нових видів продуктів переробки овочів, плодів, ягід, грибів.

Тема 3. Рибні товари

Споживні властивості рибних товарів. Характеристика основних груп рибних товарів (баликових рибних виробів, рибної ікри, рибних консервів, рибних пресервів). Вимоги до якості. Умови та терміни зберігання.

Характеристика асортименту нових видів рибних товарів.

Тема 4. М'ясні товари

Відмінні особливості асортименту та споживних властивостей м'ясних товарів - ковбасних виробів, м'ясних копченостей, м'ясних консервів.

Характеристика асортименту нових видів м'ясних товарів.

Вимоги до якості. Режим зберігання, використання в закладах ресторанного господарства.

Лабораторно-практична робота:

1. Вивчення асортименту та оцінка якості м'ясних консервів.

Тема 5. Молочні товари

Класифікація молочних товарів. Відмінні особливості асортименту та споживних властивостей окремих груп молочних товарів.

Порівняльна характеристика молочних товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Лабораторно-практична робота:

1. Вивчення асортименту та оцінка якості молочних товарів.

Тема 6. Кондитерські вироби

Відмінні особливості асортименту та споживних властивостей окремих груп кондитерських виробів (фруктово-ягідних, цукристих, борошняних).

Характеристика нових видів кондитерських виробів.

Вимоги до якості. Умови та терміни зберігання. Порівняльна характеристика кондитерських виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Тема 7. Смакові товари

Вплив смакових товарів на організм людини. Порівняльна характеристика асортименту груп смакових товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Відповідність якості смакових товарів вимогам стандарту. Режим та термін зберігання смакових товарів.

Рекомендація напоїв до страв.

Типова навчальна програма з предмета
“Професійна етика і психологія”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Психологія підприємницької діяльності. Міжособові взаємини	2	
2.	Психологія та етика різних видів ділової комунікації	2	
3.	Механізми встановлення ділових контактів	2	
4.	Особливості спілкування з різними типами відвідувачів	2	
5.	Конфліктологія. Способи вирішення конфліктів	2	
	Всього годин:	10	

Тема 1. Психологія підприємницької діяльності. Міжособові взаємини

Психологічні та суспільні відносини. Особливість в системі виробничих відносин. Встановлення міжособових відносин. Психологія симпатій та антипатій. Психологічний клімат трудового колективу. Особа як об'єкт управління. Психологія та етика сучасного керівника.

Тема 2. Психологія та етика різних видів ділової комунікації

Спілкування як обмін інформацією. Засоби спілкування (вербальні і невербальні) Комунікативні бар'єри та способи їх подолання. Спілкування як взаємодія. Типи взаємодій. Взаємодія як організація сумісної успішності. Спілкування як сприйняття один одного. Поняття соціальної перцепції. Основні ознаки сприйняття людини людиною.

Тема 3 Механізми встановлення ділових контактів

Візуальний контакт. Взаємне розташування у просторі. Зони спілкування. Відкриті і закриті питання. Скриті компліменти. Сприйняття критики. Прощання. Запрошення.

Тема 4 Особливості спілкування з різними типами відвідувачів

Психологія різних типів відвідувачів. Роль психологічних знань в підвищенні культури обслуговування. Особливості спілкування з відвідувачами з врахуванням компетентності, статусу, купівельної спроможності, місця проживання, смаків, віку, статі.

Тема 5. Конфліктологія. Способи вирішення конфліктів
Типова навчальна програма з предмета
“Технологічне обладнання”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Касове обладнання	13	6
2.	Ваговимірювальне обладнання	6	2
3.	Теплове обладнання	4	2
	Всього годин:	23	10

Тема 1. Касове обладнання

Сучасні типи РРО, правила експлуатації. Звітність. Програмування РРО. Кодування товарів, страв.

Практичні роботи:

1. Робота на касових апаратах.
2. Розрахунок з відвідувачами, виведення звітів.
3. Програмування РРО, кодування товарів.

Тема 2. Ваговимірювальне обладнання

Ваги електронні, призначення. Порядок зважування, перевірка та державний нагляд за ваговимірювальним обладнанням. Нові види ваговимірювального обладнання.

Практична робота:

1. Порядок підготовки до роботи, правила зважування товарів на електронній вазі.

Тема 3. Теплове обладнання

Сучасне теплове обладнання: електрогрилі, експрес-кавоварки. Нові види теплового обладнання.

Практична робота:

1. Порядок підготовки до роботи і правила експлуатації електрогрилів і експрес-кавоварок.

Типова навчальна програма з предмета
"Кулінарна характеристика страв"

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на практичні роботи
1.	Кулінарна характеристика перших страв.	2	
2.	Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок.	2	
3.	Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів.	2	
4.	Кулінарна характеристика гарячих страв з птиці та дичини.	2	1
5.	Кулінарна характеристика страв з яєць та сиру.	1	
6.	Кулінарна характеристика страв з тіста.	1	
7.	Кулінарна характеристика солодких страв і напоїв.	4	1
Всього годин:		14	2

Тема 1. Кулінарна характеристика перших страв

Кулінарна характеристика перших страв: супів-пюре, прозорих, солодких і молочних. Особливості приготування національних і фірмових перших страв. Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 2. Кулінарна характеристика холодних і гарячих страв і закусок

Кулінарна характеристика гарячих закусок: сосиски в томаті, тюфтельки в томатному соусі, нирки смажені зі свіжими томатами, нирки в мадері з печерицями, кошики із тіста з курячим фаршем або фаршем із дичини, ракові шийки або краби з соусом, гриби білі або печериці у сметані, жульєни грибні та з птиці. Правила та технічні прийоми подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 3. Кулінарна характеристика гарячих страв з м'яса та субпродуктів

Кулінарна характеристика страв з смаженого м'яса, нарізаного порційними кусками (натуральними і панірованими). Правила підбирання гарніру та соусу до м'ясної страви. Правила та технічні прийоми подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Тема 4. Кулінарна характеристика гарячих страв з птиці та дичини

Кулінарна характеристика страв з м'яса свійської птиці та дичини у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді: кури та курчата відварені, кури

та курчата смажені, гуска чи качка смажені, перепілка смажена, котлети по-київськи, чахохбілі з курки. Правила підбирання гарніру та соусу до страви з птиці та дичини. Правила та технічні прийоми подавання, вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Лабораторно-практична робота:

1. Вивчення асортименту гарячих страв з птиці. Органолептична оцінка якості страв.

