

СОГЛАСОВАНО

Автономная некоммерческая организация
«Агентство развития профессионального мастерства
(Ворлдскиллс Россия)»

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
Московской области «Дмитровский техникум»



И. П. Александровская

«30 августа, 2021 г.»

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Основы ресторанного сервиса
(с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный
сервис»)»**

г. Дмитров, 2021 год

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Ресторанный сервис (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции
«Ресторанный сервис»»»**

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) формирование у слушателей новой компетенции с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»

№ п/п	Содержание совершенствуемой или вновь формируемой компетенции
1	Организовывать выполнение заказов потребителей.
2	Контролировать качество выполнения заказа.
3	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
4	Организовывать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
5	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
6	Выполнять подготовку бара, залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
7	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
8	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
9	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
10	Готовить и оформлять смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н);

К освоению программы допускаются лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Работа в качестве официанта и/или бармена на предприятиях общественного питания разных типов и классов, самозанятость.

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения дополнительной профессиональной программы у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

- историю, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);

- применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков;

- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;

- ассортимент, характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;

- стили и техники сервировки еды и напитков, методы сервировки напитков по разным сценариям;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;

- назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе;

- этику в отрасли общественного питания, факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения;

- актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;

- способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования.

уметь:

- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;

- сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;

- продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов;

- обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания;

- профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например: «Bistro service»;

- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами;

- точно записать заказы гостей;

- эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;
- сервировать стол и подготовить украшения для него;
- расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;
- подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;
- приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов;
- сервировать чай и кофе;
- выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков;
- придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;
- выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино;
- открыть вино у стола при помощи надлежащих принадлежностей, открыть вино с традиционной пробкой, пробкой под шампанское или крышкой;
- провести декантацию или аэрацию вина при необходимости, предложить вино для дегустации;
- предлагать потребителям блюда и напитки и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню, проходах потребителей;
- соблюдать санитарные нормы и технику безопасности.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	2	2	-		
2.	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	4	4	-		
3.	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	2	-		
4.	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	2	2	-		

5.	Модуль 5. Тестирование на знание столовых приборов, посуды и стекла. Сервировка стола (по заданию эксперта)	2	-	2	-	
6.	Модуль 6. Встреча гостей, сервировка и обслуживание в кафе	12	2	9	1	Зачет
7.	Модуль 7. Сложение table box, полотняных салфеток	10	2	7	1	Зачет
8.	Модуль 8. Овладение навыками бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков	11	2	8	1	Зачет
9.	Модуль 9. Декантация вина и сервис игристого вина	11	2	8	1	Зачет
10.	Модуль 10. Обслуживание потребителей напитками за барной стойкой Методы приготовления коктейлей.	11	2	8	1	Зачет
11.	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	5	-	-	5	ДЭ ¹
ИТОГО:		72	20	42	10	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	2	2	-		
1.1	Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2	2	-		
2.	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	4	4	-		
2.1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	1	1	-	-	
2.2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда	1	1	-	-	
2.3	Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции	2	2	-		
3.	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	2	-		
3.1	Регистрация в качестве самозанятого	0,5	0,5	-	-	

¹ Демонстрационный экзамен по компетенции.

3.2	Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан	0,5	0,5	-	-	
3.3	Работа в качестве самозанятого	1	1	-		
4.	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	2	2	-	-	
4.1	Требования охраны труда и техники безопасности	1	1	-	-	
4.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции	1	1	-		
5.	Модуль 5. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	2	-	2	-	
4.1	Тестирование на знание столовых приборов, посуды и стекла. Сервировка стола (по заданию эксперта)	2	-	2	-	
6.	Модуль 6. Встреча гостей, сервировка и обслуживание в кафе	12	2	9	1	
6.1	МЕР "Кафе" - 4 гостя (2 квадратных стола)	4	1	3	-	
6.2	Встреча и обслуживание гостей в кафе	7	1	6	-	
6.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	1	Зачет
7.	Модуль 7. Сложение table box, полотняных салфеток	10	2	8	1	
7.1	Сложение table box	4	1	4	-	
7.2	Простые и сложные приемы складывания салфеток	5	1	4	-	
7.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	1	Зачет
8.	Модуль 8. Овладение навыками бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков	10	2	8	1	-
8.1	Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной	4	1	4	-	-
8.2	Приготовление 4 порций кофе – (Эспрессо-2/Капучино -2)	5	1	4	-	-
8.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	1	Зачет
9.	Модуль 9. Декантация вина и сервис игристого вина	10	2	8	1	-
9.1	Декантация вина	5	1	4	-	-
9.2	Сервис игристого вина	4	1	4	-	-
9.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	-	Зачет
10.	Модуль 9. Обслуживание потребителей напитками за барной стойкой Методы приготовления коктейлей.	10	2	7	1	-
10.1	Mise en place – подготовка к работе за барной стойкой	4	1	3	-	-
10.2	Методы приготовления коктейлей. ...	5	1	4	-	-
10.3	Промежуточная аттестация	1	-	-	1	Зачет
8.	Итоговая аттестация	5	-	-	5	

8.1	Демонстрационный экзамен по компетенции	5			5	ДЭ
	ИТОГО:	72	20	42	10	

3.3. Учебная программа

Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации

Тема 1.1 Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции

Лекция. Актуальная техническая документация Национального чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Ресторанный сервис».

Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере

Тема 2.1. Лекция 1. Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого

Тема 2.2. Лекция 2. Актуальная ситуация на региональном рынке труда

Тема 2.3. Лекция 3. Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции

Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого

Тема 3.1. Лекция 1. Регистрация в качестве самозанятого

Тема 3.2. Лекция 2. Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан

Тема 3.3. Работа в качестве самозанятого

Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности

Тема 4.1. Требования охраны труда перед началом работы. Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации.

Лекция: Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации.

Тема 4.2. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции.

Лекция: Инструкции по охране труда и технике безопасности по компетенции «Ресторанный сервис».

Модуль 5. Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией

Тема 5.1. Тестирование на знание столовых приборов, посуды и стекла. Сервировка стола (по заданию эксперта)

Практическое занятие. План проведения занятия:

1) Произвести сложение полотняных салфеток (5 способов)

2) Произвести сервировку стола на 4 персоны по меню со свободным выбором блюд (а ля карт)

3) Приготовить одну порцию кофе эспрессо

Модуль 6. Встреча гостей, сервировка и обслуживание в кафе

Тема 6.1 МЕР "Кафе" - 4 гостя (2 квадратных стола)

Лекция: Подготовка рабочего места официанта для сервировки и обслуживания в кафе. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания

Практические занятия: Подготовка рабочего места официанта для сервировки и обслуживания в кафе. Финальная подготовка перед обслуживанием.

Тема 6.2. Встреча и обслуживание гостей в кафе

Лекция: Встреча и обслуживание гостей в кафе. Основные операции процесса обслуживания общие для организаций общественного питания разных типов и классов: прием заказа, подача блюд, напитков и кондитерской продукции.

Практические занятия: Встреча гостей. Прием заказа. Досервировка столов. Обслуживание гостей. подача блюд и напитков. Окончательный этап обслуживания. Уборка столов.

Промежуточная аттестация: зачет

Модуль 7. Сложение table box, полотняных салфеток

Тема 7.1 Сложение table box (1 стол из 2 скатертей)

Лекция: Фуршетный стол (стол-коробка). Критерии оценки для выполнения. Накрытие столов скатертями: назначение, способы. Техника замены скатерти.

Практические занятия: Сложение стола-коробки (table box), используя 2 скатерти и стол-парту.

Тема 7.2. Простые и сложные приемы складывания салфеток

Лекция: Виды и формы складывания салфеток для различных мероприятий и форматов обслуживания.

Практические занятия: Складывание полотняных салфеток для различных форматов обслуживания разной степени сложности (10 различных способов).

Промежуточная аттестация: зачет

Модуль 8. Овладение навыками бариста. Методы приготовления и подачи горячих напитков

Тема 8.1 Mise en place – подготовка к работе с кофемашиной

Лекция: Кофемашина. Инвентарь бариста. Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы

Практические занятия: Подготовка рабочего места.

Тема 8.2. Приготовление 4 порций кофе – (Эспрессо-2/Капучино -2)

Лекция: Кофе и его история. Типы кофейного зерна, их различия и область использования. Эспрессо. Капучино.

Практические занятия: Приготовление и сервировка кофе с использованием специализированного оборудования и инвентаря бариста: эспрессо и капучино.

Промежуточная аттестация: зачет

Модуль 9. Декантация вина и сервис игристого вина

Тема 9.1 Декантация вина

Лекция: Mise en place – подготовка рабочего места для выполнения декантации красного вина. Правила выполнения согласно критериям оценки. Соблюдение техники безопасности.

Практические занятия: Mise en place. Выполнение декантации красного вина.

Тема 9.2. Сервис игристого вина

Лекция: Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам. Mise en place – подготовка рабочего места для подачи игристого вина. Критерии оценки выполнения задания.

Практические занятия: Mise en place. Презентация игристого вина. Откупоривание бутылки и розлив в 6 бокалов, соблюдая технику безопасности и критерии оценки.

Промежуточная аттестация: зачет

Модуль 10. Обслуживание потребителей напитками за барной стойкой

Методы приготовления коктейлей

Тема 10.1 Mise en place – подготовка к работе за барной стойкой

Лекция. Основные правила работы за барной стойкой. Правила безупречного сервиса

Практические занятия: Овладение навыками получения, подбора и подготовки (полировки) барной посуды и инвентаря. Составление карты организации рабочего места бармена. Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей.

Тема 10.2. Методы приготовления коктейлей.

Лекция. Методы и техника приготовления коктейлей. Украшение коктейлей

Практические занятия: Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методами «shake», «build», «stir» (работа с рецептурой сайта IBA-WORLD.COM)

Промежуточная аттестация: зачет.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Модуль 1. Название
2 неделя	
	Итоговая аттестация
*-Точный порядок реализации модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы отражено в приложении к программе.

