



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР  
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ  
У ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ  
(НМЦ ПТО У ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ)

✉ вул. Будителів, 3/1, м. Ужгород, 88006 ☎/факс (0312) 66-83-09

web-сайт: <http://zpto.in.ua/>, e-mail: [nmcpouzhhorod@gmail.com](mailto:nmcpouzhhorod@gmail.com), код ЄДРПОУ 22115778

04.02.2024р. № 51/01-14

Директорам закладів професійної  
(професійно-технічної) освіти

Про організацію стажування  
педагогічних працівників ЗП(ПТ)О  
з професії офіціант

Повідомляємо, що **13 лютого 2024 року** розпочинається стажування педагогічних працівників ЗП(ПТ)О з професії офіціант на базі **Навчально-практичного центру сучасних технологій харчування та ресторанного сервісу Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування**. Дистанційний етап триватиме з 13 по 14 лютого 2024 року. Під час цього етапу слухачі повинні самостійно ознайомитися з навчальними матеріалами за програмою стажування (додаток 1), які розміщені на GOOGLE-диску за посиланням:

<https://drive.google.com/drive/folders/1J4OLKK9Kxp-xiSSQKRNaSU91sU7RzBn6?usp=sharing>

Для проходження очного етапу стажування **15 лютого 2024 р. о 9 год.** слухачі повинні прибути до НПЦ Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування (м. Ужгород, вул. Капушанська, 142).

Стажування організовується на договірних засадах: вартість навчання відповідно до затвердженого кошторису складає **230,00 грн.** По завершенню стажування слухачі отримують сертифікати про опанування новітніх виробничих технологій та довідки про проходження стажування встановленого зразка.

Просимо директорів закладів освіти забезпечити проходження стажування педагогічними працівниками за списком, що додається (додаток 2), у визначені терміни.

Додатки: на 2 арк. в 1 прим.

Директор

Ольга СЛЮСАРЕВА

Войченко Ліна 0957626786

**ПРОГРАМА СТАЖУВАННЯ**  
**педагогічних працівників на базі Навчально-практичного центру**  
**сучасних технологій харчування та ресторанного сервісу**  
**Ужгородського ВПУ торгівлі та технологій харчування**  
**Професія: офіціант; Кваліфікація: офіціант п'ятого розряду**  
**Форма навчання: очно-дистанційна**

Навчальні теми	Кількість годин	Форма проведення
<b><u>Дистанційний етап</u></b> Вивчення сучасних підходів до організації торговельного процесу та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства (з використанням електронної бази навчальних матеріалів, розміщеної на GOOGLE-диску за посиланням: <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1J4OLKK9Kxp-xiSSQKRNAsU91sU7RzBn6?usp=sharing">https://drive.google.com/drive/folders/1J4OLKK9Kxp-xiSSQKRNAsU91sU7RzBn6?usp=sharing</a>	<b>16</b> (2 робочі дні)	
<b>1. Ознайомлення із прогресивними підходами до організації технологічного процесу обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства</b>	<b>8</b>	<b>Самостійне вивчення</b>
1.1. Нові види технологічного устаткування підприємств ресторанного господарства	4	
1.2. Оновлений санітарний регламент закладів харчування (впровадження системи НАССР на підприємствах ресторанного господарства)	4	
<b>2. Сучасні оригінальні способи вишуканої подачі страв на підприємствах ресторанного господарства</b>	<b>8</b>	<b>Самостійне вивчення</b>
2.1. Траншування як спосіб подавання страв офіціантом	4	
2.2. Фламбування – завершальний процес приготування страв у присутності гостей	4	
<b><u>Очний етап</u></b> Підвищення професійної майстерності шляхом освоєння сучасних технологій приготування та подачі напоїв і десертів	<b>8</b> (1 робочий день)	
<b>1. Відпрацювання сучасних технологій приготування змішаних напоїв</b>	<b>4</b>	<b>Практична частина</b>
1.1. Приготування та відпуск кави і кавових напоїв (майстер-клас)	2	
1.2. Демонстрація традиційних та сучасних способів подачі кави і кавових напоїв	2	
<b>2. Огляд презентаційних способів подачі страв у закладах ресторанного господарства</b>	<b>4</b>	
2.1. Організація приготування та подачі страв у присутності відвідувачів з використанням методів фламбування і траншування	2	<b>Теоретична частина</b>
2.2. Фламбування десертів (майстер-клас на базі підприємства ресторанного господарства)	2	<b>Практична частина</b>
<b>Загальний фонд навчального часу</b>	<b>24</b>	

Обговорено на засіданні методичної комісії  
майстрів в/н та викладачів кулінарного профілю  
Протокол №5 від 15 січня 2024 року

**Список**  
**майстрів виробничого навчання ЗП(ПТ)О**  
**для проходження стажування на базі НПЦ сучасних технологій харчування та ресторанного сервісу**  
**Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування у 2023/2024 навчальному році**

*13-14 лютого 2024 року (дистанційний етап); 15 лютого 2024 року (очний етап)*

№ з/п	Назва ЗП(ПТ)О, який навчає слухача	ПІБ слухача	Професія групи, за якою закріплений	Спеціальність, кваліфікація за дипломом	Робітнича кваліфікація (наявний робітничий розряд з професії)	Професія, з якої потребує стажування
1	КЗ «Берегівський професійний ліцей сфери послуг» ЗОР	Блискун Наталія Михайлівна	Офіціант, бармен	менеджмент, готельний і ресторанний менеджмент	офіціант 4 розряду, бармен 5 розряду	Офіціант, бармен
2	КЗ «Тячівський професійний ліцей» ЗОР	Погоріляк Олександра Іванівна	Кухар, офіціант	виробництво харчової продукції, молодший спеціаліст	офіціант, бармен 5 розряду	Офіціант
3		Овечкіна Настасія Андріївна	Офіціант, бармен	виробництво харчової продукції, молодший спеціаліст	офіціант, бармен 5 розряду	Офіціант, бармен
4	КЗ «Мукачівський професійний аграрний ліцей ім. М. Данканича» ЗОР	П'ятак Мар'яна Федорівна	Офіціант, бармен	товарознавець-комерсант		Офіціант, бармен