

**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 ФАУ КО ПОО КСТ
А.С.Алукриева
«26» августа 2021 г.

**Основная программа профессионального обучения
по профессии «16399 Официант»
профессиональная подготовка
(индивидуальная образовательная траектория повышения квалификации)
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»**

Объем программы: 144 часа

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

г. Калининград, 2021 год

**Основная программа профессионального обучения
по профессии «16399 Официант»
профессиональная подготовка
с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции
«Ресторанный сервис»**

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, 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

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);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд.

Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе: работа в качестве официанта на предприятиях общественного питания разных типов и классов, самозанятость.

2.2. Требования к результатам освоения программы

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

В результате освоения программы слушатель должен

знать:

Организация и управление работой

- Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;
- Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;
- Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания;
- 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;

- Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социально-экологической ответственности бизнеса;

- Этику в отрасли общественного питания;
- Важность эффективного взаимодействия между отделами.

Навыки обслуживания и общения с гостями

- Важность общего впечатления от посещения;
- Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;
- Роль официанта в увеличении объемов продаж.

Подготовка к обслуживанию (сервировка)

- Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая:
 - Столовые приборы;
 - Посуду;
 - Стеклянную посуду;
 - Столовое белье;
 - Мебель.
- Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе;
- Важность презентации и внешнего вида ресторана;
- Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане;
- Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию.

Общественное питание

- Стили и техники сервировки еды и напитков;
- Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды;
 - Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям;
 - Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;
 - Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса.

Сервировка напитков

- Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;
 - Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования;
 - Перечень стеклянной посуды, в которой сервируют напитки;
 - Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков;
 - Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. д.;
 - Необходимые дополнения к напиткам;
 - Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;

- Технику и стили сервировки напитков;
- Наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе.

Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков

- Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана.
- Ассортимент стеклянной посуды и ее использование при подаче напитков.
- Ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам.
- Вопросы честности и принципиальности в отношении алкогольных напитков.
- Законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков.
- Методы сервировки напитков по разным сценариям.
- Ассортимент коктейлей, их ингредиентов, способы приготовления и сервировки.
- Этические и моральные обязательства ресторана в отношении продажи и сервировки алкогольных напитков.

Сервировка вин

- Процесс изготовления вин;
- Подробную информацию о винах, включая:
 - Сорт винограда;
 - Производство;
 - Страну и регион происхождения;
 - Урожай;
 - Характеристики;
 - Сочетаемость блюд и вин.
- Способы хранения вин;
- Метод подготовки вина к сервировке;
- Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин;
- Методы сервировки разных сортов вин;
- Сервировка вин к различным блюдам.

уметь:

Организация и управление работой

- Представиться гостям в профессиональной манере;
- Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;
 - Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;
 - Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;
 - Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;
 - Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана;
 - Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;
 - Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;
 - Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;

- Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.

Навыки обслуживания и общения гостями

- Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;
- На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;
 - Точно записать заказы гостей;
 - Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;
 - Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;
 - Всегда проявлять вежливость и обходительность;
 - Проявлять внимание без назойливости;
 - Уточнить у гостей, все ли в порядке;
 - Проследить, чтобы стол был сервирован правильно;
 - Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;
 - Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;
 - Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;
 - Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;
 - Принести счет, провести платеж и проводить гостей.

Подготовка к обслуживанию (сервировка)

- Сервировать стол и подготовить украшения для него;
- Обеспечить чистоту и порядок в помещении;
- Должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы;
- Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;
 - 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;
 - Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню;
 - Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье;
 - Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания;
 - Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.

Общественное питание

- Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.
- Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда.
- Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например:

- «Bistro service».
- «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя).
- «Banquet service».
- Сервировка еды с тележки.
- Сервировка еды со специального столика — Gueridon.
- Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая:
 - Ассорти блюд.
 - Мясную нарезку.
 - Филетирование рыбы.
 - Подготовку и нарезку фруктов.
 - Подачу различных сыров.
 - Приготовление салатов и салатных заправок.
 - Фламбирование блюд (мяса или десертов).
 - Продемонстрировать правильное горение и процедуру.
 - Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя.
 - Протирать стол при необходимости между переменами блюд.
 - Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню.

