

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Т.Е.Шпак



_____ 2020 г.

**Программа профессиональной пробы
в формате онлайн TRY-A-SKILL
6-11 класс Фестиваль профессий «Билет в будущее»
по компетенции «Ресторанный сервис»**

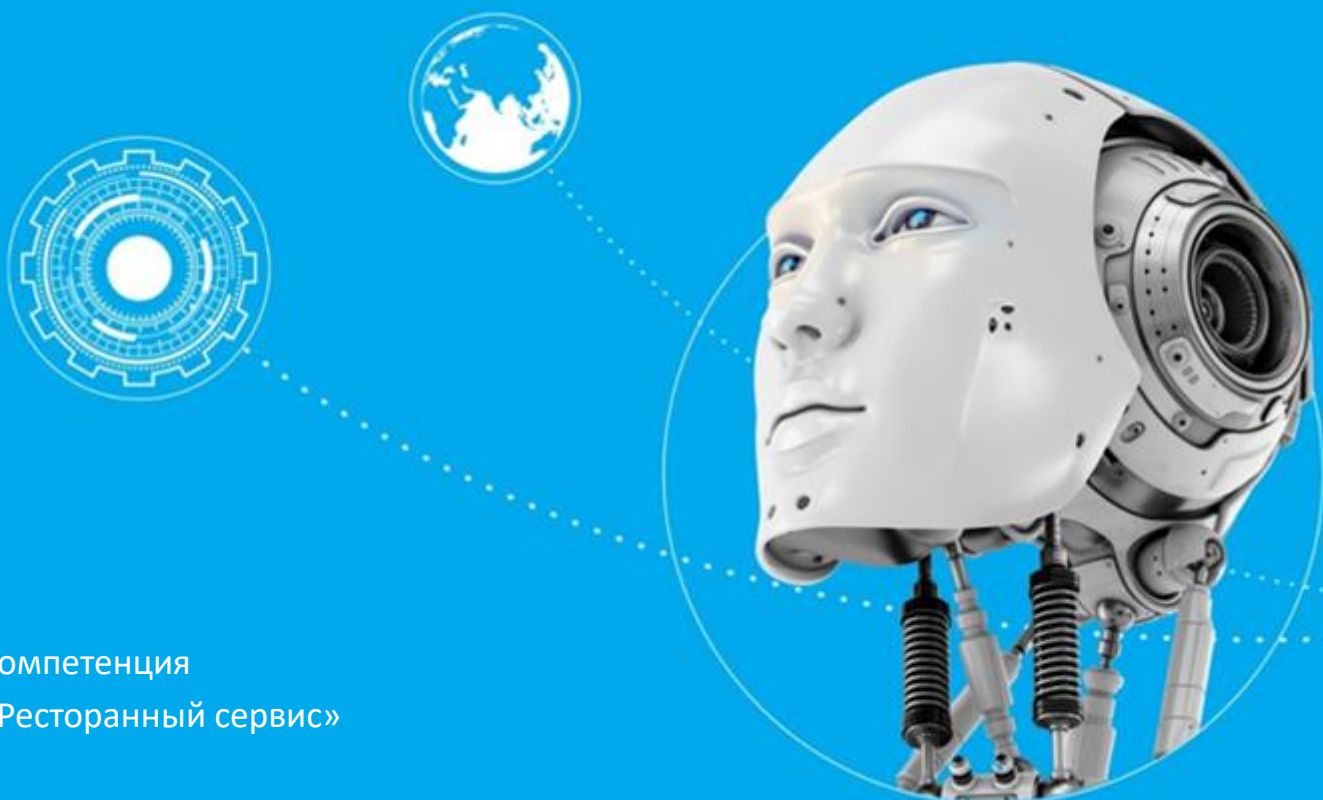
г. Тюмень, 2020 год

БИЛЕТ • В
БУДУЩЕЕ



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
В ФОРМАТЕ ОНЛАЙН TRY-A-SKILL
6-11 класс

ФЕСТИВАЛЬ ПРОФЕССИЙ «БИЛЕТ В БУДУЩЕЕ»
в рамках Финала VIII Национального Чемпионата «Молодые
профессионалы» (WorldSkills Russia)



Компетенция
«Ресторанный сервис»

I. Паспорт программы:

Наименование профессиональной компетенции: Ресторанный сервис

Уровень сложности: try-a-skill

Формат проведения: онлайн

Время проведения: 45 мин

Возрастная категория: 6-7/8-9/10-11 класс

Доступность для участников с ОВЗ: *да*

допустимые нозологические группы: 1,2,4,5,7.