Тема 5. Кулінарна характеристика страв з яєць та сиру

Кулінарна характеристика страв з яєць у відвареному, смаженому і запеченому вигляді. Асортимент і особливості приготування та подачі яєць відварених (з різними строками варіння), яєчні (натуральної та з гарніром), омлетів (натуральних, змішаних, фаршированих). Вимоги до якості страв, умови і терміни зберігання.

Кулінарна характеристика страв із сиру в натуральному, відвареному, смаженому і запеченому вигляді. Асортимент, особливості приготування та подачі, вимоги до якості страв з сиру, умови і терміни зберігання.

Тема 6. Кулінарна характеристика страв з тіста

Кулінарна характеристика страв: з прісного тіста (вареники, пельмені, вушка, налисники, чебуреки), з дріжджового тіста (оладки, млинці, чебуреки). Кулінарна характеристика борошняних виробів: пиріжків, булочок, пирогів, печива, кексів, тортів і тістечок. Правила та технічні прийоми подавання, вимоги до якості страв із тіста та борошняних виробів, умови і терміни зберігання.

Тема 7. Кулінарна характеристика солодких страв і напоїв

Кулінарна характеристика та техніка подавання солодких страв: компотів, киселів, желе, мусів, морозива, свіжих фруктів та ягід, ягід з молоком чи вершками, а також баштанних – кавунів, динь.

Кулінарна характеристика гарячих солодких страв: пудингів, суфле, грінок з фруктами та інше. Правила та технічні прийоми подавання, вимоги до якості солодких страв, умови і терміни зберігання.

Кулінарна характеристика гарячих напоїв. Правила заварювання, асортимент і правила подавання чаю та кави. Особливості приготування кави “Гляссе”. Вимоги до якості чаю та кави, умови і терміни зберігання. Кулінарна характеристика кавових напоїв, какао та гарячого шоколаду. Правила заварювання, технічні прийоми подавання, вимоги до якості цих напоїв, умови і терміни зберігання.

Лабораторно-практична робота:

1. Вивчення асортименту солодких страв та напоїв. Органолептична оцінка їх якості.

Типова навчальна програма з предмета
"Охорона праці"

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>всього</i>	<i>з них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Правові та організаційні основи охорони праці	2	
2.	Основи безпеки праці при виконанні робіт за професією «Офіціант». Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	2	
3.	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека і вибухозахист виробництва	2	
4.	Основи електробезпеки	2	
5.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди	1	
6.	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	1	
	<i>Всього годин:</i>	10	

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Соціальне страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань.

Закон України «Про загальнообов'язкове соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності».

Тема 2. Основи безпеки праці при виконанні робіт за професією «Офіціант». Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці

Інструктажі з безпеки праці, їх види, терміни проведення, порядок оформлення.

Порядок допуску до роботи робітників, навчання безпечних методів праці і перевірки знань. Допуски до виконання робіт, які мають додаткові вимоги з безпеки праці.

Основні небезпеки під час проведення робіт за професією «Офіціант».

Безпека праці під час експлуатації механічного, теплового і холодильного обладнання.

Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму. Захист від пилу. Захист від вібрації. Правила запобігання нещасних випадків. План ліквідації аварій та евакуації з приміщення.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека і вибухозахист виробництва

Основні вимоги до шляхів евакуації, автоматичних систем пожежогасіння і автоматичної пожежної сигналізації.

Вогнегасні матеріали та речовини.

Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, вогнегасники, ручний пожежний інструмент, їх призначення, будова, використання на пожежі. Вимоги пожежної безпеки в цеху, на дільниці робіт.

Тема 4. Основи електробезпеки

Класифікація виробничих приміщень відносно безпеки ураження працюючих електричним струмом.

Виконання заземлення і занулення електроустановок, їх захист.

Тема 5. Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди

Основні шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація), гранично допустимі рівні, вплив на працівників.

Вимоги до освітлення робочого місця. Типи освітлення. Правила експлуатації освітлення.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Медична аптечка. Місце її знаходження. Її склад.

Правила надання допомоги при пораненнях.

Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія - 5123 “Офіціант”

Кваліфікація - 4 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин
	I. Виробниче навчання в майстерні	
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні	6
2.	Виконання процесів підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів	24
	Всього годин	30
	II. Виробниче навчання на виробництві	
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві. Вимоги до офіціанта.	6
2.	Меню і преїскуранти; процес обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.	60
3.	Виконання етапів підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів	36
4.	Облік і звітність	6
	Всього годин	108
	III. Виробнича практика	
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	7
2.	Самостійне виконання робіт офіціанта 4-го розряду <i>Кваліфікаційна пробна робота</i>	161
	Всього годин:	168
	Разом:	306

I. Виробниче навчання в майстерні

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні

Роль виробничого навчання, його завдання в підготовці кваліфікованих робітників. Кваліфікаційна характеристика офіціанта, вимоги до офіціанта. Організація робочого місця офіціанта. Трудова та технологічна дисципліна, культура обслуговування. Новітні виробничі технології.

Охорона праці та пожежна безпека. Інструктаж з охорони праці і пожежної безпеки в майстернях. Вимоги охорони праці в навчальних майстернях і на робочих місцях. Попередження травматизму. Правила і інструкції з техніки безпеки, їх дотримання.

Тема 2. Виконання процесів підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці під час спеціальних форм обслуговування та під час обслуговування бенкетів і прийомів.

Вправи:

Складання меню денного раціону харчування, скомплектоване меню, меню спеціальних видів обслуговування, меню бенкетів, дитячого та дієтичного харчування; преїскуранту, карт напоїв та вин.

Обслуговування осіб, які проживають в готелях та організація “шведського столу”.

