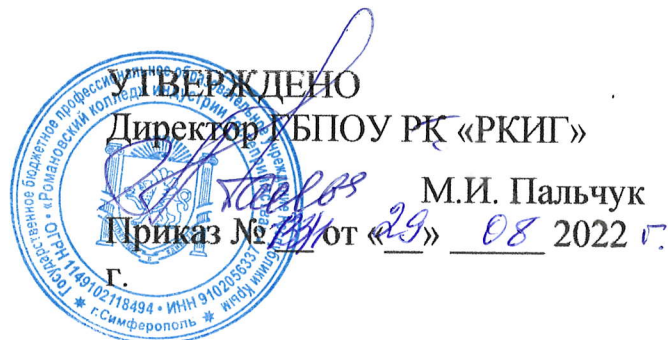




Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
в рамках проекта «БИЛЕТ В БУДУЩЕЕ»
по ранней профессиональной ориентации
учащихся 6-11 классов общеобразовательных организаций

Профессиональное направление:
«ОФИЦИАНТ»

г. Симферополь, 2022

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

	Стр.
1. Паспорт программы	3
2. Содержание программы	3
3. Инфраструктурный лист	6
4. Приложение и дополнения	7

Разработчик программы:

Волкова Анна Юрьевна – заведующая центром развития профессиональных компетенций ГБПОУ РК «РКИГ», преподаватель высшей категории, сертифицированный эксперт в компетенции «Ресторанный сервис». Контакт автора: Республика Крым, г. Симферополь, тел.+ 7 (978) 83-86-839, ayuvolkova@yandex.ru,

Программа профессиональных проб по профессии «Официант» разработана для организации и проведения мероприятий по ранней профессиональной ориентации школьников в рамках федерального проекта «Билет в будущее» на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства» с целью содействия профессиональному самоопределению учащихся средних школ.

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Наименование профессионального направления: профессия «Официант».
Профессиональная среда: комфортная.

Вид	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
Базовый	Очный	90 минут	Учащиеся 6-11 классов	Нарушение слуха: глухие, слабослышащие

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Введение (5 - 10 минут).

1. Краткое описание профессионального направления.

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.

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.

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.

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.

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.

Профессия официант входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют внедрения в образовательный процесс современных технологий на уровне международных стандартов и передовых практик.

2. Место и перспективы профессионального направления в современной экономике крымского региона, страны, мира.

По мере глобализации в сфере кулинарии, а также расширения практики путешествий в развлекательных и деловых целях и, соответственно, мобильности людей на международном уровне, персонал ресторанной 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.

Компетенция ресторанный сервис может стать уверенным стартом в индустрии питания. Это официант, бармен, бариста в одном лице.

В системе профессионального образования это специалист по организации и обслуживанию в общественном питании, от работы официанта, до управления рестораном.

На сегодняшний день средняя зарплата официанта, бармена, бариста в Крыму – 35 000 - 50 000 руб. Чаще всего эти профессии удается совмещать с учебой, благодаря сменным графикам.

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией.

Официанты выполняют заказы клиентов, получают от них плату за услуги, убираются на столиках после ухода гостей и сервируют к приходу новых, меняет салфетки и скатерти, следит за чистотой в зале, осуществляет украшение зала к торжеству.

Официант должен уметь:

- быть очаровательным, быстрым, сильным
- уметь разборчиво писать
- быть внимательным, меньше говорить и больше слушать, сохранять спокойствие
- легко ориентироваться в информации и в пространстве зала (особенно когда посетителей много)

- создавать и поддерживать определенную атмосферу в заведении

Официант должен знать:

- меню, винную карту (если таковая имеется), технологию приготовления того или иного блюда
- правила сервировки стола, правила подачи блюд и напитков
- стандарты сервиса и техники продаж.

Кроме всего перечисленного, важно, чтобы работник был приветливым, вежливым, сдержанным. Четкая дикция, опрятный внешний вид, умение общаться с людьми с разными характерами.