возможность проведения пробы в смешанных группах: да.

Авторы программы:

Ильин Алексей Вячеславович, сертифицированный эксперт.

Калбазова Анастасия Наумовна, эксперт.

II. Содержание программы

| Этап | Содержание | Время 45 мин |
|----------|---|-----------------|
| Введение | <p>Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками. Специалист в сфере общественного питания, как правило, работает в коммерческом секторе, предлагая клиентам широкий спектр услуг. Тип и качество необходимой услуги напрямую зависят от оплаты, производимой клиентом. Поэтому такой специалист всегда должен выполнять свои обязанности профессионально и в контакте с клиентом, чтобы соответствовать его ожиданиям и таким образом поддерживать, и расширять свой бизнес.</p> <p>Как правило, он работает в гостинице или ресторане. Качество и уровень услуг, предоставляемых заведением и ожидаемых гостями, могут отличаться. Тип подачи услуги зависит от целевой аудитории: от простых схем самообслуживания до изысканного подхода, при котором блюда готовятся на столе гостя. Последний подход роднит эту сферу услуг с театром.</p> <p>Высококачественные услуги в сфере питания требуют от специалиста обширных знаний о международной кухне, напитках и винах. Он должен обеспечить полное соблюдение общепринятых правил обслуживания и знать способы приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя или в баре. Официант играет важнейшую роль во встрече гостя и формировании его впечатления от посещения заведения. Здесь огромное значение имеют профессионализм и изобретательность, хорошие манеры, безукоризненное взаимодействие с гостями, уверенность в себе, абсолютное соблюдение личной и пищевой гигиены, приятная внешность и практические навыки.</p> <p>Для подачи деликатесов, напитков и вин используется большое количество разнообразных инструментов и материалов. Специалист в этой сфере знаком с принципами их применения наряду с обычными принадлежностями для сервировки.</p> <p>Независимо от рабочей среды, универсальными качествами высококлассного специалиста являются превосходные навыки коммуникации и заботы о госте. Официанты могут работать как в составе коллектива, так и сотрудничать с другими группами персонала гостиницы или ресторана.</p> <p>По мере глобализации в сфере кулинарии, а также расширения практики путешествий в развлекательных и деловых целях и, соответственно, мобильности людей на международном уровне, персонал гостиничной индустрии сталкивается с новыми возможностями и требованиями. Для талантливого ресторатора существует множество коммерческих и международных возможностей; вместе с тем они вызывают необходимость понимать разнообразные культуры, тенденции и требуют умения работать в различных учреждениях.</p> | 5 |

| | | |
|-----------------------------|---|----|
| | <p>Компетенция ресторанный сервис может стать уверенным стартом в индустрии питания. Это официант, бармен, бариста в одном лице.</p> <p>В системе профессионального образования это специалист по организации и обслуживанию в общественном питании, от работы официанта, до управления рестораном.</p> <p>На сегодняшний день средняя зарплата официанта, бармена, бариста в Москве – 35 000 руб. Чаще всего эти профессии удается совмещать с учебой, благодаря сменным графикам.</p> | |
| Постановка задания | <p>В рамках пробы участники освоят базовый навык работы с текстилем – складывание салфеток.</p> <p>Работа с текстилем производится в официантских (тканевых) перчатках, при складывании салфеток все проглаживания производятся исключительно тыльной стороной кисти. В домашних условиях участники могут заменить текстильные салфетки бумажными</p> <p>Наставник демонстрирует участникам 10 разных способов складывания салфеток (выбор способов на усмотрение наставника).</p> | 5 |
| Выполнение задания | <p>Участникам необходимо сложить не менее 10 видов салфеток, так же в задание входит композиционная расстановка салфеток на столе и устная презентация конечного результата. При демонстрации работы камера должна охватывать всю поверхность стола. Основная оценка работы производится после выполнения задания.</p> | 25 |
| Контроль и оценка | <p>Критерии успешного выполнения задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сложены все 10 способов • Салфетки сложены с первого раза (не перескладывались) • Участник соблюдает правило проглаживания салфеток тыльной стороной кисти • Сторона салфетки не перепутана (лицевая/ изнаночная), четкие складки • Композиция из салфеток • Социальные навыки (устная презентация результата) | 5 |
| Рефлексия полученного опыта | <p><i>Разрабатывается отдельно группой методологов проекта</i></p> | 5 |

III. Инфраструктурный лист

| Тип | Наименование | Технические характеристики с необходимыми примечаниями | Ед. изм. | Расчет (на 6 чел./на 1 чел.) | Примерная стоимость за ед. (руб) | Степень необходимости (необходимо/опционально) |
|----------------------|----------------------|--|----------|------------------------------|----------------------------------|--|
| Оборудование, мебель | Салфетка текстильная | 45x45 или 50x50, ткань на усмотрение организатора | шт | 70/20 | 150 | необходимо |
| | Текстильные перчатки | Белые официантские | шт | 7 | 50р. | опционально |
| | Стол (парта) | Технические характеристики на усмотрение организатора. | шт | 7/2 | 3000 | необходимо |

В качестве платформы для проведения используется приложение ZOOM.

