

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні методичної комісії
професій ресторанного сервісу та
торгівлі

Протокол № 11 від 12. 06. 2018 р.

Голова методичної комісії

М.В. Білоусова

ПОГОДЖЕНО

Директор ПРАТ
«Ресторан «Градецький»



А.Г. Зіненко

22.06.2018 р.

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою ДПТНЗ «Чернігівський центр професійно-
технічної освіти»

Протокол № 09 від 22. 06. 2018 р.

Освітня програма введена в дію з 01.09.2018 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Чернігівського центру професійно-технічної освіти

Н.О. Потехіна

06. 2018 р.



Освітня програма за СП(ПТ)О 5123.І.56.10-2017 «Офіціант»

затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 27 грудня 2017 року № 1691

Професія: 5123 Офіціант

Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: повна або базова загальна середня освіта

Професія: 5123 Офіціант

Кваліфікація випускника: офіціант 3-го розряду.

Загальний фонд навчального часу: 854 годин (враховується час відведений на консультації)

№ /n	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у тому числі ЛПР	Обсяг часу за модулями					
				ЗПК (ББ)		ОФ 3.1		ОФ 3.2	
				усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР	усього	із них ЛПР
1	Загальнопрофесійна підготовка - базовий блок (компетентності/навчальні предмети)	70	8	70					
1.1	Основи трудового законодавства	18		18					
1.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	19	1	19					
1.4	Інформаційні технології	20	7	20					
1.5	Основи професійної етики і психології	13		13					
2	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети)	175	24	58	5	67	8	50	11
2.1	Організація обслуговування в ресторанах	63	14	7	5	30	5	26	4
2.2	Торгово-технологічне обладнання і енергозбереження	18	4	5		5	2	5	2
2.3	Товарознавство продовольчих товарів	11		4		3		4	
2.4	Облік, калькуляція і звітність	10	4	4		6			
2.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	16		1		11		4	
2.6	Кулінарна характеристика страв	17	2	2		8	1	5	1
2.7	Виробнича санітарія і гігієна	10		5		4		4	
2.8	Охорона праці	30		30					
3	Професійно-практична підготовка	588		36		264		288	
3.1	Виробниче навчання	330		36		264		30	
3.2	Виробнича практика	258						258	
4	Кваліфікаційна пробна робота	7							
5	Консультації	14							
6	Державна (або поетапна) кваліфікаційна атестація	7							
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 4, 5)	840	32	164	5	331	8	338	11

Професія: 5123 Офіціант

Кваліфікація випускника: офіціант 4-го розряду.

Загальний фонд навчального часу: 483 годин (враховується час відведений на консультації)

№ з/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у тому числі ЛПР	Обсяг часу за модулями	
				ОФ – 4.1	
				усього	із них ЛПР
1	Загальнопрофесійна підготовка - базовий блок (компетентності/навчальні предмети)	-		-	
2	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети)	119	30	119	30
2.1	Організація обслуговування в ресторанах	32	6	32	6
2.2	Торгово-технологічне обладнання і енергозбереження	20	10	20	10
2.3	Товарознавство продовольчих товарів	16	4	16	4
2.4	Облік, калькуляція і звітність	12	4	12	4
2.5	Іноземна мова за професійним спрямуванням	15		15	
2.6	Кулінарна характеристика страв	12	4	12	4
2.7	Фізіологія харчування, санітарія і гігієна	12		12	
3	Професійно-практична підготовка	343		343	
3.1	Виробниче навчання	105		105	
3.2	Виробнича практика	238		238	
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації	14			
6	Державна (або постанова) кваліфікаційна атестація	7			
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 4, 5)	469	30	462	30

Професія: 5123 Офіціант.

Кваліфікація випускника: офіціант 5-го розряду.

Загальний фонд навчального часу: 641 годин (враховується час відведений на консультації)

№ п/п	Освітні компоненти (навчальні предмети) за видами підготовки	Загальний обсяг навчального навантаження	у тому числі ЛПР	Обсяг часу за модулями	
				ОФ – 5.1	
				усього	із них ЛПР
1	Загальнопрофесійна підготовка - базовий блок (компетентності/навчальні предмети)	-		-	
2	Професійно-теоретична підготовка (професійні компетентності/навчальні предмети)	159	18	159	18
2.1	Організація обслуговування в ресторанах	48	12	48	12
2.2	Торгово-технологічне обладнання і енергозбереження	24	2	24	2
2.3	Облік, калькуляція і звітність	26		26	
2.4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	29	4	29	4
2.5	Основи комерційної діяльності	32		32	
3	Професійно-практична підготовка	461		461	
3.1	Виробниче навчання	204		204	
3.2	Виробнича практика	257		257	
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації	14			
6	Державна кваліфікаційна атестація	7			
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 4, 5)	627	18	627	18