Прийом замовлення і складання меню для бенкетів зокрема: з повним обслуговуванням офіціантами, з частковим обслуговуванням офіціантами, бенкет-фуршет, бенкет-коктейль, бенкет-чай. Обслуговування учасників бенкету. Подача аперитиву. Розрахунок.

II. Виробниче навчання на виробництві

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.

Ознайомлення з закладом ресторанного господарства . Інструктаж з безпеки праці і пожежної безпеки в закладах ресторанного господарства.

Техніка безпеки на підприємстві та попередження травматизму. Заходи попередження травматизму. Огородження небезпечних місць. Правила та інструкції з техніки безпеки на робочих місцях, їх дотримання.

Пожежна безпека. Причини пожеж в приміщеннях, порушення правил користування електроінструментами, електронагрівальними приладами, печами. Застереження від пожеж.

Правила поведінки учнів при виникненні пожеж; порядок виклику пожежної команди, користування засобами пожежогасіння. Будова і застосування вогнегасників і внутрішніх пожежних кранів.

Тема 2. Меню і преїскуранти; процес обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці під час обслуговування відвідувачів в закладах ресторанного господарства.

Вправи:

Складання меню вільного вибору страв, денного раціону харчування, скомплектованого меню, меню спеціальних видів обслуговування, меню бенкетів, меню дитячого і дієтичного харчування, із врахуванням асортиментного мінімуму та порядку розміщення страв та напоїв в меню.

Складання преїскурантів, карт напоїв, карт вин із врахуванням послідовності розміщення напоїв.

Зустрічі відвідувачів та прийом замовлення. Дотримання правил етикету при прийнятті замовлень. Рекомендації при прийомі замовлень страв та напоїв. Виконання додаткової сервіровки після прийому замовлення. Виконання замовлення. Техніка роботи офіціанта з підносом при перенесенні страв та напоїв. Техніка роботи офіціанта при подачі страв та напоїв. Способи подачі страв: “в обнос”, “в стіл”, за допомогою приставного столика (гарідона). Фламбування та траншування страв. Подача окремих сирної тарілки. Технологія приготування та правила подачі різних видів фондю.

Подача алкогольних напоїв. Техніка відкривання пляшок і правила наливання напоїв. Декантування вин.

Розрахунок з відвідувачем, подача рахунків, проведення розрахунку.

Прибирання використаного посуду, приборів, білизни.

Тема 3. Виконання етапів підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці під час спеціальних форм обслуговування та при обслуговуваннях бенкетів і прийомів.

Вправи:

Обслуговування осіб, що проживають в готелях. Обслуговування в номерах готелю. Організація харчування в поверхових буфетах. Організація обслуговування “шведського столу” та “залу-експрес”.

Прийом замовлення на бенкет із урахуванням побажання замовника. Складання меню. Розміщення столів в залі, сервіровка столів. Розміщення гостей за столом. Організація обслуговування учасників бенкету. Подача страв та напоїв на бенкетах. Подача аперитиву. Розрахунок, безготівковий розрахунок.

Тема 4. Облік і звітність

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці

під час роботи на обчислювальній техніці, здачі виручки в касу закладу.

Вправи:

Складання технологічних і калькуляційних карт на страви і напої. Оформлення здачі виручки в касу закладу в установленому порядку. Робота зі звітною документацією. Робота на обчислювальній техніці, реєстраторах розрахункових операцій, комп'ютерно-касових системах, R-keeper, наявних на підприємстві.

III. Виробнича практика

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.

Інструктажі з питань безпеки праці та пожежної безпеки в закладі (проводять працівники відповідних служб закладу).

Ознайомлення зі структурою і характером закладу.

Ознайомлення з новою технікою і новітніми технологіями виробництва, асортиментом продукції, що випускає підприємство, основними правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці офіціанта; системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.

Ознайомлення з порядком отримання форменого одягу, правилами використання та збереження його, правилами санітарії та гігієни, заходами з охорони праці.

Ознайомлення з організацією робочих місць передовиків і новаторів виробництва та роботою по раціоналізації та винахідництву.

Тема 2. Самостійне виконання робіт офіціанта 4 розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці офіціанта 4-го розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики і з дотриманням норм охорони праці.

Примітка: Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо, з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами – замовниками кадрів, та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія: - 5123 “Офіціант”

Кваліфікація – 4 розряд

Знає, розуміє:

1. види обслуговування споживачів та сервіровки столів в ресторанах, кафе та барах з включенням в меню виготовлених на замовлення та фірмових страв, напоїв, кондитерських виробів;
2. види та правила сервіровки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організацій, окремих споживачів;
3. асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни на них;
4. види, призначення та вимоги до посуду, приборів, білизни, що використовуються, порядок їх отримання та здавання;
5. правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі;
6. правила етикету під час обслуговування споживачів;
7. порядок розрахунків із споживачами за готівку та у безготівковому порядку;
8. правила ведення обліку та здавання виручки;
9. біологічне значення їжі, хімічний склад, чинники зовнішнього середовища, що впливають на харчові продукти, причини харчових отруєнь та їх попередження;
10. правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Вміє:

1. організовувати робоче місце;
2. дотримуватися вимог безпеки праці при виконанні робіт;
3. використовувати обладнання та інвентар за призначенням, надати першу допомогу при харчових отруєннях;
4. обслуговувати споживачів в закладах ресторанного господарства із складною сервіркою столів, прийомом замовлень від споживачів;
5. готувати зал до обслуговування;
6. отримувати посуд, прибори, білизну і здавати їх після закінчення зміни;
7. прибирати столи;
8. здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування;
9. надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендувати напої до страв, подавати їх на столи;
10. розраховуватись із споживачами, виписувати рахунок на бланку встановленої форми;
11. здавати виручку в касу закладу в установленому порядку;
12. обслуговувати весілля, товариські зустрічі, вечори відпочинку, ювілеї тощо в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника та вдома.

Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України

Державний стандарт професійно-технічної освіти

ДСПТО 5123.Н55043-2013
(позначення стандарту)

Професія: Офіціант

Код: 5123

Кваліфікація: 5 розряд

Видання офіційне
Київ 2013

ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНА ХАРАКТЕРИСТИКА
випускника професійно-технічного навчального закладу
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку
кваліфікованих робітників)

1. Професія - 5123 “Офіціант”

2. Кваліфікація - 5 розряд

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: асортимент всіх видів меню ресторану (основного, барного, сезонного, від Шефа та інш.), рецептури (склад блюд за продуктами), технологію виготовлення страв і напоїв; повну назву та кулінарну характеристику страв і напоїв (в т.ч. особливості властивостей продукту(запах, вміст білків, жирів та вуглеводів); час та спосіб (специфіку) їх приготування, правила і технічні прийоми обслуговування споживачів; форми складання серветок; правила оформлення столу; порядок запису страв і напоїв в меню; правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури; відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, в тому числі кредитними картками; види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила експлуатації відповідних видів торгівельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи закладів ресторанного господарства (в т.ч. історію, особливості та традиції закладу ресторанного господарства, назву всіх його залів, їх переваги, кількість місць в них, можливості музикального супроводження); санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами; основи психології; принципи професійної і корпоративної етики; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; основи психології поводження з клієнтом; основи комунікації; види юридичної відповідальності; основи технологій вирішення конфліктів.

Повинен уміти: визначити добовий раціон та його харчову цінність, розрахувати енергетичні потреби людей різних професій; обслуговувати споживачів з особливо складною сервірівкою столів, що відображає національні особливості та тематичну направленість закладу харчування: заміських, національних, тематичних кафе, барів та ресторанів; обслуговувати урочисті та офіційні прийоми, наради, конференції, переговори, з'їзди; організовувати та проводити різні види кейтерингового обслуговування, дипломатичні прийоми; обслуговувати іноземних туристів; здійснювати попередню сервірівку столів залежно від виду обслуговування; надавати

споживачам допомогу під час вибору страв та напоїв; рекомендувати напої до страв; подавати деякі фірмові страви та напої з проведенням заключних операцій в присутності споживача, який замовив ці страви; розраховуватися із споживачами, виписувати рахунок на бланку встановленої форми;
- здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; керувати роботою офіціантів нижчої кваліфікації та учнів.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен :

- а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;
- б) дотримуватись норм технологічного процесу;
- в) не допускати браку в роботі;
- г) знати й виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- д) використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені, тощо).

5. Вимоги до освітньо-кваліфікаційного рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти:

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень – „Офіціант” 4 розряду:

- за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах III атестаційного рівня без вимог до стажу роботи;

- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією „Офіціант” 4 розряду не менше 1 року.

6. Сфера професійного використання випускника:

Заклади ресторанного господарства.

7. Специфічні вимоги

7.1 Вік: після закінчення терміну навчання – не менше 18 років.

7.2 Стать: жіноча, чоловіча.

7.3 Медичні обмеження.

Типовий навчальний план
Професія - 5123 “Офіціант”
Кваліфікація - 5 розряд
Загальний фонд навчального часу – 708 годин

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1.	Загальнопрофесійна підготовка	31	2
1.1.	Інформаційні технології	8	2
1.2.	Основи правових знань	8	
1.3.	Основи галузевої економіки і підприємництва	8	
1.4.	Резерв часу	7	
2.	Професійно-теоретична підготовка	136	18
2.1.	Організація обслуговування в ресторанах	40	4
2.2.	Технологічне обладнання	16	4
2.3.	Техніка обчислень, облік і звітність	17	4
2.4.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	37	
2.5.	Основи комерційної діяльності	18	6
2.6.	Охорона праці	8	
3.	Професійно-практична підготовка	514	
3.1.	Виробниче навчання в майстерні	60	
3.2.	Виробниче навчання на виробництві	174	
3.3.	Виробнича практика	280	
4.	Консультації	20	
5.	Державна кваліфікаційна атестація	7	
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п.4):	688	20

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватись при наявності обладнаного робочого місця;
- предмет «Інформаційні технології» вивчаються за згодою підприємств-замовників кадрів.

Типова навчальна програма з предмета
"Інформаційні технології"

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>всього</i>	<i>з них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Інформація та інформаційні технології	2	-
2.	Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології	4	2
3.	Мережні системи та сервіс	2	
<i>Всього годин:</i>		8	2

Тема 1. Інформація та інформаційні технології

Ієрархія інформаційних технологій по рівням складності об'єктів інформатизації: автономні робочі станції, мережні інформаційно-пошукові системи.

Тема 2. Програмні засоби ПК. Комп'ютерні технології

Види і типи публікацій. Загальні відомості про засоби створення публікацій.

Лабораторно-практична робота:

1. Створення публікацій з професійним спрямуванням.

Тема 3. Мережні системи та сервіс

Поняття електронної комерції, її переваги і обмеження. Вплив електронної комерції на сучасний бізнес.

Типова навчальна програма з предмета
"Основи правових знань"

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>всього</i>	<i>з них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Правове регулювання господарських відносин у галузі	2	
2.	Захист господарських прав і інтересів	2	
3.	Основи трудового законодавства	2	
4.	Адміністративна і кримінальна відповідальність за правопорушення	2	
<i>Всього годин:</i>		8	

Тема 1. Правове регулювання господарських відносин у галузі

Трудові доходи працівника підприємства. Соціальна діяльність підприємства. Правові та економічні умови господарської діяльності підприємств. Договірна дисципліна у галузі.

Тема 2. Захист господарських прав і інтересів

Порушення справ у арбітражному суді. Подання позову. Вирішення господарських спорів.

Тема 3. Основи трудового законодавства

Пільги для деяких категорій працівників.

Колективний договір. Індивідуальні трудові угоди. Нагляд і контроль за додержанням законодавства про працю, державний нагляд, громадський контроль.

Тема 4. Адміністративна і кримінальна відповідальність за правопорушення

Адміністративне правопорушення і адміністративна відповідальність. Адміністративна відповідальність неповнолітніх. Адміністративна відповідальність за господарські правопорушення.

