

**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.

**Основная программа повышения квалификации
«Организация обслуживания мероприятия водного туризма
(с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный
сервис»))»**

Объем программы: 16 часов

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

г. Калининград, 2021 год

Программа повышения квалификации «Организация обслуживания мероприятия водного туризма (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	Организовывать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
4	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
5	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»);

- 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;

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

- 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;

- сервировать стол и подготовить украшения для него;

- расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;

- 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;

- 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: 12 академических часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции и	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Профессиональная этика и культура обслуживания с учетом стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис», личная подготовка к обслуживанию.	8	4	-		
2.	Сервировка зала	4	2	-		
3.	Характеристика столового белья. Формы складывания салфеток. Характеристика стеклянной и фарфоровой посуды, объем, назначение.	3	3	-		
4.	Техника подачи холодных и горячих закусок, десертов, фруктов, горячих и холодных напитков.	2	2	-		
5.	Зачет	1	-		1	зачет
ИТОГО:		16	11		1	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции и	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Профессиональная этика и культура обслуживания с учетом стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис», личная подготовка к обслуживанию.	8	4	-		
2.	Сервировка зала	4	2	-		
3.	Характеристика столового белья. Формы складывания салфеток. Характеристика стеклянной и фарфоровой посуды, объем, назначение.	3	3	-		
4.	Техника подачи холодных и горячих закусок, десертов, фруктов, горячих и холодных напитков.	2	2	-		

5.	Зачет	1	-		1	зачет
	ИТОГО:	16	11		1	

3.3. Учебная программа

1. Профессиональная этика и культура обслуживания с учетом стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис», личная подготовка к обслуживанию.

Лекция: Профессиональная этика и культура обслуживания. Актуальная техническая документация Национального чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Ресторанный сервис».

2. Сервировка зала

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

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.

3. Характеристика столового белья. Формы складывания салфеток. Характеристика стеклянной и фарфоровой посуды, объем, назначение.

Лекция: Фуршетный стол (стол-коробка). Критерии оценки для выполнения. Накрытие столов скатертями: назначение, способы. Техника замены скатерти. Виды и формы складывания салфеток для различных мероприятий и форматов обслуживания. Владение навыками получения, подбора и подготовки (полировки) барной посуды и инвентаря.

4. Техника подачи холодных и горячих закусок, десертов, фруктов, горячих и холодных напитков.

Лекция. Методы и техника подачи холодных и горячих закусок, десертов, фруктов, горячих и холодных напитков.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Профессиональная этика и культура обслуживания с учетом стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис», личная подготовка к обслуживанию
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 зачета.

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); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос".
	Кофемолка - электрическая	1	
	Темпер	1	
	Поднос официанта	2	
	Кувшин	6	
	Пара для эспрессо (чашка с блюдцем)	6	
	Пара для капучино (чашка с блюдцем)	6	
	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	6	
	Ложка для эспрессо	6	
	Кофейная ложка	6	
	Сахарница	1	Фарфоровая посуда: тарелки, чашки должны быть из одной коллекции
	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	Столовые приборы должны быть из одной коллекции
	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	