

**ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**1. Название программы:** Программа дополнительного профессионального образования «Подготовка участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) по компетенции «Ресторанный сервис».

**2.** **Категория слушателей:** лица, получающиеся среднее профессиональное образование, участники регионального чемпионата WorldSkills (далее – WSR) по компетенции «Ресторанный сервис».

3. **Цель освоения программы**: совершенствование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта участниками региональных чемпионатов WSR по компетенции «Ресторанный сервис» в соответствии со стандартами WSR.

## 4. Форма обучения: очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий, в объеме - 178 час.

## 5. Освоение программы предполагает достижение уровня квалификации в соответствии со стандартом спецификаций WorldSkills по компетенции 35 Ресторанный сервис, утвержденного Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 2019 года, в соответствии с Профессиональным стандартом Официант/бармен, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года №910н

## 6. Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией:

* проведения банкетного обслуживания;
* приготовления и оформления кофе и кофейных напитков в ассортименте;
* идентификацией алкогольных напитков;
* изготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей.

## 7. Образовательные результаты:

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

**знать:**

* историю, современное состояние и перспективы развития движения WorldSkills International (WSI) и WorldSkills Russia (Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы»);
* нормативные акты, регулирующие деятельность организаций питания;
* требования охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
* виды стандартного оборудования и материалов ресторана (столовые приборы, столовая посуда, стеклянная посуда, столовое бельё, мебель);
* характеристику методов и форм обслуживания потребителей;
* компоненты, способы приготовления, подачи блюд, представленных в меню, в мере достаточной для консультирования гостей;
* стили и методы подачи блюд и напитков;
* виды алкогольных и безалкогольных напитков, которые могут быть предложены в ресторане;
* виды коктейлей, их компоненты, методы приготовления и подачи;
* требования к проведению расчета с посетителями.

**уметь**:

* накрывать столы, используя соответствующие скатерти, столовые приборы, стеклянную посуду, фарфор, графины и необходимое дополнительное оборудование;
* складывать салфетки для различных случаев и типов оформления;
* подготавливать ресторан к различным типам сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар;
* профессионально представиться гостю;
* осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков (Silver service, банкетный сервис, семейное обслуживание, Французский сервис, Шведский стол\мясной ресторан, канапе, Gueridon Service);
* составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
* осуществлять расчет с посетителями;
* распознавать по виду и запаху определённые виды алкогольных напитков, вин;
* выбирать стеклянную посуду и всё, что необходимо для продажи и подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
* открывать вино за столом, используя специальные приспособления;
* проводить декантацию или аэрацию вина, когда это необходимо;
* готовить и подавать различные виды коктейлей (в том числе приготовленные в стакане для смешивания, смешиваемые в шейкере, послойные, смешиваемые в блендере, с использованием мадлера, безалкогольные);
* готовить и подавать кофе различных способов приготовления, таких как кофе эспрессо, бариста кофе, фильтр-кофе, френч-пресс;
* эксплуатировать оборудование с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм

**иметь (**практический опыт):

* подготовки залов к приему и обслуживанию гостей;
* обслуживания потребителей алкогольными и безалкогольными напитками;
* выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей);
* приготовления различных видов чая, кофе и напитков на основе кофе;
* общения с гостями, в соответствии с текущей ситуацией и запросами гостей;
* общения с гостями, в соответствии с текущей ситуацией и запросами гостей;
* выбора блюда к винам с учетом эногастрономии.
1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторныезанятия | Дистанционныезанятия | СРС, час. | Промежу-точнаяаттестация, час  |
| из них | из них |
| теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия  | теоретические занятия (лекции) | практические занятия  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  | Знакомство с WSI и Ворлдскиллс Россия. Регламент чемпионата | 4 | 2 | - | 2 | - | - |  |
|  | Организация производства  | 4 | 4 | - | - | - | - |  |
|  | Санитария и гигиена предприятий общественного питания  | 4 | 4 | - | - | - | - |  |
|  | Техническое оснащение и охрана труда  | 4 | 4 | - | - | - | - |  |
|  | Психология и этика профессиональной деятельности  | 4 | 2 | - | 2 | - | - |  |
|  | Профессиональный модуль 1. РЕСТОРАН | 48 | 4 | 42 | - | 2 | - |  |
|  | Профессиональный модуль 2. БАР | 46 | 2 | 40 | - | 4 | - |  |
|  | Профессиональный модуль 3.БАРИСТА  | 46 | 2 | 40 | - | 4 | - |  |
| 9.Промежуточная аттестация по программе  | 18 | - | 18 | - | - | - | **Демонстрационный экзамен** |
| **Всего:** | **178**  |  |  |  |  |  |  |

По завершении каждого модуля обучающиеся проходят текущую аттестацию в формате зачетных конкурсных испытаний/практических заданий. Программа ДПО завершается демонстрационным экзаменом по компетенции «Ресторанный сервис» в формате реального времени. Обучающиеся за три дня выполняют задания трех модулей с учетом требований стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

Допускается возможность освоения одного из модулей программы, по результатам которого обучающиеся получают сертификат об освоении модуля.

