



Міністерство освіти і науки України  
Навчально-методичний центр  
професійно-технічної освіти  
*у Закарпатській області*

**COMPETENCE-BASED APPROACH TO THE DEVELOPMENT  
OF SYLLABI BY VET STANDARDS (case of the work of author's  
groups of VET teachers of Transcarpathia)**

**Olha Sliusareva – director at  
VET center of excellence in Transcarpathia region**

**Uzhgorod 2019**

# WORK OF AUTHOR GROUPS

## 2016/2017 a. y. – preparatory phase

- **7212 electric and gas welder** (25.12.2015, order of MESU No.1357), 2 Vet schools engaged;
- **7436 sewer** (30.09.2016, order of MESU No. 1177),
- **7433 tailor** (30.09 2017, order of MESU No. 1176),
- **7435 pattern cutter** (30.09 2017, order of MESU No. 1175), 3 VET schools engaged.

Since 01.09.2017, **3 VET standards implemented** in 5 VET schools

## 2017/2018 a. y. – VET standards introduced

- **9** author groups established by industries,
- 35 VET standards explored
- since 01.09.2018, **30 VET standards** implemented in 16 VET schools in the region



# Algorithm of processing VET standards

1. Analysis of distribution of hours between the types of training : GPT, PTT and PPT in a standard syllabus.
2. Analysis of distribution of hours of PTT and PPT between GPT and the training modules in a standard training program by professional qualification.
3. Identifying the list of educational components (study subjects) of general professional and professional theoretical training, according to the content of general professional and professional competences.
4. Development of training programs in subjects of general professional, professional theoretical and workplace learning, according to the content of general professional and professional competencies, and with regard to the number of hours provided for mastering GPC, and study modules.
5. Rational distribution of the training load between the subjects, according to the number of hours allocated to master each training module.
6. Development of curricula.

**Професія: офіціант, кваліфікація – 3 р. Загальнопрофесійний блок та зміст загальнопрофесійних компетентностей**

Позначення	Загальнопрофесійні компетентності	Зміст загальнопрофесійних компетентностей	
ЗПК-1	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<p><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; порядок створення та заповнення (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)</p>	<p><b>Предмет:</b> <u>Основи галузевої економіки (17 год.)</u>  <b>Теми програми:</b>                      1. Роль економіки в суспільному житті, виробництві і споживанні (1 год.)                      2. Основні економічні процеси, відносини та явища (8 год.)                      3. Створення приватного підприємства (2 год.)                      4. Нормативна документація підприємства (1 год.)                      5. Суть конкуренції, її види та методи (2 год.)                      6. Вплив держави на економіку підприємства (2 год.)</p>
ЗПК-3	Оволодіння основами інформаційних технологій	<p><b>Знати:</b> системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства; автоматизоване робоче місце офіціанта, його технічне та програмне забезпечення</p> <p><b>Уміти:</b> користуватися автоматизованою системою типу RKeeper; проводити замовлення та розрахунки за допомогою електронних контрольно-касових систем відповідно до встановленого програмного забезпечення</p>	<p><b>Предмет:</b> <u>Торгово-технологічне обладнання (2 год.)</u>  <b>Теми програми:</b>                      1. Системи автоматизованого керування закладами ресторанного господарства - 2 год. (у т.ч. 1 год. ЛПП)</p>
ЗПК-5	Дотримання та виконання вимог охорони праці, промислової і пожежної безпеки, виробничої санітарії та гігієни	<p><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.</p> <p><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</p>	<p><b>Предмети:</b>                      1. <u>Охорона праці (30 год.)</u>                      1. ....                      2. ....</p> <p>2. <u>Санітарія і гігієна (3 год.)</u>  <b>Теми програми:</b>                      1. Основи гігієни та санітарії (1 год.)                      2. Поняття про виробничу санітарію (1 год.)                      3. Основи мікробіології (1 год.)</p>
ЗПК-6	Оволодіння основами енергозбереження, раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання	<p><b>Знати:</b> основи енергозбереження; принципи раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання.</p> <p><b>Уміти:</b> раціонально використовувати електроенергію; раціонально і ефективно експлуатувати торговельно-технологічне обладнання</p>	<p><b>Предмет:</b> <u>Торгово-технологічне обладнання (1 год.)</u>  <b>Тема програми:</b>                      1. Основи енергозбереження-1 год.</p>



