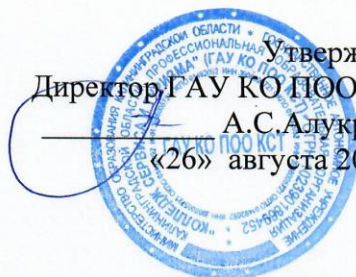


**Министерство образования Калининградской области
государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
"Колледж сервиса и туризма"**

Принята на заседании
методического Совета
Протокол № 1 от 26.08.2021 г

Утверждаю:
Директор ГАУ КО ПОО КСТ
А.С. Алукриева
«26» августа 2021 г.



**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Современные требования к правилам подачи кулинарной,
кондитерской продукции, напитков» (с учетом стандарта Ворлдскиллс
по компетенции «Ресторанный сервис»)**

Объем программы: 72 часа

Разработчики:
Овчинникова И.В.,
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,
Захарова Е.Ю.
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,

г. Калининград, 2021 год

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Современные требования к правилам подачи кулинарной,
кондитерской продукции, напитков» (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	Организовывать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
4	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
5	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

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:

- 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;

- 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 и	практ. занятия	промежу т. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Блок общепрофессиональных дисциплин	56	22	34		
1.1	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».	8	2	6		зачет
1.2.	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	6	2	4		зачет
1.3.	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	6	2	4		зачет
1.4.	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий	6	2	4		зачет
1.5.	Правила этикета и нормы поведения за столом	12	6	6		зачет

1.6	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP	12	6	6		зачет
1.7	Расчет с потребителями	6	2	4		
2.	Производственная практика	12		12		
	Итоговая аттестация	4			4	квалификационный экзамен
ИТОГО:		72	22	46	4	

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.	Блок общепрофессиональных дисциплин	56	22	34		
1.1	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».	8	2	6		зачет
1.2.	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	6	2	4		зачет
1.3.	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	6	2	4		зачет
1.4.	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий	6	2	4		зачет
1.5.	Правила этикета и нормы поведения за столом	12	6	6		зачет
1.6	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP	12	6	6		зачет
1.7	Расчет с потребителями	6	2	4		
2.	Производственная практика	12		12		
	Итоговая аттестация	4			4	квалификационный экзамен
ИТОГО:		72	22	46	4	

3.3. Учебная программа

1. Блок общепрофессиональных дисциплин

1.1 Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

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

Лекция: Основные методы подачи блюд. Транширование. Фламбирование.

Практические занятия: Отработка методов подачи блюд. Транширование, фламбирование блюд в присутствии гостя.

1.2 Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд

Лекция: Методы подачи блюд на банкетах. Краткий обзор каждого метода (европейский, французский, английский, русский). Характеристика и сущность методов подачи блюд.

Практические занятия: Отработка каждого метода подачи блюд.

Лекция: Комбинированный метод подачи блюд. Основные правила.

Практические занятия: Отработка комбинированного метода подачи блюд.

1.3 Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.

Лекция: Особенности подачи алкогольных и безалкогольных напитков, холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых и сладких блюд

Практические занятия: Отработка подачи алкогольных и безалкогольных напитков, холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых и сладких блюд.

1.4 Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий

Лекция: Особенности подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий

Практические занятия: Отработка подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий

1.5 Правила этикета и нормы поведения за столом

Лекция: Правила поведения за столом. Особенности в разных странах. Сервировка стола. Как пользоваться приборами. Советы и рекомендации.

Практические занятия: Ситуационные задачи.

1.6 Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP

Лекция. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Рассмотреть правила и методы обслуживания. Рассмотреть сервировку стола. Рассмотреть правила подачи блюд. Составление меню

Практические занятия: Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP

1.7 Расчет с потребителями

Лекция. Основные методы расчет с гостями. Особенности расчета. Основные формы расчета.

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 3 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 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.	Захарова Е.Ю.	Главный эксперт	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16399«Официант»
<i>Преподаватели, участвующие в реализации программы</i>			
2.	Овчинникова И.В.	Эксперт с правом проведения демонстрационного экзамена	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16399«Официант»
3.	Шипунова Н.Г.	Технический администратор	Заведующий учебно-производственными мастерскими

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

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».

6. Составители программы

Разработано преподавателями ГАУ КО ПОО КСТ, Овчинниковой И.В., Захарова Е.Ю.

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	Рабочий стол	1	
		Стул	1	
		Проектор компьютер	1 1	
Практические занятия	Оборудованная лаборатория «Учебный ресторан» «Учебный бар»	Профессиональная кофемашинa	1	Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос
		Стол прямоугольные	2	
		Стол круглый	1	
		Стол квадратные	3	
		Стулья банкетные	6	
		Стейшн для официантов	1	
Барная стойка	1			
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя 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	Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор);
	Кофемолка - электрическая	1	
	Темпер	1	Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос".
	Поднос официанта	2	
	Кувшин		
	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) 2 Молочник 2 Пара чайная (чашка с блюдцем) 6 Бокал для коньяка (снифтер) 6 Тарелка 10 пирожковая Тарелка основная 10 Тарелка закусочная 10 Тарелка десертная 10 Салфетки 20 текстильные Ручник 2 Скатерти (4 соответствующие е размеру стола) Термопот/Чайник- термос Мусорные ведра 1 Ваза для цветов 3 Стол 2 прямоугольный (банкетный, складной) Стол квадратный 2 Стулья банкетные 6 Стол круглый 1 Стойка барная 1 *Продукты питания (блюда, сырье)-по согласованию * Напитки алкогольные-по согласованию		Текстильные салфетки должны быть размером 50*50 или 46*46 столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина/высота - 1500/760/760 столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина - 800/800 диаметр 1500
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	