Сервировка напитков

- Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;
- Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо и т. д.;
- Приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;
 - Приготовить и сервировать разные чаи;
 - Предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;
 - Приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе;
 - Сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;
 - Подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.

Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков

- Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.
- 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.
- Сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки.
 - Разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр.
 - Отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения.
 - Приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания:
 - За столом;

- Прием с напитками.
- Приготовить и сервировать разные коктейли, включая:
- Взболтанные;
- Взбитые;
- Слоистые;
- Смешанные;
- Смешанные путем совместного растирания ингредиентов;
- Безалкогольные.
- Распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;
- Приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.

Сервировка вин

- Предоставить гостям обоснованный совет и инструкции по выбору вин;
- Выбрать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду;
- Растолковать информацию на этикетке винной бутылки;
- Выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино;
- Продемонстрировать вино гостю;
- 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;
- Разлить вино за столом с соблюдением этикета;
- Подать вино оптимальной температуры и состояния;
- Подавать напитки на приемах, например, шампанское.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие профессии рабочего/должности служащего.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная

3.1 Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	16	13,5	-	2,5	
1.1	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	2	1,5	-	0,5	Зачет
1.2	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	10	9	-	1	Зачет

1.3	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	1,5	-	0,5	-
1.4	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	2	1,5	-	0,5	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	118	36	74	8	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	4	-	2	2	Зачет
2.2	Модуль 1. Ресторан	65	20	43	2	Зачет
2.3	Модуль 2.Бар	24	6	16	2	Зачет
2.4	Модуль 3.Бариста	25	10	13	2	Зачет
3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	10	-	-	10	Тест ДЭ ¹
	ИТОГО:	144	49,5	74	20,5	

3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Теоретическое обучение	16	13,5	-	2,5	
1.1	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	2	1,5	-	0,5	
1.1.1	Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	1,5	1,5	-	-	
1.1.2	Промежуточный контроль	0,5			0,5	Зачет
1.2²	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	10	9	-	1	
1.2.1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	1	1	-	-	
1.2.2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда	1	1	-	-	
1.1.3	Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции	7	7	-	-	
1.1.4	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
1.3	Модуль 3. Общие вопросы по	2	1,5	-	0,5	

¹ Демонстрационный экзамен по компетенции

² Занятия по темам 1.2.1 и 1.2.2 проводятся с участием представителей профильных органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации и/или органов местного самоуправления муниципального образования

	работе в статусе самозанятого					
1.3.1	Регистрация в качестве самозанятого	0,5	0,5	-	-	
1.3.2	Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан	0,5	0,5	-	-	
1.3.3	Работа в качестве самозанятого	0,5	0,5	-	-	
1.3.4	Промежуточный контроль	0,5	-	-	0,5	Зачет
1.4	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	2	1,5	-	0,5	
1.4.1	Требования охраны труда и техники безопасности	1	1		-	
1.4.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенци	0,5	0,5		-	
1.4.3	Промежуточный контроль	0,5	-	-	0,5	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	118	36	74	8	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	4	-	2	2	
2.1.1	Тестирование на знание столовых приборов, посуды и стекла . Сервировка стола (по заданию эксперта)	2	-	2	-	
2.1.2	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.2³	Модуль 1. Ресторан	65	20	43	2	
2.2.1	Подготовка организации общественного питания к приему гостей	26	11	15	-	
2.2.2	Основной этап обслуживания в ресторане	24	6	18	-	
2.2.3	Расчет с потребителями	4	2	2	-	
2.2.4	Обслуживание приемов и банкетов	9	1	8	-	
2.2.5	Промежуточный контроль ⁴	2	-	-	2	Зачет
2.3	Модуль 2. Бар	24	6	16	2	
2.3.1	Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	4	2	2	-	
2.3.2	Оборудование и инвентарь бара	4	2	2	-	
2.3.3	Методы приготовления коктейлей	14	2	12	-	
2.3.4	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
2.4	Модуль 3.Бариста	25	10	13	2	
2.4.1	Кофе и его история	2	2			
2.4.2	Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы	6	4	2	-	
2.4.3	Техника приготовления кофейных напитков	15	4	11	-	
2.4.3	Промежуточный контроль	2	-	-	2	Зачет
3	Квалификационный экзамен					
3.1	Проверка теоретических знаний: тестирование	1	-	-	1	Тест
3.2	Практическая квалификационная	9	-	-	9	ДЭ