Типова навчальна програма з предмета
"Основи галузевої економіки і підприємництва"

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		всього	з них на лабораторно-практичні роботи
1.	Підприємство як суб'єкт господарювання в ринковій економіці	1	
2.	Персонал і трудовий потенціал підприємств ресторанного господарства	1	
3.	Капітал, виробничі фонди та нематеріальні ресурси	2	
4.	Інвестиції та оборотні кошти	2	
5.	Фінансово-економічні результати	2	
Всього годин:		8	

Тема 1. Підприємство як суб'єкт господарювання в ринковій економіці

Визначення, цілі і напрямки діяльності підприємства. Складання установчих документів. Державна реєстрація суб'єктів підприємницької діяльності. Бізнес-план як інструмент підприємницької діяльності, призначення і структура.

Тема 2. Персонал і трудовий потенціал підприємств ресторанного господарства

Категорії персоналу підприємства. Класифікація персоналу ЗРГ. Методи визначення чисельності окремих категорій персоналу.

Тема 3. Капітал, виробничі фонди та нематеріальні ресурси

Капітал підприємства, його структура та джерела формування. Виробничі фонди підприємства. Амортизація основних фондів. Поняття і види нематеріальних ресурсів. Основні показники ефективності використання.

Тема 4. Інвестиції та оборотні кошти

Загальна характеристика інвестиційних ресурсів підприємства ресторанного господарств. Суть, поняття, склад і структура інвестицій. Сутнісна характеристика оборотних коштів. Нормування оборотних коштів.

Тема 5. Фінансово-економічні результати

Загальна характеристика фінансової діяльності підприємства ресторанного господарства. Ефективність діяльності підприємства. Показники фінансово-економічного стану підприємства.

Типова навчальна програма з предмета
“Організація обслуговування в ресторанах”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Спеціальні форми обслуговування	8	
2.	Обслуговування прийомів і бенкетів	12	2
3.	Особливості організації харчування іноземних туристів	16	2
4.	Етикет за столом	4	
Всього годин:		40	4

Тема 1. Спеціальні форми обслуговування

Різні форми обслуговування. Форми та правила обслуговування нарад, конференцій, з'їздів. Форми та правила обслуговування переговорів.

Обслуговування учасників з'їздів і нарад. Прийом попередніх замовлень. Складання меню. Режим роботи ресторану при обслуговуванні різних заходів. Розрахунок безготівковий (попередня оплата).

Надання послуг ЗРГ за межами підприємства – “кейтерінг” (наприклад, на фірмі, на природі, в закладах культурно-масового відпочинку та інших).

Організація святкових вечорів. Організація продажу вин, фруктів, шоколадних виробів, масок, сувенірів з візка під час проведення святкових вечорів.

Харчування пасажирів у транспорті. Харчування та обслуговування пасажирів залізничного транспорту, пасажирів на авіатранспорті, пасажирів на водному транспорті.

Організація дозвілля в ЗРГ. Форми музичного обслуговування в закладах ресторанного господарства. Репертуар музичних колективів, програми. Організація спортивних видів розваг, розважальних шоу-програм.

Тема 2. Обслуговування прийомів і бенкетів

Види бенкетів. Бенкет-прийом з повним обслуговуванням офіціантами та бенкет-прийом за столом з частковим обслуговування офіціантами.

Складання плану розміщення столів в торговому залі, сервірування бенкетних столів. Організація бенкету. Прийом замовлення та узгодження його із замовником. Складання меню з урахуванням конкретних продуктів, часу подавання гарячих закусок, страв, десертів. Підготовка напоїв, вина та виногорілчанних виробів. Техніка подавання страв та напоїв, аперитивів. Призначення білих рукавичок.

Особливі форми бенкетів: бенкет-чай, бенкет-фуршет, бенкет-коктейль. Організація та проведення бенкетів. Визначення кількості офіціантів.

Розрахунок посуду, приборів, білизни. Сервірування бенкетних столів. Техніка подавання страв та закусок.

Особливості та переваги бенкету-фуршет, техніка обслуговування.

Особливості та переваги бенкету-коктейль, техніка обслуговування.

Дипломатичні прийоми, їх класифікація, характеристика. Особливості організації та проведення прийомів: “бокал шампанського”, „келих вина”, „келих вина з сиром”, “бар-бекю”, „пікнік”. Особливості організації та проведення прийомів: „жур фікс”, „раут”, „діловий сніданок, "обід” та інші.

Правила етикету під час обслуговування споживачів, дотримання дипломатичного протоколу. Послідовність подачі та відповідність асортименту вин та вино-горілчаних виробів стравам, що подаються.

Практична робота:

1.Організація обслуговування бенкетів і прийомів.

Тема 3.Особливості організації харчування іноземних туристів

Особливості організації і види іноземного туризму. Туристичні документи. Організація харчування іноземних туристів. Традиційні особливості харчування. Види обслуговування. Складання меню для груп іноземних туристів та індивідуальних туристів.

Вплив національних традицій на особливості сервіровки столів, режимів харчування, способів подачі страв та напоїв із застосуванням предметів народного побуту.

Форми та правила обслуговування іноземних туристів. Комплексне меню європейських сніданків, меню порційних страв, дієтичних, вегетаріанських, дитячих і т.д.

Обов'язки офіціанта при обслуговуванні іноземних туристів. Правила етикету під час обслуговування споживачів.

Характеристика особливостей деяких іноземних кухонь. Англійська, американська та канадська кухня. Болгарська та югославська кухня. Угорська кухня. Польська кухня. Румунська кухня. Німецька кухня. Чеська кухня. Французька кухня. Італійська кухня. Скандинавська кухня. Індійська кухня. Китайська кухня.

Дотримання техніки безпеки при обслуговуванні іноземних туристів.

Практична робота:

1.Організація харчування іноземних туристів.

Тема 4. Етикет за столом

Правила зустрічі гостей. Правила поведінки за столом. Правила користування приборами, серветками.

Правила споживання їжі: хліба, закусок, супів, страв з риби, м'ясних страв, десертів, фруктів і ягід, тортів і тістечок, гарячих напоїв, холодних напоїв.

