



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВИКОНАВЧИЙ ОРГАН КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ  
(КИЇВСЬКА МІСЬКА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ)

КИЇВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ ТРАНСПОРТУ

## ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

для підготовки кваліфікованих робітників за професією:  
**5122 «Кухар», 5123 «Офіціант»**

**рівень кваліфікації:**  
Кухар 3-го розряду;  
Офіціант 3-го розряду;  
Офіціант 4-го розряду

### РОЗГЛЯНУТО

На засіданні методичної комісії  
педагогічних працівників  
кухарської справи  
Протокол № 2 від 10.09.18

### СХВАЛЕНО

педагогічною радою Київського  
професійного ліцею транспорту  
Протокол № 2 від 25.10.2018р.

### ПОГОДЖЕНО

ТОВ «Байчас А.І.»  
(назва підприємства)

А.І. Байчас А.І.  
(підпис та ПІБ керівника)

МП



### ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Київського професійного  
ліцею транспорту

А.П.Красовський  
МП

Освітня програма вводиться в дію з  
02.10.2018 року  
(Наказ № 544 від 29.10.2018)

## **I. Інформація про освітню програму**

Освітня програма розроблена на основі стандарту професійно-технічної освіти ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007 з професії «Кухар», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 29.08. 2007 № 771, СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017 з професії «Офіціант», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 27.12.2017 №1691 та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладів, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 13.10.2010 №947.

### **Розробники освітньої програми:**

Яременко О.В. – заступник директора з навчально-виробничої роботи

Суворова Н.В. – заступник директора з навчальної роботи

Горецький М.О. – методист

Хоменко Л.М. – старший майстер

Савченко Н.М. – голова методичної комісії кухарської справи

Кантур Т.М. – голова методичної комісії загальноосвітніх предметів

Байчас Л.І. – представник роботодавців

Майстри виробничого навчання: Руденко В.О., Скорохатова А.І.

Викладач Задоя О.В.

## **II. Загальні вимоги**

Підготовка кваліфікованих робітників за професією 5122 «Кухар» включає первинну професійну підготовку, перепідготовку та підвищення професійної кваліфікації. Підготовка кваліфікованих робітників за професією «Офіціант» включає первинну професійну підготовку, перепідготовку та підвищення професійної кваліфікації. Нормативні терміни навчання на другому ступені професійно-технічної освіти не повинні перевищувати:

- для осіб, які мають повну загальну середню освіту, - 1,5 року;
- для осіб, які мають базову загальну середню освіту і здобувають повну загальну середню освіту, - 4 роки;
- для осіб, які мають базову загальну середню освіту або, як виняток, не мають її і поки не здобувають повної загальної середньої освіти, - 2 роки.

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”, “Дизайн виробництва” та інші).

Освітньо-кваліфікаційні характеристики випускника складені на основі кваліфікаційної характеристики Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників (ДКХП „Торгівля та громадське харчування”, випуск 65, 2001 р.), 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 кухаря. Крім основних вимог до рівня знань, умінь та навичок до освітньо-кваліфікаційних характеристик випускника включено вимоги, передбачені Довідником кваліфікаційних характеристик професій працівників, „Загальні положення”, роз.2, Краматорськ, 2005 р.

Професійно-практична підготовка здійснюється у лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях закладів ресторанного господарства.

Професійно-технічний навчальний заклад, підприємство, установа, організація мають право відповідно до змін у техніці, технологіях, організації праці тощо самостійно визначати варіативний компонент змісту професійно-технічної освіти у робочих навчальних планах (до 20 відсотків у межах загального часу) та робочих навчальних програмах (до 20 відсотків навчального предмета і виробничого навчання). Зміни затверджуються згідно діючої нормативної бази.

Підготовка з професії «Офіціант» ґрунтується на компетентнісному підході та структурується за модульним принципом. Навчальний модуль – логічно завершена складова СП(ПТ)О, що формується на основі кваліфікаційної характеристики (далі – КХ) та/або, за наявності, професійного стандарту (далі – ПС), потреб роботодавців, сучасних технологій та новітніх матеріалів.

Структура навчального модуля включає перелік компетентностей та їх зміст. Засвоєння навчального модуля може підтверджуватися відповідним документом (сертифікат/посвідчення/свідоцтво), що видається навчальним закладом.

СП(ПТ)О визначає три групи компетентностей: загальнопрофесійні, ключові та професійні. Компетентність/компетентності – здатність особи до виконання певного виду діяльності, що виражається через знання, уміння, морально-етичні цінності та інші особистісні якості.

Загальнопрофесійні компетентності – знання та уміння, що є загальними (спільними) для професії. Якщо навчання здійснюється безперервно на декілька професійних кваліфікацій, то загальнопрофесійні компетентності набуваються один раз – перед оволодінням навчальним матеріалом початкової професійної кваліфікації.

Ключові компетентності – загальні здібності й уміння (психологічні, когнітивні, соціально-особистісні, інформаційні, комунікативні), що дають змогу особі розуміти ситуацію, досягати успіху в особистісному і

професійному житті, набувати соціальної самостійності та забезпечують ефективну професійну й міжособистісну взаємодію (набуваються впродовж всього терміну навчання поза робочим навчальним планом).

Професійні компетентності – знання та уміння особи, які дають їй змогу виконувати трудові функції, швидко адаптуватися до змін у професійній діяльності та є складовими відповідної професійної кваліфікації.

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.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників визначаються 12-ти бальною системою оцінювання навчальних досягнень учнів/слухачів. Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня „кваліфікований робітник” відповідного розряду можливе за умови отримання учнем/слухачем не менше чотирьох балів за критеріями кваліфікаційної атестації.