³ При освоении модулей компетенции должны быть предусмотрены занятия, проводимые с участием работодателей: мастер-классы, экскурсии на предприятия и иные формы.

⁴ В рамках промежуточного контроля по модулям компетенции должно быть предусмотрено время и возможность для формирования слушателями личного портфолио: результатов своих работ, которые они впоследствии смогут представить работодателю или клиенту.

	работа: демонстрационный экзамен по компетенции					
	ИТОГО:	144	49,5	74	20,5	

3.3 Учебная программа

Раздел 1. Теоретическое обучение

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

Тема 1.1.1 Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции

Лекция 1.История международного движения WorldSkills. WorldSkills в России : современное состояние и перспективы движения.

Лекция 2 Актуальная техническая документация Национального чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2019-2020 г.г. по компетенции «Ресторанный сервис».

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

Тема 1.2.1 Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого

Тема 1.2.2 Актуальная ситуация на региональном рынке труда

Тема 1.2.3 Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции

1.3 Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого

Тема 1.3.1 Регистрация в качестве самозанятого

Тема 1.3.2 Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан

Тема 1.3.3 Работа в качестве самозанятого

1.4 Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности

Лекция 1. Требования охраны труда перед началом работы. Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации.

Лекция 2. Инструкции по охране труда и технике безопасности по компетенции «Ресторанный сервис».

Раздел 2. Профессиональный курс

2.1 Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией

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

2.2 Модуль 1. Ресторан

Тема 2.2.1 Подготовка организации общественного питания к приему гостей

Лекция 1. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания

Практическое занятие:

1. Распознавание ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья (натуральные образцы)

Лекция 2. Подготовительный этап обслуживания. Сервировка столов: понятие, назначение, правила, основные требования, виды, правила и последовательность.

Накрытие столов скатертями: назначение, способы. Техника замены скатерти. Виды и формы складывания салфеток: низкие и высокие.

Практическое занятие:

1. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена
2. Накрытие стола скатертью определенным способом «table-box» (две и четыре скатерти)

3. Овладение простыми и сложными приемами складывания салфеток

4. Подготовка рабочего места (МЕР) официанта. Сервировка столов для различных случаев.

Тема 2.2.2 Основной этап обслуживания в ресторане

Лекция 1. Основные операции процесса обслуживания общие для организаций общественного питания разных типов и классов: прием заказа, подача блюд, напитков и кондитерской продукции.

Практическое занятие:

1. Овладение техникой обслуживания гостей. Отработка приемов подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд, десерта, горячих и холодных напитков с применением различных стилей обслуживания («с кухни», gueridon, silver)

2. Отработка приемов подачи блюд gueridon (работа перед гостем). Приготовление и подача холодной закуски. Филетирование рыбы (разная тепловая обработка). Приготовление десерта «фламбэ».

Лекция 2. Правила подачи продукции сервис-бара. Рекомендации и подача вин. Правила и техника работы сомелье. Откупоривание бутылок. Декантация вин и розлив напитков. Особенности подачи шампанского и игристых вин.

Практическое занятие:

1. Отработка способов подачи продукции сервис –бара: рекомендации и подача аперитива, вино-водочных изделий, откупоривание бутылок и розлив напитков.

2. Сервис красного вина: организация рабочего места, декантация, обслуживание гостей.

3. Овладение приемами подачи шампанского и игристых вин.