Материально-техническое оснащение проведения демонстрационного экзамена – в соответствии с инфраструктурным листом КОД 1.2 ДЭ, используемого для проведения итоговой аттестации по программе.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессионального мастерства – (Электронный ресурс). Режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество педагогических работников (физических лиц), привлеченных для реализации программы ___чел. Из них:

- сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции ___ чел.;
- сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции ___ чел.;
- экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции ___чел.

Ведущий преподаватель программы – эксперт Ворлдскиллс со статусом сертифицированного эксперта Ворлдскиллс, или сертифицированного эксперта-мастера Ворлдскиллс, или эксперта с правом и опытом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс. Ведущий преподаватель программы принимает участие в реализации всех модулей и занятий программы, а также является главным экспертом на демонстрационном экзамене.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели.

Данные педагогических работников, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
<i>Ведущий преподаватель программы</i>			
1.	Белов Роман Сергеевич	сертифицированный эксперт Ворлдскиллс	Преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
<i>Преподаватели, участвующие в реализации программы</i>			

2.	Конорова Татьяна Александровна	С правом проведения ДЭ	Преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»
3.	Сырина Елена Петровна	С правом проведения ДЭ	Преподаватель ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.²

Для итоговой аттестации используется КОД № 1.2 по компетенции «Ресторанный сервис», размещенный в Банке эталонных программ Академии Ворлдскиллс Россия. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод баллов в оценку осуществляется в соответствии с таблицей:

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество набранных баллов в рамках ДЭ	0-8.28	8.30-17.2	17.3-30.08	30.1-43.6

6. Составители программы

Разработано Академией Ворлдскиллс Россия совместно с сертифицированными экспертами Ворлдскиллс Россия.

² К работе в экзаменационной комиссии должны быть привлечены представители работодателей и их объединений.

Приложение к дополнительной профессиональной
программе повышения квалификации
«Основы ресторанного сервиса (с учетом стандарта Ворлдскиллс
по компетенции «Ресторанный сервис»»).

**Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы
и слушателя программы**

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Ученический стол, стул	1	
Практические занятия	Учебный ресторан» « Учебный бар»	Часы настенные	1	
		Барный органайзер	1	
		Джигер	2	
		Мерный стакан	1	
		Совок для льда	1	
		Мельница для льда	1	
		Ice bucket / Ведерко для льда	2	
		Шипцы для льда	1	
		Барные коврик	2	
		Доска разделочная	1	
		Барный поднос	1	
		Шейкер классический	1	
		Шейкер Бостон	1	
		Смесительный стакан	1	
		Стрейнер	1	
		Мадлер	1	
		Барная ложка	3	
		Пинцет барный	2	
		Нарзанник	1	
		Сквизер	1	
		Нож барный	1	
		Рокс (олд фешенд)	6	
		Хайбол	6	
		Харикейн (бокал для Пино Колады)	6	
		Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	6	
		Гейзеры	5	
		Миска стеклянная	2	
		Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	1	
		Кофемолка - электрическая	1	
		Темпер	1	
Поднос официанта	2			
Кувшин				Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос".

		Пара для эспрессо (чашка с блюдцем)	6	Фарфоровая посуда: тарелки, чашки должны быть из одной коллекции
		Пара для капучино (чашка с блюдцем)	6	
		Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	6	Столовые приборы должны быть из одной коллекции
		Ложка для эспрессо	6	
		Кофейная ложка	6	
		Сахарница	1	
		Питчер (разных объемов)	6	
		Разделочная доска	1	
		Металлический поднос	1	
		Нож для фруктов (см ТО компетенции)	2	
		Бокал для шампанского	6	
		Подсвечник	1	
		Декантер	1	
		Бокал для красного вина	7	
		Бокал для белого вина	6	
		Прибор десертный/закусочный (вилка, нож)	10	
		Прибор для рыбы (вилка, нож)	6	
		Столовый прибор (вилка, ложка, нож)	10	
		Ложка десертная	6	
		Хлебная корзина	3	
		Минаж (соль/перец)		
		Молочник	2	
		Пара чайная (чашка с блюдцем)	6	
		Бокал для коньяка (снифтер)	6	
		Тарелка пирожковая	10	
		Тарелка основная	10	
		Тарелка закусочная	10	
		Тарелка десертная	10	
		Салфетки текстильные	20	Текстильные салфетки должны быть размером 50*50 или 46*46
		Ручник	2	
		Скатерти (соответствующие размеру стола)	4	
		Термопот/Чайник-термос		
		Мусорные ведра	1	
		Ваза для цветов	3	
		Стол прямоугольный (банкетный, складной)	2	столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина/высота - 1500/760/760
		Стол квадратный	2	

		Стулья банкетные Стол круглый Стойка барная *Продукты питания (блюда, сырье)-по согласованию * Напитки алкогольные-по согласованию	6 1 1	столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина - 800/800 диаметр 1500
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	