Особі, яка опанувала курс професійно-технічного навчання і 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 їм присвоєна відповідна робітнича кваліфікація, видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації державного зразка.

### III. ЗАГАЛЬНО ПРОФЕСІЙНИЙ БЛОК ТА ЗМІСТ ЗАГАЛЬНО ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ЗА ПРОФЕСІЄЮ «ОФІЦІАНТ»

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей
ЗПК-	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<b>Знати:</b> основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами); роль економіки в суспільному житті, виробництві і споживанні; форми суспільного господарювання; порядок створення приватного підприємства; порядок створення та заповнення нормативної документації (книга «доходів та витрат», баланс підприємства); порядок ліквідації підприємства; структура та механізми функціонування ринкової економіки; конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах); основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації)
ЗПК-	Оволодіння основами трудового законодавства	<b>Знати:</b> основи трудового законодавства; основні трудові права та обов'язки працівників; положення, зміст, форми та терміни укладання трудового договору; соціальні гарантії та чинний соціальний захист на підприємстві; основи законодавства про захист прав споживачів
ЗПК-	Оволодіння основами інформаційних технологій	<b>Знати:</b> системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце офіціанта, його технічне та програмне забезпечення <b>Уміти:</b> користуватися автоматизованою системою типу RKeeper; проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем відповідно до встановленого програмного забезпечення
ЗПК-	Оволодіння основами професійною етикою	<b>Знати:</b> основні поняття професійної етики та психології; індивідуальні психічні властивості особистості; особливості спілкування в сфері послуг; психологічні властивості поведінки людини; характер, причини і способи розв'язання конфліктних ситуацій у виробничому колективі; основні психологічні та моральні вимоги до офіціанта; підходи до забезпечення сприятливого психологічного клімату в колективі. <b>Уміти:</b> визначати індивідуальні психологічні особливості; дотримуватись професійної етики офіціанта
ЗПК-	Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни	<b>Знати:</b> загальні питання охорони праці, основні законодавчі акти з охорони праці; права працівників з охорони праці на підприємстві; правила галузевої безпеки; вимоги охорони праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування; основи електробезпеки; загальні правила безпечної експлуатації устаткування; параметри й властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища, первинні засоби пожежогасіння; поняття про виробничу санітарію як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів; основи мікробіологічних знань; засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів; правила проходження медичних оглядів. <b>Уміти:</b> володіти засобами і методами індивідуального та колективного захисту від небезпечних та шкідливих виробничих факторів; надавати першу допомогу потерпілим від нещасного випадку; користуватися первинними засобами пожежогасіння
ЗПК6	Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання	<b>Знати:</b> основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання. <b>Уміти:</b> раціонально використовувати електроенергію; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання
ЗПК-	Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах	<b>Знати:</b> основні типи закладів ресторанного господарства; виробничі приміщення, їх характеристику, обладнання; торговельні приміщення, обладнання; меню, його призначення та види; столовий посуд, прибори, білизну, їх характеристику та призначення; підготовку до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства; обслуговування відвідувачів. <b>Уміти:</b> готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів; отримувати посуд, прибори, столову білизну; полірувати столовий посуд, прибори; складати серветки простими способами; здійснювати попередню сервіровку столів; надати кулінарну

		характеристику страв згідно з меню; приймати замовлення від відвідувачів; подавати страви і напої; оформляти рахунки і розраховуватися зі споживачами; прибирати використаний посуд та прибори
ЗПК-	Оволодіння основами товарознавства харчових продуктів	<b>Знати:</b> задачі товарознавства харчових продуктів; хімічний склад харчових продуктів; класифікацію та характеристику харчових продуктів; споживні властивості харчових продуктів. <b>Уміти:</b> визначати якість харчових продуктів; дотримуватися умов та термінів зберігання харчових продуктів
ЗПК-	Оволодіння основами обліку, обчислень, калькуляції та звітності	<b>Знати:</b> основні поняття господарського обліку; скорочені прийоми усного підрахунку; процентні обчислення; вимоги до оформлення документації на виробництві; нормативно-технологічну документацію закладів ресторанного господарства, порядок проведення інвентаризації на виробництві. <b>Уміти:</b> користуватися обліковими вимірниками; володіти прийомами усного підрахунку; виконувати процентні обчислення; користуватися нормативно-технологічною документацією
ЗПК-	Оволодіння основними термінами іноземної мови	<b>Знати:</b> основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прийом замовлення, розрахунок, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, співчуття, побажання, подяка, вибачення, прохання, складові меню) іноземною мовою; назви предметів сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; назви продуктів харчування. <b>Уміти:</b> володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму
ЗПК-	Оволодіння основами маркетингу та менеджменту	<b>Знати:</b> основи маркетингу і менеджменту; правила роздрібною торгівлі; основні джерела постачання; управління структурним підрозділом; організація рекламної діяльності. <b>Уміти:</b> володіти основними поняттями та термінами маркетингу і менеджменту; організувати рекламну діяльність
ЗПК-	Оволодіння основами кулінарної характеристики страв	<b>Знати:</b> технологію приготування страв з м'яса, риби, птиці технологію приготування бутербродів, салатів, холодних закусок; вимоги до оформлення страв; терміни зберігання страв; технологію нескладного приготування солодких страв і напоїв. <b>Уміти:</b> працювати на обладнанні; підготувати компоненти для приготування страв; дотримуватися вимог техніки безпеки і санітарії

#### **IV. ПЕРЕЛІК НАВЧАЛЬНИХ МОДУЛІВ ТА ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У НАВЧАННІ ЗА ПРОФЕСІЄЮ 5123 «ОФІЦАНТ» 3-го ТА 4-го РОЗРЯДІВ**