Типова навчальна програма з предмета
“Технологічне обладнання”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1.	Ваговимірювальне обладнання. Нові види	2	
2.	Теплове обладнання. Нові види: кавоварки, грилі, печі надвисокої частоти	4	
3.	Касове обладнання	10	4
	Всього годин:	16	4

Тема 1. Ваговимірювальне обладнання. Нові види

Технічна характеристика та правила експлуатації нових видів електронних ваг. Зважування товарів на електронних вагах. Дотримання правил техніки безпеки при експлуатації.

Тема 2. Теплове обладнання. Нові види: кавоварки, грилі, печі надвисокої частоти

Технічна характеристика та правила експлуатації нових видів теплового обладнання: кавоварок, грилів, печей надвисокої частоти.

Тема 3. Касове обладнання

Комп'ютерно-касові системи. Розрахунок через комп'ютерно-касові системи: за готівку, через пластикові та кредитні карточки.

Кодування товарів по штрих-кодах. Робота зі сканером.

Правила техніки безпеки і охорони праці при проведенні розрахунків через комп'ютерно-касові системи. Нові види РРО. R-keeper.

Практичні роботи:

1. Кодування товарів.
2. Розрахунок з відвідувачами через комп'ютерно-касові системи: за готівку, через пластикові та кредитні карточки.

Типова навчальна програма з предмета
“Техніка обчислень, облік і звітність”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1.	Ціноутворення в закладах ресторанного господарства, торгова націнка	6	2
2.	Облік касових операцій	4	
3.	Звітність матеріально-відповідальних осіб	4	2
4.	Інвентаризація в закладах ресторанного господарства	3	
	Всього годин:	17	4

Тема 1. Ціноутворення в закладах ресторанного господарства, торгова націнка

Прейскуранти на алкогольні напої, порядок їх складання; вимоги до оформлення. Дотримання правил торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами.

Практична робота:

1. Визначення цін на товари та страви.

Тема 2. Облік касових операцій

Облік проведення розрахунків зі споживачами за кредитними картками, чековими книжками та розрахунку за валюту.

Тема 3. Звітність матеріально-відповідальних осіб

Матеріальна відповідальність за посуд, прибори, білизну та інвентар. Порядок списання. Акти на списування.

Практична робота:

1. Складання товарно-грошових звітів, оформлення актів на списування.

Тема 4. Інвентаризація в закладах ресторанного господарства

Техніка та порядок проведення інвентаризації товарів, тари, основних засобів та малоцінного інвентарю. Документальне оформлення інвентаризації.

Типова навчальна програма з предмета
з предмета “Іноземна мова” (за професійним спрямуванням)

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Обслуговування іноземних гостей та туристів	10	
2.	Традиції харчування різних народів	14	
3.	Обов'язки офіціанта при обслуговуванні індивідуальних туристів	13	
Всього годин:		37	

Тема 1. Обслуговування іноземних гостей та туристів

Лексика: особливості обслуговування іноземних гостей та туристів в ресторанах, кафе та барах, туристичних комплексах.

Тема 2. Традиції харчування різних народів

Лексика: українська національна кухня, німецька (англійська) кухня, традиції, меню.

Тема 3. Обов'язки офіціанта при обслуговуванні індивідуальних туристів

Лексика: обов'язки офіціанта, обслуговування відвідувачів.

Типова навчальна програма з предмета
“Основи комерційної діяльності”

№ з/п	Тема	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Завдання предмета. Суб'єкти, об'єкти комерційної діяльності на ринку товарів і послуг.	6	2
2.	Договірні відносини в закладах ресторанного господарства	4	2
3.	Маркетинг в комерційній діяльності	2	
4.	Рекламна діяльність відносини в закладах ресторанного господарства	4	2
5.	Основи менеджменту	2	
	Всього годин:	18	6

Тема 1. Завдання предмета. Суб'єкти, об'єкти комерційної діяльності на ринку товарів і послуг

Поняття і суть комерційної роботи. Роль комерційної діяльності в закладах ресторанного господарства на сучасному етапі. Предмет, зміст і завдання, функції курсу “Основи комерційної діяльності”. Принципи комерційної діяльності. Комерційний ризик та способи його зменшення.

Види і класифікація суб'єктів комерційної діяльності. Фізична особа – суб'єкт комерційної діяльності. Юридична особа – суб'єкт комерційної діяльності. Перелік документів для реєстрації власної справи. Види суб'єктів комерційної діяльності. Товар, як об'єкт комерційної діяльності. Класифікація товарів. Послуги і вимоги до них.

Практична робота:

1. Оформлення документів при створенні відносин в закладах ресторанного господарства.

Тема 2. Договірні відносини в закладах ресторанного господарства

Сутність і порядок заключення господарських зв'язків в закладах ресторанного господарства. Суть та функції договорів. Порядок заключення угоди на постачання товарів. Зміст договору на постачання. Зміна та розірвання договору.

Практична робота:

1. Оформлення договору купівлі – продажу.

Тема 3. Маркетинг в комерційній діяльності

Роль маркетингу в комерційній роботі закладів ресторанного господарства. Задачі та функції маркетингу на сучасному етапі. Основні елементи комплексу маркетингу. Маркетингові рішення закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Рекламна діяльність закладів ресторанного господарства

Поняття та роль реклами. Основні принципи рекламного звернення. Організація роботи рекламних агентств. Рекламні засоби та їх використання.

Практична робота:

1.Складання рекламного оголошення для публікації в пресі та оцінка ефективності реклами.

Тема 5. Основи менеджменту

Поняття про управління та менеджмент. Основні функції менеджменту, їх характеристика. Вимоги, що ставляться до особистості сучасного менеджера. Типи керівників, їх аналіз.