1. **Календарный учебный график**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов** | **Объем нагрузки, ч.** | **Учебные недели** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 1 раздел | **4** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 раздел | **8** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 раздел | **8** |  | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 раздел | **4** |  | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 раздел | **4** |  | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 раздел | **48** |  |  | **12** | **12** | **12** | **12** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 раздел | **46** |  |  |  |  |  |  | **12** | **12** | **12** | **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 раздел | **46** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **12** | **12** | **12** | **10** |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 раздел | **46** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **12** | **12** | **12** | **10** |  |  |  |
| Промежуточная аттестация по программе | **18** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **6** | **6** | **6** |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации программы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика ресурса и количество** |
| Аудитория | Оборудована компьютером, проектором и экраном, учебные столы и стулья |
| Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис» | - сервировочные столы (квадратные, прямоугольные), стулья - стейшн - подсобные столы - передвижные сервировочные столы - фондюшница - блендер, миксер, куттер - электроплита - рабочий стол - весы настольные - столы со встроенными умывальниками- кофемолка - кофеварка - винный шкаф- барная стойка - холодильник - холодильник-витрина - кофемолка - кофеварка - льдогенератор - драфт - постмикс - соковыжималка -гранитор - блендер - миксер - мельница для льда - компьютерный кассовый терминал с системой учета и контроля  |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | ДСО MOODLE |
| Канцелярские товары | Бумага для принтера А-4, ручки шариковые |
| Инвентарь, инструменты, приспособления | **Инструменты** - основные приборы (закусочные, столовые, рыбные, десертные, фруктовые) - дополнительные приборы (ложки для раскладки салатов, разливательные, соуса; щипцы кондитерские; лопатка икорная, рыбная, кондитерская; нож и вилка для сыра, лимона, разделочные; вилка для фондю) - менажница - комплект ножей, подходящий для обслуживания с использованием подстановочного столика - скребок для удаления крошек со скатерти - меню - перчатки для сервиса - ручка - блокнот - столовое бельё (скатерти, салфетки, ручники, юбки, зольники, полотенца) - фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая посуда - стеклянная, хрустальная посуда - спиртовки - таганчики - разделочные доски для транширования - подносы - разделочные доски - ножи поварской тройки - щипцы универсальные - лопатки - кастрюли - сковороды - дегустационные бокалы - салфетки - ручники - полотенца -фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая посуда - подносы - кофейный набор эспрессо - кофейный набор капучино - кофейные ложки - кофейный набор американо - чайники чайные - чайная пара - молочники - чайные ложки - питчер большой - перчатки для сервиса - ручка - блокнот - спички или зажигалка - карта вин - корзинки для вина - подносы - мерная посуда (мензурка, джиггер, мерная кружка) - шейкер - стрейнер - ведро для льда (айс-бакет) - смесительный стакан - риммер - щипцы для льда - карбовочные ножи - нож для снятия цедры - барная ложка - совок для льда - гейзеры-дозаторы - ложка для льда - лоток для фруктов - стоппер - ручная соковыжималка - емкости для специй корзинки для вина - подносы - штопор - нарзаник - декантер - перчатки для сервиса - ручка - блокнот - карта бара - мерная посуда (мензурка, джиггер, мерная кружка) - шейкер - стрейнер - ведро для льда (айс-бакет) - смесительный стакан - риммер - щипцы для льда - карбовочные ножи - нож для снятия цедры - барная ложка - совок для льда - гейзеры-дозаторы - ложка для льда - лоток для фруктов - стоппер - ручная соковыжималка - емкости для специй - стеклянная посуда бара (шот-стопка, хот-шот, олд-фешенд, рокс, тумблер, хайбол, коллинз, зомби, коньячный бокал, бокал мартини, коктейльная рюмка, бокал айриш-кофе, бокал флюте, шампанское блюдце, бокал для шампанского, винный бокал, шерри, рюмка сауэр, бокал гоблет, рюмка маргарита, ликерная рюмка, рюмка пусс-кафе, бокал харикейн, кружки, стаканы и бокалы для пива  |

*10.2. Кадровые ресурсы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика** **ресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель структурного подразделения |
| Разработчик контента | Преподаватель |
| Лектор  | Преподаватель (эксперт WSR) |
| Модератор | Преподаватель |
| Тьютор  | Преподаватель |
| ЭкспертыТренеры  | Специалисты реального сектора экономики, обладающими определенными компетенциями: знание своей профессии, знание стандартов и регламентов WS, знание процедуры проведения соревнований, участие в составлении тестового задания и в определении критериев оценки |

## *10.3. Учебно-методическое обеспечение программы*

**Основная литература:**

1. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания Текст учебник / С.Ю.Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 328 с

2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. – М.: Инфра-М. – 2015. - 528 с.