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності
<b>ОФ-3. Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів</b>		
<b>ОФ – 3.1</b>	<b>Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства</b>	
	ОФ – 3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами
	ОФ – 3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни
	ОФ – 3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів
	ОФ – 3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування
	ОФ – 3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів
<b>ОФ – 3.2</b>	<b>Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів</b>	
	ОФ – 3.2.1	Організація процесу обслуговування
	ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення
	ОФ – 3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв
	ОФ – 3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами
	ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів

<b>ОФ-4. Виконання процесів підготовки та обслуговування спеціальних видів, банкетів (бенкетів) і прийомів</b>		
<b>ОФ – 4.1</b>	<b>Організація спеціальних видів обслуговування, банкетів і прийомів</b>	
	ОФ – 4.1.1	Підготовка торговельної зали до обслуговування
	ОФ – 4.1.2	Використання столового посуду, приборів, білизни
	ОФ – 4.1.3	Обслуговування відвідувачів у торговельній залі

## **V. ПЕРЕЛІК КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ**

Оперативність прийняття правильних рішень у при виникненні нестандартних ситуацій під час роботи.

Здатність відповідально ставитись до професійної діяльності.

Знання професійної лексики та термінології.

Здатність працювати в команді.

Дотримання професійної етики.

Запобігання конфліктних ситуацій.

## **VI. КВАЛІФІКАЦІЯ: КУХАР 3-ГО РОЗРЯДУ**

### ***1. Кваліфікаційні вимоги***

**Повинен знати:** види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів; організацію робочих місць під час виконання робіт; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно-технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

**Повинен уміти:** проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини. Здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Формувати та панірувати напівфабрикати. Готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить,



смажить, запікає та випікає вироби. Виготовляти страви з концентратів. Порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

#### ***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 та 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 та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- є) знати інформаційні технології.

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

Повна загальна середня освіта (по закінченні навчання). Без вимог до стажу роботи.

#### ***6. Сфера професійного використання випускника***

Діяльність: ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

#### ***7. Специфічні вимоги:***

**7.1. Вік:** по закінченні терміну навчання - не менше 16 років.

**7.2. Стать:** чоловіча, жіноча.

**7.3. Медичні обмеження.**

### **КВАЛІФІКАЦІЯ: ОФІЦІАНТ 3-ГО РОЗРЯДУ**

#### ***1. Кваліфікаційна характеристика***

**Завдання та обов'язки.** Готує залу до обслуговування споживачів. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд, прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попередню сервіровку столів. Приймає замовлення від споживачів. Отримує страви в роздавальні та в буфеті. Подає страви і напої. Обслуговує неофіційні банкети. Оформляє рахунки і розраховується за ними зі споживачами. Прибирає використані посуд, прибори. Замінює столову білизну.

**Повинен знати:** асортимент, рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила і технічні прийоми обслуговування споживачів; форми складання серветок; правила оформлення столу квітами; види меню, порядок запису страв і напоїв у меню; правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури, відповідність асортименту винно-горілчаних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків та форми розрахунку зі споживачами, в тому числі кредитними картками; види і призначення посуду, приборів, столової

білизни, способи їх зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірвальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; санітарні правила для підприємств громадського харчування; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами; основи психології; принципи професійної етики; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

**Кваліфікаційні вимоги.** Повна загальна середня освіта та професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації офіціанта 3 розряду або повна загальна середня освіта та професійна підготовка на виробництві, без вимог до стажу роботи.

### **Приклади робіт**

Прибирання та підготовка зали до обслуговування, естетичне оформлення декоративними елементами відповідно до тематики свята. Розміщення меблів у торговельному та банкетному залах (залежно від виду обслуговування). Отримання і підготовка столових приборів та посуду до обслуговування. Отримання і підготовка столової білизни до обслуговування. Накривання столів скатертинами. Складання серветок простим і складним способами (залежно від виду обслуговування). Попереднє та додаткове сервірування столів у відповідності до вимог і виду обслуговування з дотриманням послідовності. Зустріч і прийом відвідувачів та розміщення їх за столом. Подача меню, допомога при виборі страв, рекомендація напоїв до них. Прийом та оформлення замовлення, передача його на виробництво для виконання. Подавання страв і напоїв відповідно до послідовності, правил і технічних прийомів обслуговування споживачів. Обслуговування споживачів за столом, порціонування, розкладання багатопорційних страв та напоїв. Оформлення бланків рахунків і розрахунок за ними з відвідувачами в готівковій та безготівковій формі. Заміна столового посуду, приборів та скатертин під час обслуговування відвідувачів. Прибирання використаного посуду та приборів за допомогою засобів малої механізації. Прибирання столів та залів після обслуговування, наприкінці зміни.

## ***2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Офіціант 3-го розряду***

### **2.1. При вступі на навчання**

Повна або базова загальна середня освіта.

### **2.2. Після закінчення навчання**

Повна або базова загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта або професійна підготовка на виробництві, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Офіціант 3-го розряду.

## **КВАЛІФІКАЦІЯ: ОФІЦІАНТ 4-ГО РОЗРЯДУ**

**Завдання та обов'язки.** Обслуговує споживачів у закладах харчування зі складною сервірівкою столів, прийманням замовлень від споживачів. Готує

зал до обслуговування. Отримує посуд, прибори, білизну і здає їх після закінчення зміни. Прибирає столи. Здійснює попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування. Надає споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендує напої до страв, подає їх на столи. Розраховує споживачів, виписує рахунок на бланку встановленої форми. Здає виручку в касу підприємства в установленому порядку. Обслуговує весілля, товариські зустрічі, вечори відпочинку, ювілеї тощо на підприємствах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома.