Типова навчальна програма з предмета
“Охорона праці”

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>всього</i>	<i>з них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Правові та організаційні основи охорони праці	2	
2.	Основи безпеки праці при виконанні робіт за професією «Офіціант». Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці	2	
3.	Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека і вибухозахист виробництва	1	
4.	Основи електробезпеки	1	
5.	Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди.	1	
6.	Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках	1	
<i>Всього годин:</i>		8	

Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

Державне управління охороною праці. Соціальна політика щодо атестації робочих місць за умовами праці на відповідність вимогам нормативно-правових актів з охорони праці.

Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.

Тема 2. Основи безпеки праці при виконанні робіт за професією «Офіціант». Загальні відомості про потенціал небезпек. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці

Загальні правила поведінки працівників на території підприємства у виробничих та допоміжних приміщеннях.

Основні небезпеки під час проведення робіт за професією «Офіціант».

Безпека праці під час експлуатації механічного, теплового та холодильного обладнання, під час роботи з інвентарем.

Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на безпеку праці.

Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист

Вимоги пожежної безпеки на робочому місці.

Основні вимоги до шляхів евакуації, автоматичних систем пожежогасіння і автоматичної пожежної сигналізації.

Пожежна техніка для захисту об'єктів.

Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні, неорганізованих газових викидів в незамкнутому просторі. Механізм горіння аерозолів.

Тема 4. Основи електробезпеки

Основні причини електротравматизму. Класифікація виробничих приміщень за електробезпекою. Допуск до роботи з електрикою. Наряд-допуск. Колективні засоби захисту в електроустановках. Індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Вказівні, попереджувальні, приписуючі знаки безпеки і знаки заборони. Засоби захисту від статичної електрики.

Тема 5. Основи гігієни праці, виробнича санітарія. Медичні огляди

Вентиляція і конденсація повітря. Правила експлуатації систем опалення і вентиляції.

Санітарна характеристика робочого місця офіціанта. Санітарно-побутове забезпечення працюючих.

Загальні поняття про професійні захворювання: причини, види, облік, профілактика.

Медичне та санітарне обслуговування робітників. Медичні огляди.

Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних випадках

Правила надання допомоги при пораненні. Перша допомога при вивихах, переломах, непритомності, опіках, отруєнні, ураженні електричним струмом. Зупинка кровотечі. Оживлення методами штучного дихання, непрямого масажу серця.

Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія: 5123 “Офіціант”

Кваліфікація: 5 розряд

№ з/п	Тема	Кількість годин
	I. Виробниче навчання в майстерні	
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні	6
2.	Виконання процесів підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів та іноземних туристів	54
	Всього годин:	60
	II Виробниче навчання на виробництві	
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.	7
2.	Меню і преїскуранти. Процесом обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства	28
3.	Процес виконання етапів підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів та іноземних туристів	97
4.	Облік і звітність. Вивчення споживчого попиту. Професійний етикет	42
	Всього годин:	174
	III. Виробнича практика	
1.	Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві	8
2.	Самостійне виконання робіт на робочому місці офіціанта 5 розряду Пробна робота	272
	Всього годин:	280
	Разом:	514

I. Виробниче навчання в майстерні

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки в навчальній майстерні.

Кваліфікаційні вимоги до офіціанта 5 розряду. Трудова і технологічна дисципліна. Культура обслуговування. Новітні виробничі технології. Безпека праці та пожежна безпека. Інструктаж з безпеки праці і пожежної безпеки в майстерні.

Тема 2. Виконання процесів підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів та іноземних туристів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці під час спеціальних форм обслуговування, під час обслуговування бенкетів і прийомів та іноземних туристів.

Вправи:

Складання меню “аля-карт”, “табл-дот”, карт вин і напоїв.

Розподіл обов’язків в торговому залі. Правила і техніка подачі страв та напоїв за допомогою приставного столика та “в обнос”.

Траншування страв. Фламбування страв. Приготування та подача фондю. Подача сиру (сирна тарілка). Подача алкогольних напоїв. Декантування вин. Робота сомельє в залі. Підбір напоїв до страв.

Складання меню, сервірування столів. Розрахунок посуду, приборів, білизни. Подача страв та напоїв при спеціальних формах обслуговування Організація обслуговування учасників з’їздів, нарад, конференцій, фестивалів, весільних вечорів.

Розрахунок посуду, приборів, білизни для обслуговування бенкетів. Подача страв і напоїв. Прибирання використаного посуду та проведення розрахунку.

Організація харчування туристів з різних країн. Складання меню для груп та індивідуальних туристів із врахуванням національних особливостей кухонь.

Здача виручки в касу закладу. Оформлення звітної документації.

Складання технологічних та калькуляційних карт.

II. Виробниче навчання на виробництві

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві.

Ознайомлення з закладом ресторанного господарства. Вимоги до офіціанта. Інструктаж з безпеки праці і пожежної безпеки в закладі.

Тема 2. Меню і преїскуранти. Процес обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці під час обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства.

Вправи:

Складання меню та преїскурантів згідно правил.

Оформлення меню та преїскурантів. Складання карт напоїв, вин, меню “аля-карт”, “табл-дот”.

Розподіл обов’язків в торговому залі. Траншування страв. Фламбування закусок і страв. Приготування та подача фондю. Подача сиру (сирна тарілка). Засвоєння правил та техніки подачі алкогольних напоїв з приставного столика (гарідона). Декантування вин. Робота сомельє в залі. Рекомендації напоїв до страв. Подача деяких фірмових страв та напоїв з проведенням заключних операцій у присутності споживача, який замовив ці страви. Прибирання столів, здача посуду.

Тема 3. Процес виконання етапів підготовки та обслуговування спеціальних видів, бенкетів і прийомів та іноземних туристів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця та безпеки праці під час обслуговування спеціальних форм та бенкетів і прийомів.

Вправи:

Прийом замовлення з номерів готелю та виконання його. Прийом замовлення, складання святкового меню, оформлення запрошення. Складання схем розміщення столів в залі для різних спеціальних видів обслуговування. Розрахунок необхідної кількості посуду, приборів, білизни для різних спеціальних видів обслуговування.

