

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.
 Чернова Д.А.,
методист,
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	-	-	-	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.

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"> - 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

	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<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>Инструменты</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
- 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 блюдо, 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/
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	Шкала оценки (баллы, «зачтено» /	Размещение оценочных материалов¹
---	---	---	--

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

	оценочного мероприятия	«не зачтено»)	
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	Демозэкзамен	«зачтено» / «не зачтено»	системе MOODLE

* Т/А – тест автоматизированный

** В/Р – выполнение работ

11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебной программы²:

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

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.

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:

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.