**Повинен знати:** види обслуговування споживачів та сервіровки столів у ресторанах, кафе та барах з включенням у меню виготовлених на замовлення та фірмових страв, напоїв, кондитерських виробів; види та правила сервіровки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організацій, окремих споживачів; асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни на них; види, призначення та вимоги до посуду, приборів, білизни, що використовуються; порядок їх отримання та здавання; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірвальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила етикету під час обслуговування споживачів; порядок розрахунків зі споживачами за готівку та у безготівковому порядку; правила ведення обліку та здавання виручки; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

**Кваліфікаційні вимоги.** Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації офіціанта 4 розряду, без вимог до стажу роботи або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією офіціанта 3 розряду не менше 1 року та кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду.

#### **Приклади робіт**

Підготовка торговельного і банкетного залів до обслуговування в сучасному стилі. Підготовка столів до обслуговування та підготовка спецій і приправ. Здійснення складного сервірування столів залежно від виду обслуговування та використання сучасних схем сервірування. Розрахунок кількості посуду та аксесуарів за потребою для різних видів банкетів. Складання меню різних видів, в т. ч. іноземною мовою. Підготовка до виїзного ресторанного обслуговування (кейтерингу) та його проведення. Оформлення запрошень та кувертних карток. Отримання столового посуду, приборів та білизни і здача їх після закінчення зміни. Приймання замовлень та надання допомоги під час вибору страв і напоїв, рекомендація напоїв до страв, надання гостям вичерпної інформації щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо, в тому числі однією із міжнародних мов. Робота зі спеціальним посудом, обладнанням, інвентарем, спеціальними візочками та підносами відповідно до призначення. Передача замовлення на основне виробництво та бар. Презентація страв та використання особливих форм подачі. Обслуговування весіль, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника та вдома. Відкривання і подавання

різних видів напоїв, декантування вин. Траншування, фламбування та порціонування страв на підсобному столі (гарідоні). Досервіровка столів згідно із замовленням, в т.ч. спеціальним посудом. Оформлення рахунків на бланках встановленої форми та розрахунок зі споживачами, в тому числі за допомогою POS-терміналу. Отримання оплати, проведення касових операцій з оплати, складання поточної звітності за виконані замовлення.

**2. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, професійної кваліфікації осіб, які навчатимуться за професією Офіціант 4-го розряду**

2.1. При продовженні навчання

Повна або базова загальна середня освіта

2.2. При підвищенні професійної кваліфікації

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Офіціант 3-го розряду і стаж роботи за професією Офіціант 3-го розряду - не менше 1 року.

2.3. Після закінчення навчання

Повна загальна середня освіта, професійна (професійно-технічна) освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Офіціант 4-го розряду.

**IV. ТИПОВИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН  
підготовки кваліфікованих робітників**

**Професія - Кухар**

**Кваліфікація - 3 розряд**

**Загальний фонд навчального часу – 914 годин**

№№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
<b>2.</b>	<b>Загально-професійна підготовка</b>	<b>74</b>	<b>14</b>
2.1.	Інформаційні технології	17	12
2.2.	Основи правових знань	17	2
2.3.	Правила дорожнього руху	8	
2.4.	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	
2.5.	Резерв часу	15	
<b>3.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>266</b>	<b>54</b>
3.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	102	28
3.2.	Устаткування підприємств харчування	70	20
3.3.	Гігієна та санітарія виробництва	27	
3.4.	Організація виробництва та обслуговування	27	
3.5.	Облік, калькуляція і звітність	10	6
3.6.	Охорона праці	30	
<b>4.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>547</b>	
4.1.	<b>Виробниче навчання</b>	204	
4.2.	<b>Виробнича практика</b>	343	

5.	Консультації	20	
6.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7	
7.	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	894	68

**Перелік кабінетів і лабораторій для підготовки кваліфікованих робітників за професією 5122 “Кухар”**

1.Кабінети:

- Технології приготування їжі \*
- Устаткування підприємств харчування
- Організації обслуговування
- Гігієни та санітарії
- Охорони праці \*
- Інформатики та комп’ютерної техніки

2. Лабораторії:

- Кухня-лабораторія з дегустаційним залом (навчальною аудиторією)
- Інформаційних технологій \*

*Примітка:* для підприємств, організацій, установ, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників навчальний процес може здійснюватись при наявності кабінетів, лабораторій, майстерень позначених.

**Професія - Офіціант**

**Кваліфікація - 3 розряд**

**Загальний фонд навчального часу – 854 год.**

№ з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ЗПК	ОФ – 3.1	ОФ – 3.2
1	Загальнопрофесійна підготовка	70	70		
2	Професійно-теоретична підготовка	175	42	77	56
3	Професійно-практична підготовка	588		350	238
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації	14			
6	Кваліфікаційна атестація	7			
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4,5)	840	112	427	294

***Примітки***

1. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.
2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.