4. Интересные факты о профессиональном направлении.

Официант – это сотрудник ресторана, бара, кафе и другого заведения общественного питания, который принимает заказы и осуществляет обслуживание посетителей. Слово «Официант» произошло от латинского «officium», которое переводится как «Услуга, любезность».

Официант – это «лицо» и «душа» любого бара, кафе или ресторана. От него зависит настроение клиента, а значит прибыль, и успешность бизнеса. И если посетителю не понравится то, как его обслужили, он не вернется в это место, какими бы изысканными ни были блюда.

5. Связь профессиональной пробы с реальной трудовой деятельностью.

Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «Официант», способствует саморазвитию и самоопределению школьников, способных в дальнейшем к обучению по данной профессии.

Профессиональная проба дает понятие о личной гигиене, санитарии труда, предприятию общественного питания.

Складывание салфеток и накрытие стола скатертями определенным способом является одной из необходимых компетенций официанта.

Постановка задачи (5 минут).

1. Постановка цели и задачи в рамках профессиональной пробы.

Работа с текстилем производится в официантских (тканевых) перчатках, при складывании салфеток все проглаживания производятся исключительно тыльной стороной кисти.

1. Накрытие подсобного стола определенным способом «table-box»
2. Складывание полотняных салфеток. Наставник демонстрирует участникам 5 разных способов складывания салфеток (выбор способов на усмотрение наставника).

2. Демонстрация итогового результата, сложенных салфеток.

Демонстрация итогового результата: на накрытом двумя скатертями (определенным способом «table-box») выстроена композиция из полотняных

салфеток. Осуществлена устная презентация названия и назначения каждой салфетки.

Выполнение задания (55 минут).

1. Подробная инструкция по выполнению задания.

Технология выполнения задания:

- Сложить скатерти
- Накрыть стол определенным способом «table-box» двумя скатертями
- Сложить 5 вариантов полотняных салфеток и пояснить назначение каждого варианта складывания.

Шаги.

1. Сложить скатерти несколькими способами.
2. Накрыть подсобный стол двумя скатертями полностью, отступив от пола на 2-3 см.
3. Сложить салфетки следующими способами:
 - «Свиток» - вариант складывания салфеток для кафе;
 - «Веер» - вариант складывания салфеток для торжественных банкетов;
 - «Конфетка» - вариант складывания салфеток для детских праздников;
 - «Свеча» - вариант складывания салфеток для ресторанов;
 - «Конверт» - вариант складывания салфеток для столовых приборов и др.

2. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания.

1. Соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте при работе со столовым бельем.
2. Соблюдение правил санитарии и гигиены при использовании скатертей и салфеток.

Контроль, оценка и рефлексия (20 минут).

1. Критерии успешного выполнения задания:

- Соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены
- Правильно выбранная сторона скатерти
- Ровные углы и отсутствие складок на столе
- Высота скатерти от пола 3 см
- Все 5 вариантов салфеток сложены разными способами.
- Салфетки сложены с первого раза (не перескладывались)
- Участник соблюдает правило проглаживания салфеток тыльной стороной кисти
- Сторона салфетки не перепутана (лицевая/ изнаночная), четкие складки

2. Рекомендации по контролю результата, процедуре оценки.

Наставник разбирает с участниками пошаговую схему складывания стола-коробки и каждого вида салфеток, после чего участники приступают к самостоятельному выполнению задания с ограничением времени.

Презентовать стол со сложенными на нем салфетками

3. Вопросы для рефлексии обучающихся.

Вызвал ли у вас интерес складывание салфеток разными способами, накрытие стола?

Какими навыками должен обладать официант?

Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

Ваши пожелания по проведению профессиональной пробы?

Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

Чему Вы хотели бы еще научиться?