**Дополнительная литература:**

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО /Г. С. Сологубова. – М.: Юрайт, 2016.
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.)
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 3 29-ФЗ
5. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178 - ФЗ
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

**Интернет-ресурсы:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. – Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

**11. Оценка качества освоения модуля**

*11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по модулю:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана**  | Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия  | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов[[1]](#footnote-1)  |
| Знакомство с WSI и Ворлдскиллс Россия. Регламент чемпионата | ТА\* | «зачтено» / «не зачтено» | системе MOODLE |
| Организация производства  | ТА\* | «зачтено» / «не зачтено» | системе MOODLE |
| Санитария и гигиена предприятий общественного питания  | ТА\* | «зачтено» / «не зачтено» | системе MOODLE |
| Техническое оснащение и охрана труда  |  ТА\* | «зачтено» / «не зачтено» | системе MOODLE |
| Психология и этика профессиональной деятельности  |  ТА\* | «зачтено» / «не зачтено» | системе MOODLE |
| Профессиональный модуль 1. РЕСТОРАН | ВР\*\* | «зачтено» / «не зачтено» | Демонстрационный экзамен |
| Профессиональный модуль 2. БАР | ВР\*\* | «зачтено» / «не зачтено» | Демонстрационный экзамен |
| Профессиональный модуль 3. БАРИСТА | ВР\*\* | «зачтено» / «не зачтено» | Демонстрационный экзамен |
| Промежуточная аттестация по модулям | Демоэкзамен |  «зачтено» / «не зачтено» | системе MOODLE |

*\* Т/А – тест автоматизированный*

*\*\* В/Р – выполнение работ*

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы[[2]](#footnote-2):*

Обучающийся за 18 часов (3 дня) должен выполнить следующие задания:

1 день: модуль «РЕСТОРАН»

«Ресторан» - 4 гостя (1 квадратный стол)

Приготовление закусок

Коктейль из креветок

Суп (Консоме)

Основное блюдо (Филетирование «Паровая рыба», гарнир (картофель, лимон) и соус сливочный.

Десерт (Сырная тарелка 3-4 вида: сыр с белой плесенью; сыр с голубой плесенью; полутвердый; твердый сыр; гарнир: мед, орех пекан, орех кешью)

Декантация красного вина

Встреча и обслуживание гостей:

- закуска, подача с кухни;

- суп;

- основное блюдо, гарнир и соус;

- десерт (сырная тарелка);

Напитки:

- вода (газ в стекле, б/газ в стекле)

- белое вино

- красное вино – декантация

- кофе+молоко

Уборка рабочего места

Экспертное оценивание

2 день: модуль «БАР»

Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля х 1 порцию, включая украшения + подбор ингредиентов.

Встреча гостей

Skill Test – Irish Coffee – 2 порции

Уборка рабочего места

Экспертное оценивание

3 день: модуль «Бариста»

Знакомство с вином (4 красного, 4 белого). Белые: Шардоне, Грюнер, Фельтлинер, Рислинг, Совиньон блан. Красные: Каберне Совиньон, Пино Нуар, Сира Шираз.

Приготовление 2-х классических коктейлей в 2-х экземплярах по рецептуре сайта IBA-WORLD.COM и приготовление фантазийного коктейля, Обслуживание 4-х гостей – подача кофейных напитков (эспрессо, американо, лунго, капучино, латте-маккиато). Оформление декора для коктейлей и идентификация специй

Уборка рабочего места

Экспертное оценивание

*11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по программе:*

1-й день*:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Соответствие униформы | 0,5 |
| Соответствие обуви | 0,5 |
| Внешний вид | 1 |
| Стол-коробка | 1 |
| МЕР «Ресторан» | 1 |
| Встреча гостей | 2 |
| Процесс обслуживания | 2 |
| Работа перед гостем | 2 |
| Подача закусок, блюд | 1 |
| Подача напитков | 1 |
| Декантация вина | 2 |
| Филетирование копченого лосося | 2 |
| Транширование курицы | 2 |
| Гарнир (овощи) и соус | 1 |
| Сервис сыра | 1 |
| **ИТОГО:** | **20** |

2-й день

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Соответствие униформы | 0,5 |
| Соответствие обуви | 0,5 |
| Внешний вид | 1 |
| Встреча гостей | 2 |
| Процесс обслуживания | 2 |
| Коктейль 1 | 1 |
| Коктейль 2 | 1 |
| Приготовление и подача кофе | 1 |
| Персональная презентация | 1 |
| **ИТОГО:** | **10** |

 3-й день

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Соответствие униформы | 0,5 |
| Соответствие обуви | 0,5 |
| Внешний вид | 1 |
| Идентификация вин | 2 |
| Встреча гостей | 1 |
| Процесс обслуживания | 2 |
| Приготовление коктейлей | 1 |
| Приготовление кофе | 1 |
| Декорирование | 1 |
| Идентификация специй | 1 |
| **ИТОГО:** | **12** |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе **Подготовка участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции «Ресторанный сервис»** при получении не менее 36 баллов (максимально – 42 балла) за выполненную работу.

1. Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п. [↑](#footnote-ref-1)
2. Приводятся примеры контрольно-измерительных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий по выбору разработчиков модуля для всех оценочных средств, применяемых для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. [↑](#footnote-ref-2)