***Типова програма з підготовки за кваліфікацією Офіціант 3-го розряду (Зміст професійних компетентностей)***

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
		Модуль ОФ – 3.1. Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства

ОФ - 3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	<p><b>Знати:</b> правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту; вимоги виробничої санітарії та особистої гігієни; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; основи оформлення інтер'єру торгових та банкетних залів; загальні правила і послідовність сервірування столів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, етапи підготовки залів до обслуговування.</p> <p><b>Уміти:</b> виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору тощо; підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування; виконувати сервірування столів; готувати спеції і приправи; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою</p>
ОФ - 3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	<p><b>Знати:</b> сучасне обладнання; правила експлуатації відповідних видів торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни, способи її зберігання; нові види сировини, її походження, характеристику; способи поєднання смаків.</p> <p><b>Уміти:</b> експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори; виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання</p>
ОФ - 3.1.3	Вивчення меню і прейскурантів	<p><b>Знати:</b> види меню закладів ресторанного господарства; порядок запису страв і напоїв у меню; структуру меню різних видів; рецептури, технологію виготовлення страв і напоїв; кулінарну характеристику страв і напоїв; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібної торгівлі кондитерськими виробами</p> <p><b>Уміти:</b> враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами; консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви</p>
ОФ - 3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування	<p><b>Знати:</b> правила отримання посуду, приборів, столової білизни; норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом та білизною; правила підготовки посуду, приборів, столової білизни.</p> <p><b>Уміти:</b> полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни</p>
ОФ - 3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів	<p><b>Знати:</b> ази флористики; способи складання серветок з різноманітних матеріалів з використанням аксесуарів; сервірування столів різними стилями відповідно до інтер'єру та екстер'єру.</p> <p><b>Уміти:</b> складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами</p>
<b>ОФ – 3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів</b>		
ОФ – 3.2.1	Організація процесу обслуговування	<p><b>Знати:</b> основи психології; принципи професійної етики; види банкетів і особливості їх організації; організацію обслуговування свят, сімейних обідів, конференцій тощо.</p> <p><b>Уміти:</b> застосовувати діловий етикет та культуру спілкування; обслуговувати неофіційні банкети; підтримувати позитивний імідж закладу; обирати тактику поведінки, мати високий рівень професійної культури мовлення і володіти транслітерацією вимови</p>
ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	<p><b>Знати:</b> назви страв, напоїв в оригіналі.</p> <p><b>Уміти:</b> приймати замовлення від споживачів; використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності</p>

ОФ – 3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв	<b>Знати:</b> правила отримання і подачі страв та напоїв із роздавальної та буфету; вимоги до їх оформлення і температури; знати етикет споживання окремих страв; правила подачі страв і напоїв при індивідуальному і бригадному методах обслуговування відвідувачів; правила поведінки за столом, правила користування приборами, серветками. <b>Уміти:</b> дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів; застосовувати техніки подачі страв: «порційно», «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; документально оформляти отримання страв, напоїв з кухні та буфету
ОФ – 3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами	<b>Знати:</b> порядок оформлення рахунків; діючі програми знижок у певні дні або години. <b>Уміти:</b> проводити розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток; естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для вносу
ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду і приборів	<b>Знати:</b> правила і прийоми прибирання використаного посуду, приборів та заміни столової білизни. <b>Уміти:</b> використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів

## **Професія - Офіціант**

### **Кваліфікація - 4 розряд**

#### **Загальний фонд навчального часу – 483 год.**

№ з/п	Напрямок підготовки	Кількість годин		
		Всього годин	ЗПК	ОФ – 4.1
1	Загально-професійна підготовка			
2	Професійно-теоретична підготовка	119		119
3	Професійно-практична підготовка	343		343
4	Кваліфікаційна пробна робота	7		
5	Консультації	14		
6	Кваліфікаційна атестація	7		
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п.4,5)	469		462

#### ***Примітки***

1. Кваліфікаційна пробна робота виконується за рахунок часу, відведеного на професійно-практичну підготовку.
2. Години, відведені на консультації, враховуються в загальному фонді навчального часу.
3. При підвищенні кваліфікації та перепідготовці загальнопрофесійний блок вивчається в обсязі годин та компетентностей, визначених відповідно до результатів вхідного контролю, і додається до годин загального обсягу навчального часу та до годин загального фонду навчального часу (але не більше, ніж 112 годин).

### ***Типова програма з підготовки за професією Офіціант 4-го розряду (Зміст професійних профільних компетентностей)***

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
<b>Модуль ОФ – 4.1. Організація спеціальних видів обслуговування, прийомів та банкетів</b>		
ОФ – 4.1.1	Підготовка торговельної зали до обслуговування	<b>Знати:</b> новітню техніку і технології клінінгових операцій; сучасні види послуг і форм обслуговування у сфері готельної індустрії; правила обслуговування і режим роботи закладу в святкові дні; міжнародні стандарти обслуговування відвідувачів; роботу кейтерингу (виїзного ресторанного обслуговування).

		<p><b>Уміти:</b> готувати залу до обслуговування; організувати обслуговування бенкетів різних видів; здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування; застосовувати сучасні схеми сервіровки столів; використовувати передовий досвід та кращий світовий досвід; застосовувати сучасні стилі оформлення зали і столів; складати меню різних видів; організувати обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетах; готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів; складати святкове меню, оформляти запрошення і кувертні (персональні) картки меню; проявляти творчу ініціативу</p>
ОФ – 4.1.2	Використання столового посуду, приборів, білизни	<p><b>Знати:</b> асортимент і призначення столового посуду із полімерних матеріалів, фольги та паперу, дерев'яного, керамічного посуду європейського зразка.</p> <p><b>Уміти:</b> отримувати посуд, прибори, білизну і здавати їх після закінчення зміни; використовувати спеціальний посуд, обладнання, інвентар, спеціальні візочки та підноси для роботи згідно з призначенням; застосовувати технічні пристрої для полірування посуду; розраховувати кількість посуду та аксесуарів відповідно до потреби</p>
ОФ – 4.1.3	Обслуговування відвідувачів у торговельній залі	<p><b>Знати:</b> особливості обслуговування окремих категорій відвідувачів з особливими потребами; функції фумельє, сомельє, бариста; сучасні види послуг і форми обслуговування у ресторанній індустрії; перелік додаткових послуг та уміти їх надавати.</p> <p><b>Уміти:</b> обслуговувати споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервіркою столів; надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв; рекомендувати напої до страв, подавати їх на столи; відкривати і подавати різні види напоїв, декантувати вина; володіти правилами і технікою обслуговування весіль, товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома; дотримуватися правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; надавати гостям вичерпну інформацію (в тому числі однією із міжнародних мов) щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо; застосовувати методи додаткових послуг закладу; подавати страви в особливих видах посуду; виконувати траншування, фламбування страв, приготування страв на підсобному столику (гарідоні) і подавати алкогольні напої з нього; готувати різні види фондю; користуватися системою «Сogavin»; розраховувати споживачів; виписувати рахунок на бланку встановленої форми; виконувати прийом замовлення і розрахунок за допомогою POS-терміналу; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; надавати додаткові послуги згідно з переліком</p>