III. Инфраструктурный лист

Наименование	Технические характеристики с необходимыми примечаниями	Расчет (на группу 8 / 1 человек)	Расчет (на группу 8 / 1 человек)	Степень необходимости (необходимо/ опционально)
Стол (парта)	Технические характеристики на усмотрение организатора	5	На группу	Необходимо
Скатерть	Подходящая по размерам для стола	5	На группу	Необходимо
Салфетка текстильная	45 x 45 см или 50 x 50 см ткань на усмотрение организатора	45	На группу	Необходимо
Перчатки текстильные	Белые официантские	9	На группу	Опционально

IV. Приложение и дополнения

Ссылка	Комментарий
https://nationalteam.worldskills.ru/skills/skladvvanie-table-box-/	Стол-коробка
https://nationalteam.worldskills.ru/skills/skladyvanie-salfetok-/	Складывание салфеток

АНКЕТА
участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

Фамилия, имя _____

Учебное заведение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши предложения по проведению профессиональной пробы:

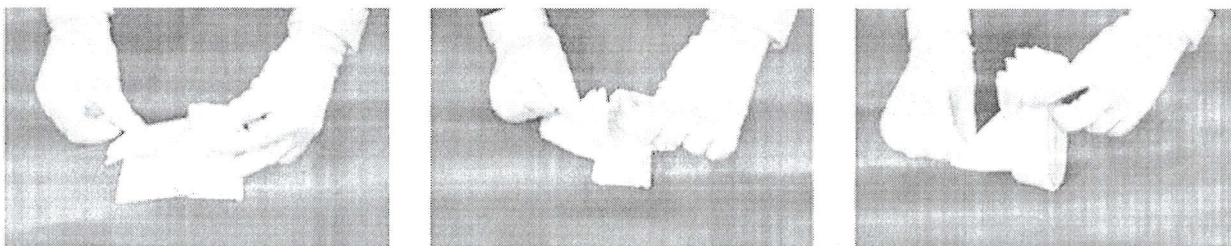
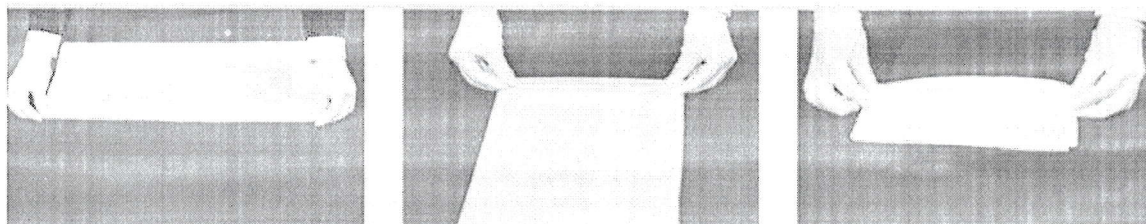
5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

1. Чему Вы хотели бы еще научиться?

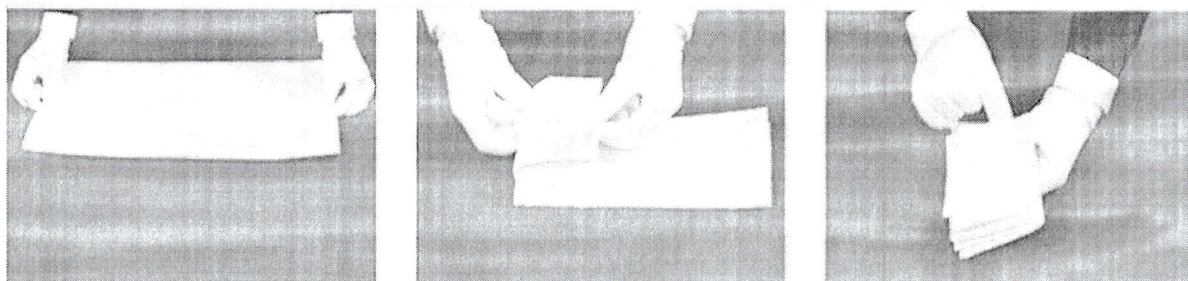
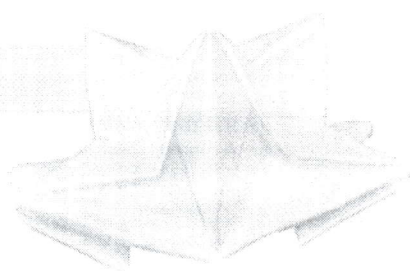
Спасибо за участие в профессиональной пробе!