IV. Приложение

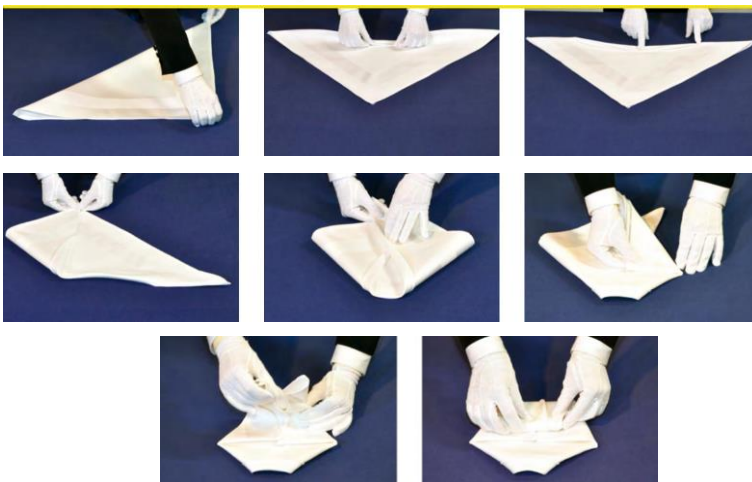
Веер



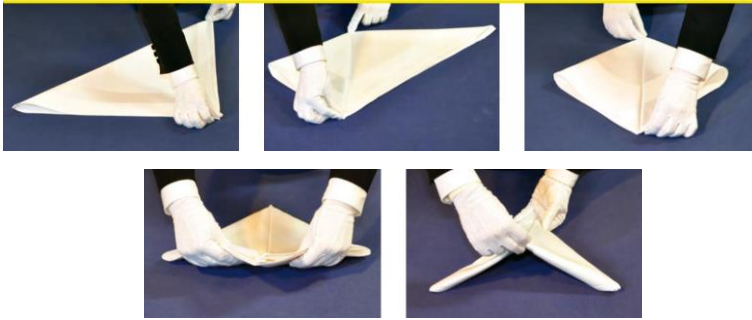
Двойной веер



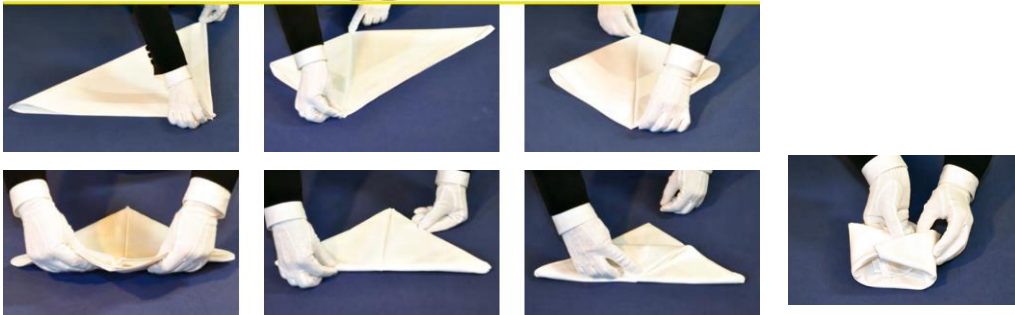
Смокинг



Пирамида



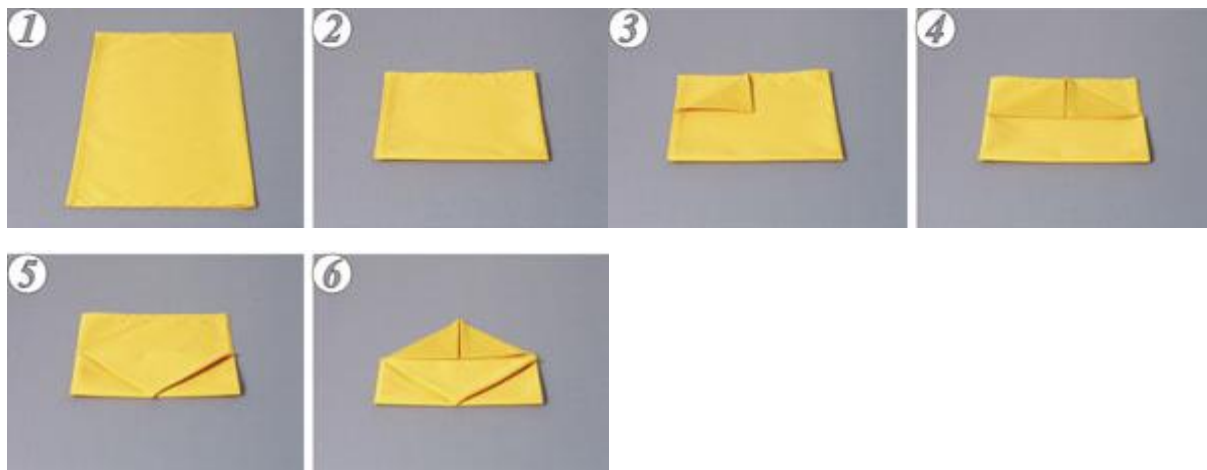