## V. ПЕРЕЛІК ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ

### Професія - Кухар

### Кваліфікація - 3 розряд

#### Перелік нормативного оснащення кабінету “Устаткування підприємств харчування” для підготовки кваліфікованого робітника

№№з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
	<i>Обладнання</i>			



1.	Універсальна кухонна машина сучасної моделі, що відповідає європейським та світовим стандартам з основних вимог безпеки та надійності, з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, нарізання.		1	
2.	Настільні циферблатні ваги		1	
3.	Картоплеочисна машина		1	
4.	Універсальна дискова овочерізка		1	
5.	Машина для протирання овочів та продуктів		1	Або куттер
6.	М'ясорубка для подрібнення сирого м'яса та риби		1	
7.	Тістомісильна машина малогабаритна		1	
8.	Електричний котел		1	
9.	Електрична плита		1	Або газова плита
10.	Електрична сковорода		1	
11.	Електрична фритюрниця		1	
12.	Електричний кип'ятильник безперервної дії		1	Або водонагрівач
13.	Жарова шафа		1	

Рекомендується використовувати сучасні новітні технології навчання:

1. Комп'ютерне програмне забезпечення
2. Мультимедійна дошка
3. Мультимедійний проектор
4. Відеосупроводження

### Норми оснащення лабораторно-практичних робіт з предмета “Технологія приготування їжі з основами товарознавства”

№№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб, шт.		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
	Обладнання			
1	<b>Столи виробничі</b>		8	
2	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів для: перемішування, помелу, протирання, просіювання, збивання, подрібнення, нарізання.		1	
3	Плита електрична	1 комф.	16 комф.	
4	Шафа пекарна		1	
5	Ваги		1	
6	Шафа холодильна		1	
7	Електрофритюрниця		1	
	<b>Інструмент</b>			
1	Виїмка для тіста		1	
2	Мусат		2	
3	Ножиці		2	
4	Ножі корінчасті	1	15	

5	<b>Ножі кухарської трійки</b>	1	15	
6	Подрібнювач часнику		2	
7	Рибочистки (скребки) різної конструкції		5	
8	Різець для тіста		2	
9	Тертка		2	
	<b>Інвентар</b>			
1	Дошки розробні з відповідним маркуванням	3	45	
2	<b>Друшляк</b>		2	
3	Качалка		8	
4	Лоток глибокий		8	
5	Лоток мілкий	1	15	
6	Лопатка металева	1	15	
7	Лопатка дерев'яна (копистка)		5	
8	Ложка гарнірна		2	
9	Ложки мірні		1 комплект	
10	Сито волосяне		4	
11	Сито металеве		4	
12	Ступка з товкачиком		1	
13	Черпак 0,25 л		8	
14	Шумівка		2	
15	Щипці для відпуску страв		2	
	<b>Кухонний посуд</b>			
1	Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	2	30	
2	Миска глибока	1	15	
3	Протвені для запікання страв		5	
4	Сковорідка Д=150-200мм		8	
5	Сковорідки Д=250 мм		8	
7	Чайник		1	
	<b>Столовий посуд</b>			
1	Баранчики		5	
2	Підноси	1	15	
3	Склянка чайна	1	15	
4	Сковорідка порційна		8	
5	Тарілка мілка столова	1	20	
6	Тарілка глибока столова	1	20	
	<b>Столові прибори, білизна</b>			
1	Виделки	1	20	
2	Графин		1	
3	Ложки столові	1	20	
4	Ножі	1	15	
5	Рушники		3	

**Перелік нормативного оснащення кабінету “Організації  
обслуговування” для підготовки кваліфікованого робітника.  
Фарфоровий та фаянсовий посуд**

Назва / кількість	Призначення	Місткість	Розмір	Примітки
Тарілка пиріжкова 6 штук	Подача хліба, тостів, розтягаїв, ватрушок, грінок та інших булочних виробів; як		Ø175 мм	

	підставна тарілка			
Тарілка столова мілка 6 штук	Подача других гарячих страв; як підставна тарілка		Ø240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока 6 штук	Подача перших страв порціями	500 м <sup>3</sup>	Ø240 мм	Можуть бути інших розмірів
Тарілка столова глибока напівпорційна 6 штук	Подача перших страв невеликими порціями	250 м <sup>3</sup>	Ø200 мм	Можуть бути інших розмірів
Прибор для спецій: солянка, перечниця, гірчичниця 2 штуки	Подача солі, перцю, гірчиці			Мають різну форму та розміри.