**Типова програма з підготовки за професійною кваліфікацією офіціант 3 розряду (зміст професійних компетентностей)**

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей	
<p align="center"><b>Модуль ОФ-3.1. Підготовка торговельних закладів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства (ЛПР – 77 год., ППР – 350 год.)</b></p>			
ОФ - 3.1.1	Організація процесу підготовки залив 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 залив; загальні правила і послідовність сервірування столів; правила і порядок підготовки спецій і приправ, етапи підготовки залив до обслуговування.</p> <p><b>Уміти:</b> виконувати роботи з підготовки залив 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>	<p><b>Предмети:</b> <b>1. Організація обслуговування в ресторанах (10 год.)</b> <b>Теми програми:</b> 1. Організація процесу підготовки залив до обслуговування згідно з вимогами (10 год.)</p> <p><b>2. Санітарія і гігієна (6 год.)</b> <b>Теми програми:</b> 1. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства (2 год.) 2. Особиста гігієна працівників (2 год.) 3. Правила проходження медичних оглядів (2 год.)</p> <p><b>3. Виробниче навчання (12 год.)</b> <b>Теми програми:</b> 1. Організація процесу підготовки залив до обслуговування згідно з вимогами (12 год.)</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, ваговиміркових 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, ваговиміркових 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>	<p><b>Предмети:</b> <b>1. Організація обслуговування в ресторанах (8 год.)</b> <b>Теми програми:</b> 1. Асортимент сучасного посуду та його призначення; види столової білизни – 8 год.</p> <p><b>2. Торгово-технологічне обладнання (12 год.)</b> <b>Теми програми:</b> 1. Сучасне торгово-технологічне обладнання (5 год) (у т.ч. 2 год. ЛПР) 2. Основні функціональні характеристики електронних контрольно-касових апаратів (5 год) (у т.ч. 3 год. ЛПР) 3. Ваговиміркове обладнання (2 год) (у т.ч. 1 год. ЛПР)</p> <p><b>3. Санітарія і гігієна (2 год.)</b> <b>Теми програми:</b> 1. Санітарні вимоги до обладнання та інвентарю (1 год.) 2. Контроль санітарного стану посуду (1 год.)</p> <p><b>Виробниче навчання (6 год.)</b> <b>Теми програми:</b> 1. Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни – 6 год.</p>

*Навчальний план підготовки кваліфікованих робітників*

Професія: 5123 Офіціант

Професійна кваліфікація: офіціант 3-го розряду

Загальний фонд навчального часу – 857 год.

№ з/п	Напря́м підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ЗПК	ОФ – 3.1	ОФ – 3.2
<b>1</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>70</b>	<b>70</b>		
1.1	Основи галузевої економіки та підприємництва	17	17		
1.2	Основи трудового законодавства	17	17		
1.3	Професійна етика і психологія	12	12		
1.4	Іноземна мова за професійним спрямуванням	12	12		
1.5	Основи маркетингу та менеджменту	12	12		
<b>2</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>175</b>	<b>42</b>	<b>87</b>	<b>46</b>
2.1	Організація обслуговування в ресторанах	66	4	38	24
2.2	Охорона праці	30	23	7	-
2.3	Товарознавство продовольчих товарів (харчових продуктів)	17	2	7	8
2.4	Технологічне обладнання	16	4	10	2
2.5	Техніка обчислень, облік і звітність	10	3	6	1
2.6	Кулінарна характеристика страв	24	2	14	8
2.7	Санітарія і гігієна	12	4	5	3
<b>3</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>591</b>		<b>351</b>	<b>240</b>
3.1	Виробниче навчання	66	-	36	30
3.2	Виробнича практика	525	-	315	210
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації	14			
6	Кваліфікаційна атестація	7			
<b>7</b>	<b>Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 4, 5)</b>	<b>836</b>	<b>112</b>	<b>438</b>	<b>286</b>

Робоча навчальна програма з предмета «Організація обслуговування в ресторанах»