Бутон розы



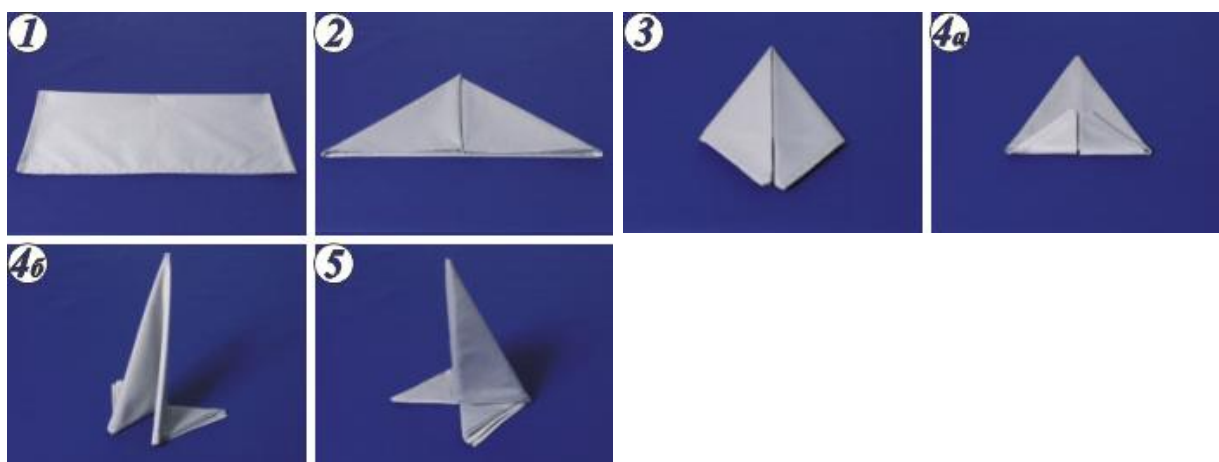
Сапожок Эльфа



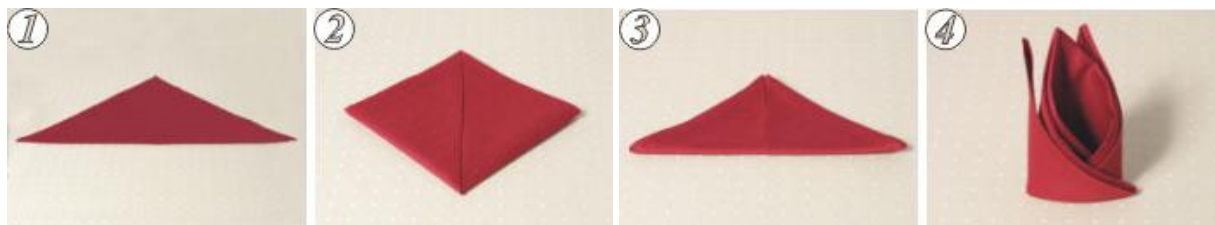
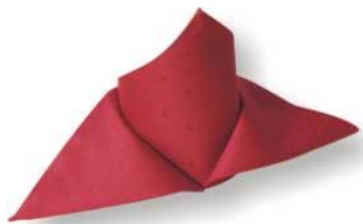
Клатч



Эверест



Шлейф



Шапка Епископа