**Професія - Офіціант**  
**Кваліфікація - 3 розряд**

№ з/п	Найменування	Кількість на 15 осіб		Примітка
		для інд. корист.	для груп. корист.	
<b>Обладнання</b>				
1.	Ваги настільні циферблатні		3	
2.	Мікрохвильова піч		2	
3.	Холодильна шафа		1	
4.	Апарати електронні контрольно-Касові		15	
5.	Обідні столи		15	
6.	Електрокип'ятильник настільний		1	
7.	Чафіндіш		1	
8.	Бенкетні столи		2	
9.	Підсобні столи		4	
10.	Візочок для сервіровки		3	
11.	Бездротова система виклику Офіціанта		1	
12.	Кавоварка (Кавова машина)		1	
13.	Шоколадний фонтан		1	
14.	Блендер		2	
<b>Інструменти</b>				
1.	Штопор універсальний	1	15	
2.	Відкривачка для пляшок	1	15	
3.	Відкривачка для консервів	1	15	
4.	Корковилловлювач	1	15	
5.	Щипці для відкривання пляшок	1	15	
6.	Ножі	1	15	
7.	Дошки розробні з відповідним маркуванням	1	15	
8.	Барний інвентар	в асортименті	в асортименті	
9.	Підставки для пляшок	1	15	
<b>Натуральні зразки</b>				
1.	Порцеляновий посуд	в асортименті	в асортименті	
2.	Таці		2	
3.	Серветниці	в асортименті	в асортименті	

4.	Кільця для серветок	в асортименті	в асортименті	
5.	Набори для спецій	в асортименті	в асортименті	
6.	Металевий посуд	в асортименті	в асортименті	
7.	Скляний посуд	в асортименті	в асортименті	
8.	Основні прибори	в асортименті	в асортименті	
9.	Допоміжні столові прибори	в асортименті	в асортименті	
10.	Столова білизна	в асортименті	в асортименті	
11.	Папки для меню	5	5	
12.	Папки для рахунків	5	5	
13.	Зразки продовольчих товарів	відповідно до тем програми	відповідно до тем програми	
14.	Муляжі овочів, фруктів	відповідно до тем програми	відповідно до тем програми	

**Професія - Офіціант**  
**Кваліфікація - 4 розряд**

№	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб	
		Для індивідуального користування	Для групового Користування
1	2	3	4
<b>Обладнання:</b>			
1	Ваги електронні		5
2	Експрес кавоварка		1
3	Приставний стіл (гарідон)		1
4	Фондюшниця		1
5	Слайсер універсальний		1
6	Льодогенератор		1
7	Гостер		1
8	Апарат для глінтвейна		1
<b>Натуральні зразки:</b>			
1	Допоміжні столові прибори	в асортименті	в асортименті
2	Муляжі напівфабрикатів, готових страв	відповідно до тем програми	відповідно до тем програми
3	Декантер	15	15
4	Барний інструмент	в асортименті	в асортименті

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

Бали	Знає	Бали	Уміє
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.	1	Учень (слухач) з постійною допомогою майстра виконує окремі елементи навчально-виробничих завдань – етапів технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Під час виконання роботи допускає помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операцій. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил

			безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
2	Учень (слухач) безсистемно, неповно відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з хімічним складом харчових продуктів, етапи технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв. Неусвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити.	2	Зі значними труднощами учень (слухач) виконує окремі частини практичних завдань з обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв; приготуванні напівфабрикатів для соусів та супів. Під час виконання робіт допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, в прийомах праці та технологічних операціях. Результат виконаної роботи повністю не відповідає діючим якісним та кількісним показникам. Потребує допомоги та контролю в дотриманні правил безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з хімічним складом харчових продуктів, етапи технологічного процесу обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв, окремі етапи технологічного процесу приготування напівфабрикатів для виготовлення страв. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити, проявляє пасивно-спостережливий інтерес до нової технології. Неусвідомлено виконує частину практичних завдань.	3	Учень (слухач) з допомогою майстра планує виробничі дії та виконує частину навчально-виробничого завдання з обробки овочів, риби, м'яса, підготовки круп, борошна для приготування страв; приготування напівфабрикатів для соусів та супів у відповідності з технологічною картою та вказівками майстра. Під час виконання робіт допускає помилки в організації робочого місця, плануванні виробничих дій, у прийомах праці та технологічних операціях, які не може виправити самостійно. Результат виконаної роботи не відповідає діючим якісним та кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня. Потребує допомоги та контролю у дотриманні правил безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
4	Учень (слухач) без розуміння відтворює навчальний матеріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок з технології приготування простих страв з овочів, крупів, нескладних супів, прісного тіста та формування виробів з нього, які самостійно не в змозі виправити.	4	Учень (слухач) з частковою допомогою майстра планує виробничі дії та виконує навчально-виробничі завдання з використанням технологічної документації, пов'язані з приготування напівфабрикатів, простих страв, складання інструктивно-технологічних карток. Під час виконання робіт допускає значну кількість помилок, які не може виправити самостійно. Результат виконаної роботи відповідає мінімальним діючим якісним показникам. В окремих випадках потребує допомоги та контролю в дотриманні правил безпеки праці. Недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
5	Учень (слухач) розуміє основний навчальний матеріал з технології приготування простих страв з овочів,	5	Учень (слухач) виконує переважно більшість прийомів і технологічних операцій щодо приготування напівфабрикатів,

