

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

## **ПРОГРАММА**

дополнительного профессионального образования

**Подготовка участников Чемпионата «Молодые  
профессионал» (Ворлдскиллс Россия)  
по компетенции «Ресторанный сервис»**

**2020 г.**

РАССМОТРЕНО

Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»

Протокол № 7 от 13.05.2020 г.

Председатель

МС \_\_\_\_\_ Губанов С.А.

Разработчик:      Беляева      Н.Ю.  
методист,          Чернова      Д.А.,  
преподаватель

РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»

Протокол № 7 от 11.06.2020 г.

Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от  
11.06.2020 г. № 183 /п

Зам.

директора \_\_\_\_\_  
Смирнова А.А.

## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

**2. Категория слушателей:** лица, получающие 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.

**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, послонные, 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.

## 8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СРС, час.	Промежуточная аттестация, 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
1.	Знакомство с WSI и Ворлдскиллс Россия. Регламент чемпионата	4	2	-	2	-	-	
2.	Организация производства	4	4	-	-	-	-	
3.	Санитария и гигиена предприятий общественного питания	4	4	-	-	-	-	
4.	Техническое оснащение и охрана труда	4	4	-	-	-	-	
5.	Психология и этика профессиональной деятельности	4	2	-	2	-	-	
6.	Профессиональный модуль 1. РЕСТОРАН	48	4	42	-	2	-	
7.	Профессиональный модуль 2. БАР	46	2	40	-	4	-	
8.	Профессиональный модуль 3. БАРИСТА	46	2	40	-	4	-	
9. Промежуточная аттестация по программе		18	-	18	-	-	-	<b>Демонстрационный экзамен</b>
<b>Всего:</b>		<b>178</b>						

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.

## 9. 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»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сервировочные столы (квадратные, прямоугольные), стулья</li> <li>- стейшн</li> <li>- подсобные столы</li> <li>- передвижные сервировочные столы</li> <li>- фондюшница</li> <li>- блендер, миксер, куттер</li> <li>- электроплита</li> <li>- рабочий стол</li> <li>- весы настольные</li> <li>- столы со встроенными умывальниками</li> <li>- кофемолка</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- кофеварка</li> <li>- винный шкаф</li> <li>- барная стойка</li> <li>- холодильник</li> <li>- холодильник-витрина</li> <li>- кофемолка</li> <li>- кофеварка</li> <li>- льдогенератор</li> <li>- драфт</li> <li>- постмикс</li> <li>- соковыжималка</li> <li>-гранитор</li> <li>- блендер</li> <li>- миксер</li> <li>- мельница для льда</li> <li>- компьютерный кассовый терминал с системой учета и контроля</li> </ul>
<p>Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения</p>	<p>ДСО MOODLE</p>
<p>Канцелярские товары</p>	<p>Бумага для принтера А-4, ручки шариковые</p>
<p>Инвентарь, инструменты, приспособления</p>	<p><b>Инструменты</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные приборы (закусочные, столовые, рыбные, десертные, фруктовые)</li> <li>- дополнительные приборы (ложки для раскладки салатов, разливательные, соуса; щипцы кондитерские; лопатка икорная, рыбная, кондитерская; нож и вилка для сыра, лимона, разделочные; вилка для фондю)</li> <li>- менажница</li> <li>- комплект ножей, подходящий для обслуживания с использованием подстановочного столика</li> <li>- скребок для удаления крошек со скатерти</li> <li>- меню</li> <li>- перчатки для сервиса</li> <li>- ручка</li> <li>- блокнот</li> <li>- столовое бельё (скатерти, салфетки, ручники, юбки, зольники, полотенца)</li> <li>- фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая посуда</li> </ul>

- стеклянная, хрустальная посуда
- спиртовки
- таганчики
- разделочные доски для транширования
- подносы
- разделочные доски
- ножи поварской тройки
- щипцы универсальные
- лопатки
- кастрюли
- сковороды
- дегустационные бокалы
- салфетки
- ручки
- 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
Эксперты Тренеры	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. 1324-03 Гигиенические 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/](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](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/](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/](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:*

<b>Наименование разделов учебного плана</b>	<b>Технология и/или метод(ы) проведения</b>	<b>Шкала оценки (баллы, «зачтено» /</b>	<b>Размещение оценочных материалов<sup>1</sup></b>
---	---	---	--

<sup>1</sup> Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

	<b>оценочного мероприятия</b>	<b>«не зачтено»)</b>	
Знакомство с WSI и Ворлдскиллс Россия. Регламент чемпионата	ТА*	«зачтено» / «не зачтено»	системе <b>MOODLE</b>
Организация производства	ТА*	«зачтено» / «не зачтено»	системе <b>MOODLE</b>
Санитария и гигиена предприятий общественного питания	ТА*	«зачтено» / «не зачтено»	системе <b>MOODLE</b>
Техническое оснащение и охрана труда	ТА*	«зачтено» / «не зачтено»	системе <b>MOODLE</b>
Психология и этика профессиональной деятельности	ТА*	«зачтено» / «не зачтено»	системе <b>MOODLE</b>
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	Демозэкзамен	«зачтено» / «не зачтено»	<b>системе MOODLE</b>

\* Т/А – тест автоматизированный

\*\* В/Р – выполнение работ

11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы<sup>2</sup>:

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

<sup>2</sup> 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.

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, Фельтлингер, 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:

<b>Критерии оценивания</b>	<b>Балл</b>
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
<b>ИТОГО:</b>	<b>20</b>

2-й день

<b>Критерии оценивания</b>	<b>Балл</b>
----------------------------	-------------

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
<b>ИТОГО:</b>	<b>10</b>

### 3-й день

<b>Критерии оценивания</b>	<b>Балл</b>
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
<b>ИТОГО:</b>	<b>12</b>

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.