Тема 2.2.3 Расчет с потребителями

Лекция 1. Завершающий этап обслуживания: назначение, основные операции.

Практическое занятие:

1. Овладение приемами расчета с гостями, уборки со стола, замены скатерти, сервировки стола.

Тема 2.2.4 Обслуживание приемов и банкетов

Лекция 1. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам.

Практическое занятие:

1. Отработка техники сервировки столов на банкет. Овладение приемами подачи вино - водочных изделий, прохладительных напитков, холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд на банкете (стиль обслуживания silver service) . Сбор используемой посуды и подготовка стола к подаче десерта.

2. Отработка техники подачи игристых вин на приеме-фуршет.

2.3 Модуль 2. Бар

Тема 2.3.1 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой

Лекция 1. Основные правила работы за барной стойкой. Правила безупречного сервиса

Практическое занятие:

1. Овладение навыками получения, подбора и подготовки (полировки) барной посуды и инвентаря.

Тема 2.3.2 Оборудование и инвентарь бара

Лекция 1. Правила подготовки рабочего места бармена. Ознакомление с видами и назначением барного стекла и инвентаря.

Практическое занятие:

1. Подготовка рабочего места к работе. Составление карты организации рабочего места бармена. Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей.

Тема 2.3.3 Методы приготовления коктейлей

Лекция 1. Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей). Историческая справка. Оформление коктейлей

Практическое занятие:

1. Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом «shake» (работа с рецептурой сайта IBA-WORLD.COM)

2. Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом «build» (работа с рецептурой сайта <https://iba-world.com/>)

3. Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом «stir» (работа с рецептурой сайта <https://iba-world.com/>)

2.4 Модуль 3. Бариста

Тема 2.4.1 Кофе и его история

Лекция 1. Кофе и его история. Типы кофейного зерна, их различия и область использования

Тема 2.4.2 Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы

Лекция 1. Функции и настройки кофе-машины. Организация рабочего места бариста. Приготовление разных видов кофе с учетом требований стандартов WSI

Практическое занятие:

1. Организация рабочего места бариста. Настрой помола.

Тема 2.4.3 Техника приготовления кофейных напитков

Лекция 1 .Эспрессо. Что такое экстракция и как она влияет на вкус

Лекция 2. Типы кофейных напитков

Лекция 3. Теория взбивания молока. Какое молоко выбрать и какие параметры влияют на качество молочной пены

Практическое занятие:

1. Отработка темперовки кофе.
2. Нарботка навыков работы с кофемашиной, приготовление правильного эспрессо.
3. Нарботка навыков работы с молоком и взбивание молочной пены для капучино.
4. Приготовление кофейных напитков. Фантазийный кофе.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение. Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере
2 неделя	
	Итоговая аттестация
*Точный порядок реализации разделов, 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 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 профессий и навыков (электронный ресурс) режим доступа: <https://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

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена⁵, который включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний⁶.

Для итоговой аттестации используется КОД № 1.1 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	0-15	16-33	34-51	52-68

6. Составители программы

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

⁵ К работе в экзаменационной комиссии должны быть привлечены представители работодателей и их объединений.

⁶ Образовательная организация должна предусмотреть проверку теоретических знаний в рамках квалификационного экзамена в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих, и соответствовать разделам, модулям и темам программы.

Приложение к основной программе
 профессионального обучения
 по профессии «16399 Официант»
профессиональная подготовка
 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	Учебный ресторан « Учебный бар»	Профессиональная кофемашина	1	Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос"
		Столы прямоугольные	2	
		Стол круглый	1	
		Столы 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,	1	
		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	1	

	классический			
	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			
	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		
	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		
			Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос".	
			Фарфоровая посуда: тарелки, чашки должны быть из одной коллекции	
			Столовые приборы должны быть из одной коллекции	

		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 Ручник 2 Скатерти (соответствующие размеру стола) 4 Термопот/Чайник-термос Мусорные ведра 1 Ваза для цветов 3 Стол прямоугольный (банкетный, складной) 2 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	