	<p>круп, бобових, нескладних супів, прісного тіста та виробів з нього. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Під час відповіді допускає помилки при визначенні основних понять теми. Може частково обґрунтувати та проаналізувати свою відповідь, знає основні правила відпуску простих страв з овочів, круп, бобових, супів, виробів з тіста. Користується деякими видами нескладного устаткування. Орієнтується в підборі посуду під час відпуску страв.</p>		<p>простих страв, їх порціонуванню та відпуску, допускаючи помилки. Намагається скласти інструктивно-технологічні картки. Недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сиро-вini. Потребує консультації майстра з прийомів контролю. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>
6	<p>Учень (слухач) у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування страв, розповідає загальні правила приготування простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси, тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки при поясненні технологічного процесу приготування окремих страв, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.</p>	6	<p>Учень (слухач) з консультаційною допомогою майстра організовує робоче місце, самостійно готує напівфабрикати та прості страви з овочів, круп, бобових, супи, прісне тісто, котлетну масу, формує вироби з них. Під час виконання роботи допускає значну кількість помилок, які частково може виправити з допомогою майстра. З епізодичною допомогою майстра вирішує нескладні проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації. Відпускає страви, допускаючи помилки, не дотримується температури подачі. Може визначити якість нескладної страви. Результат виконаної роботи відповідає мінімальним діючим якісним показникам. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання</p>
7	<p>Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: технологію приготування нескладних страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з них. Дає визначення основних понять технології приготування страв. Частково аналізує навчальний матеріал, порівнює кулінарну характеристику простих страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.</p>	7	<p>Учень (слухач) вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, приготування нескладних страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з котлетної маси та тіста, правильно виконує прийоми та технологічні операції, пов'язані з приготуванням страв. Виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку нескладним стравам. Допускає несуттєві помилки, які частково може виправити. Дотримується правил безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.</p>

8	<p>Учень (слухач) самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування простих страв з овочів, круп, бобових, супів; котлетної маси, прісного тіста та виробів з них. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Знає будову та принцип роботи механічного та теплового устаткування. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки, встановлює зв'язок з професією кухаря. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь. Під час відповіді допускає несуттєві помилки, які частково виправляє.</p>	8	<p>Учень (слухач) вміло застосовує теоретичні знання під час санітарної обробки продуктів, обладнання. Вміло підбирає устаткування для виконання технологічних операцій, організовує робоче місце, підбирає посуд. Готує нескладні страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускаючи несуттєві помилки. Дотримується правил техніки безпеки. За консультацією викладача виконує алгоритмічні завдання з приготування простих страв, перерахунку сировини. Усвідомлено користується довідковою літературою. Прагне виконувати більш складні завдання, але епізодично. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.</p>
9	<p>Учень (слухач) володіє основним навчальним матеріалом з приготування котлетної маси, простих страв з овочів, круп, бобових, супів, прісного тіста, виробів з котлетної маси та тіста в усній та письмовій формі. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Під час відповіді та під час виконання практичних завдань з технології приготування страв допускає несуттєві помилки, які може самостійно виправити.</p>	9	<p>Учень (слухач) впевнено застосовує теоретичні знання під час виконання практичних завдань: організації робочого місця, приготуванні нескладних страв, експлуатації устаткування, перерахунку сировини на задану кількість порцій. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в овочах, крупах, бобових, виробах з тіста під час теплової обробки, виконує алгоритмічні завдання з приготування простих страв. Усвідомлено користується довідковою інформацією технічної та нормативно-технологічної документації. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.</p>
10	<p>Учень (слухач) усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навички, спеціальні знання, навички та компетенції вирішувати проблеми самостійно. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування нескладаних страв, правилами відпуску, та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології, може рецензувати відповіді інших учнів.</p>	10	<p>Учень (слухач) вміє готувати прості страви для різних закладів ресторанного господарства. Раціонально організовує робоче місце та дотримується правил безпеки праці. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, приготування страв, складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, так і в деяких змінних умовах. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.</p>
11	<p>Учень (слухач) має значні конкретні,</p>	11	<p>Учень (слухач) здатний правильно</p>

	<p>практичні й теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції вирішувати проблеми незалежно. Володіє узагальненими системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі (з використанням технологічної термінології), пов'язаного з будовою устаткування, специфікою обробки харчових продуктів; усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування простих страв, правилами відпуску та визначенню якості страв. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію.</p> <p>Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>використовувати теоретичні знання під час відповідей і на практичних заняттях. Самостійно та у повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання, пов'язані із зборкою устаткування, підготовкою його до роботи, організацією робочого місця та приготуванням страв. Дотримується правил безпеки праці.</p> <p>Порівнює асортимент і технологію приготування простих страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні ситуації. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.</p> <p>Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.</p> <p>Учень є учасником і переможцем загальноучилищних конкурсів професійної майстерності.</p>
12	<p>Учень (слухач) має значні конкретні, практичні і теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички у вирішенні проблем незалежно. Володіє повними, системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі, усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з приготування нескладних страв, правилами відпуску та визначенню якості страв; здатний їх правильно використати під час відповідей. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки.</p> <p>Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p> <p>Рецензує відповіді інших учнів, складає питання для взаємоконтролю.</p>	<p>12</p> <p>Учень (слухач) вміє користуватися інформаційними джерелами. Самостійно і у повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання, пов'язані з підготовкою до роботи устаткування, організацією робочого місця, приготуванням страв з овочів, круп, бобових, супів, котлетної маси, прісного тіста, виробів з тіста та котлетної маси. Порівнює асортимент та технологію приготування простих страв у різних закладах ресторанного господарства. Практичні завдання з перерахунку сировини, складання технологічних схем та приготування простих страв виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінних умовах. Забезпечує високий рівень організації праці, зразково дотримується правил безпеки праці. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації або може бути кращим від них.</p> <p>Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях</p> <p>Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення.</p> <p>Учень є учасником і переможцем міських конкурсів професійної майстерності.</p>



## **VI. ФОРМИ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ**

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

- поетапна атестація: кваліфікаційна пробна робота і залік.
- державна кваліфікаційна атестація: кваліфікаційна пробна робота і державний кваліфікаційний іспит.