Професія: 5123 Офіціант, кваліфікація: 3 розряд

Код ком-тей / № з/п	Назва модуля, компетентності/тема програми	Кількість годин	
		Усього	З них на ЛПП
<b>Загальнопрофесійний блок (базовий блок)</b>		<b>4</b>	
<b>ЗПК-7</b>	<b>Оволодіння основами організації обслуговування в ресторанах</b>		
1	Основні типи закладів ресторанного господарства; виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання	1	
2	Торговельні приміщення; обладнання. Меню, його призначення та види	1	
3	Столовий посуд, прибори, білизна, їх характеристика та призначення	1	
4	Підготовка до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства; обслуговування відвідувачів. <i>Контроль якості знань</i>	1	
<b>Модуль ОФ-3.1. Підготовка торговельних залив до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства</b>		<b>38</b>	<b>8</b>
<b>ОФ-3.1.1</b>	<b>Організація процесу підготовки залив до обслуговування згідно з вимогами</b>		
5	Організація процесу підготовки залив до обслуговування згідно з вимогами	6	
<b>ОФ-3.1.2</b>	<b>Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни</b>		
6	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	8	2
<b>ОФ-3.1.3</b>	<b>Вивчення меню і прейскурантів</b>		
7	Вивчення меню і прейскурантів	8	2
<b>ОФ-3.1.4</b>	<b>Отримання посуду, приборів, білизни. Підготовка до обслуговування</b>		
8	Отримання посуду, приборів, білизни. Підготовка до обслуговування	4	
<b>ОФ-3.1.5</b>	<b>Здійснення попередньої сервіровки столів</b>		
9	Здійснення попередньої сервіровки столів. <i>Контроль якості знань</i>	12	4
<b>Модуль ОФ-3.2. Обслуговування відвідувачів закладів ресторанного господарства різних типів, класів</b>		<b>23</b>	<b>8</b>
<b>ОФ-3.2.1</b>	<b>Організація процесу обслуговування</b>		
10	Організація процесу обслуговування	2	
<b>ОФ-3.2.2</b>	<b>Прийом і оформлення замовлення</b>		
11	Прийом і оформлення замовлення	6	2
<b>ОФ-3.2.3</b>	<b>Отримання та подача страв і напоїв</b>		
12	Отримання та подача страв і напоїв.	6	2
<b>ОФ-3.2.4</b>	<b>Здійснення розрахунку з відвідувачами</b>		
13	Здійснення розрахунку з відвідувачами	6	2
<b>ОФ-3.2.5</b>	<b>Збирання використаного посуду і приборів</b>		
14	Правила і прийоми збирання використаного посуду, приборів та заміна столової білизни. <i>Контроль якості знань</i>	3	2
<b>Разом:</b>		<b>65</b>	<b>16</b>

**1. Основні типи закладів ресторанного господарства; виробничі приміщення, їх характеристика, обладнання.**

Заклади ресторанного господарства їх основні типи, особливості, характеристики. Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів. Цехова та безцехова структура виробництва. Організація складського господарства. Вимоги до приміщень закладів ресторанного господарства.

**2. Торговельні приміщення; обладнання. Меню, його призначення та види.**

Види торговельних приміщень: вестибюль з гардеробом, зал чекання (аванзал), торговий і банкетний зали. Підсобні приміщення: сервізна та мийна столового посуду. Меню. Призначення меню. Види меню.

**3. Столовий посуд, прибори, білизна, їх характеристика та призначення.**

Столовий посуд і його види: порцеляновий, фаянсовий, кришталевий, скляний, металевий, посуд із пластмаси; його форми, розміри, призначення. Столові прибори, їх призначення і вимоги до них. Столова білизна, яка застосовується в закладах ресторанного господарства і її характеристика.

**4. Підготовка до обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства; обслуговування відвідувачів.**

Значення правильної організації підготовки торговельного залу до обслуговування відвідувачів. Вимоги до прибирання приміщень. Процес обслуговування відвідувачів. Зустріч відвідувачів, прийом замовлення і одержання готових страв, розрахунок з відвідувачами, прибирання використаного посуду. *Контроль якості знань.*

**Модуль «ОФ-3.1».**

**Підготовка торговельних 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*

**5. Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами**

Характеристика технологічного процесу. Організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів. Цехова та безцехова структура виробництва. Організація складського господарства. Вимоги та характеристики приміщень закладів ресторанного господарства.

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

Вестибюль з гардеробом і аванзалом. 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.



# Challenges in implementing VET standards

- Some teachers are not prepared to develop new training programs (different from the previous standard ones);
- Formal approach of employers to approval of working training programs (for objective and subjective reasons);
- Learning general professional competencies in one block before the learning of professional modules complicates the organization of the training process;
- It is impossible to strictly comply with the number of hours allocated for learning the module (in certain professions);
- It is impossible to interrupt the learning of subjects when taking the WTP (in certain professions);
- Module based principle of structuring the WTP complicates the organization of the training process (frequent changes in the schedule, unequal load of teachers of specialized subjects and workplace learning trainers).