Організовувати і провести обслуговування по типу „шведський стіл”, „зал-експрес”, „стіл-експрес”, „стіл саморозрахунку”. Обслуговувати весілля, дні народження, зустріч Нового року. Організовувати та проводити обслуговування по типу “кейтерінг”. Організовувати та проводити обслуговування по типу: “бокал шампанського”, “барбекю”, “брейк-кава”, “бізнес-ланч”. Обслуговувати учасників з’їздів, нарад, конференцій. Дотримуватись правил етикету при обслуговуванні гостей

Приймати замовлення та узгоджувати його із замовником. Скласти меню з урахуванням конкретних продуктів, часу подавання гарячих закусок, страв, десертів. Розподілити обов’язки між працівниками залу. Скласти план розміщення столів в торговому залі. Розміщувати столи. Накривати столи скатертинами. Сервірувати банкетні столи. Підготовляти напої. Подавати аперитиви під час проведення банкетів і прийомів. Володіти технікою

подавання страв та напоїв. Володіти технікою прибирання використаного посуду та приборів.

Організовувати харчування іноземних туристів; складати меню для груп та індивідуальних туристів з врахуванням особливостей харчування, режимів харчування, способів подачі страв та напоїв; володіти правилами етикету під час обслуговування туристів та розмовною іноземною мовою.

Тема 4. Облік і звітність. Вивчення споживчого попиту. Професійний етикет

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця і безпеки праці при здачі виручки в касу підприємства.

Вправи:

Складання технологічних та калькуляційних карт.

Оформлення звітної документації.

Дослідження ринку послуг закладів ресторанного господарства; складання анкет для вивчення попиту споживачів; аналіз ефективності рекламної діяльності.

Правила зустрічі відвідувачів. Поведінка за столом. Правила користування приборами, серветками. Правила споживання страв і закусок.

III. Виробнича практика

Тема 1. Інструктаж з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві

Інструктажі з питань безпеки праці та пожежної безпеки в закладі (проводять працівники відповідних служб закладу).

Ознайомлення зі структурою і характером закладу.

Ознайомлення з новою технікою і новітніми технологіями виробництва, асортиментом продукції, що випускає підприємство, основними правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці офіціанта; системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.

Ознайомлення з порядком отримання форменого одягу, правилами використання та збереження його, правилами санітарії та гігієни, заходами з охорони праці.

Ознайомлення з організацією робочих місць передовиків і новаторів виробництва та роботою по раціоналізації та винахідництву.

Тема 2. Самостійне виконання робіт на робочому місці офіціанта 5 розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці офіціанта 5 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики і з дотриманням норм безпеки праці.

Примітка: Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо, з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами – замовниками кадрів, та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

Критерії кваліфікації атестації випускників

Професія: 5123 “Офіціант”

Кваліфікація: 5 розряд

Знає, розуміє:

1. Види обслуговування споживачів та сервіровки столів, що відображає національні особливості та тематичну направленість закладу харчування;
2. Види та правила сервіровки столів з відображенням національних особливостей та тематичної направленості закладу;
3. Форми та правила обслуговування іноземних туристів, урочистих та офіційних прийомів, нарад, конференцій, переговорів, з’їздів;
4. Види, призначення та вимоги до посуду, приборів, білизни, що використовуються;
5. Кулінарну характеристику, додержання послідовності подавання та відповідність асортименту вин та вино-горілчаних виробів стравам, що подаються;
6. Особливості харчування іноземних туристів;
7. Правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі;
8. Правила етикету під час обслуговування споживачів;
9. Порядок розрахунків із споживачами за готівку та у безготівковому порядку;
10. Правила ведення обліку та здавання виручки;
11. Одну-дві іноземні мови в межах розмовного мінімуму;
12. Основні харчові речовини та їх біологічну цінність, засвоєння їжі в організмі людини та фактори впливу на процес засвоєння поживних речовин;
13. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни;
14. Рекламну діяльність закладу ресторанного господарства;
15. Порядок створення закладів ресторанного господарства.

Вміє:

1. Організовувати робоче місце;
2. Дотримуватися вимог безпеки праці при виконанні робіт;
3. Визначити добовий раціон та його харчову цінність, розрахувати енергетичні потреби людей різних професій;
4. Обслуговувати споживачів з особливо складною сервіровкою столів, що відображає національні особливості та тематичну направленість закладу харчування: заміських, національних, тематичних кафе, барів та ресторанів;
5. Обслуговувати урочисті та офіційні прийоми, наради, конференції, переговори, з’їзди;
6. Обслуговувати іноземних туристів;
7. Здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування;

- 8.Надавати споживачам допомогу під час вибору страв та напоїв;
- 9.Рекомендувати напої до страв;
- 10.Подавати деякі фірмові страви та напої з проведенням заключних операцій в присутності споживача, який замовив ці страви;
- 11.Розраховуватися із споживачами, виписувати рахунок на бланку встановленої форми;
- 12.Здавати виручку в касу закладу в установленому порядку;
- 13.Керувати роботою офіціантів нижчої кваліфікації та учнів.

З М І С Т

№ п/п	Назва розділу	сторінки
1.	Загальні положення	10-12
2.	Державний стандарт ПТО – 3 розряд	13
2.1.	Освітньо-кваліфікаційна характеристика	14-15
2.2.	Типовий навчальний план	16
2.3.	Типові навчальні програми з предметів	17-48
2.4.	Типова навчальна програма з виробничого навчання	49-52
2.5.	Критерії кваліфікаційної атестації випускників	53-54
3.	Державний стандарт ПТО – 4 розряд	55
3.1.	Освітньо-кваліфікаційна характеристика	56-57
3.2.	Типовий навчальний план	58
3.3.	Типові навчальні програми з предметів	59-77
3.4.	Типова навчальна програма з виробничого навчання	78-81
3.5.	Критерії кваліфікаційної атестації випускників	82
4.	Державний стандарт ПТО – 5 розряд	83
4.1.	Освітньо-кваліфікаційна характеристика	84-85
4.2.	Типовий навчальний план	86
4.3.	Типові навчальні програми з предметів	87-100
4.4.	Типова навчальна програма з виробничого навчання	101-105
4.5.	Критерії кваліфікаційної атестації випускників	106-107