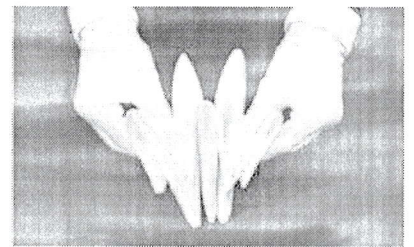
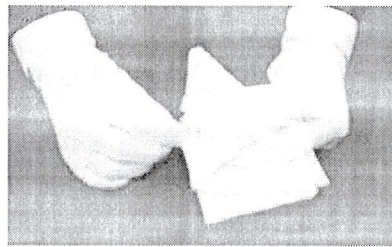
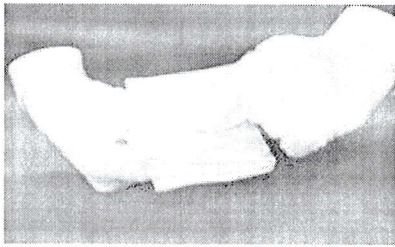
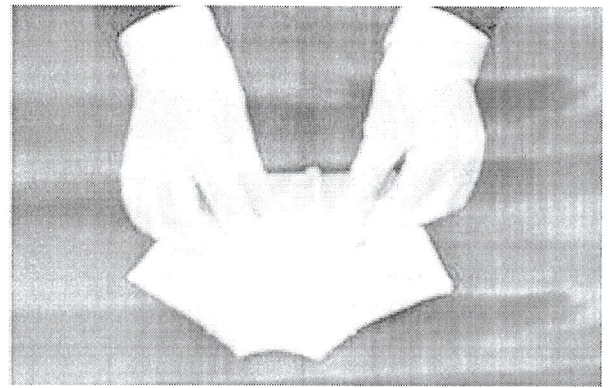
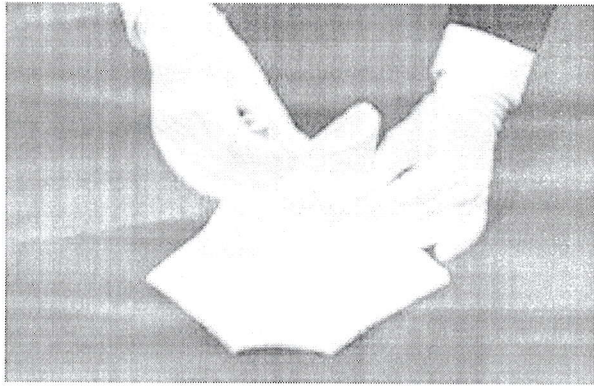
Варианты складывания салфеток

Веер

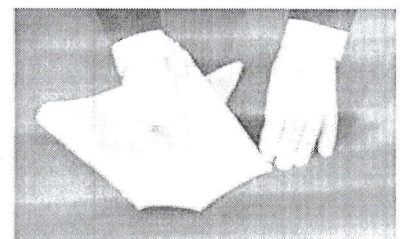
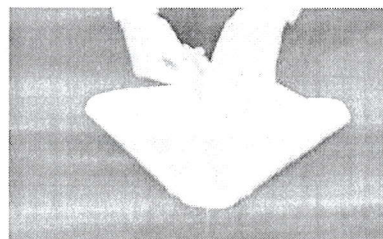
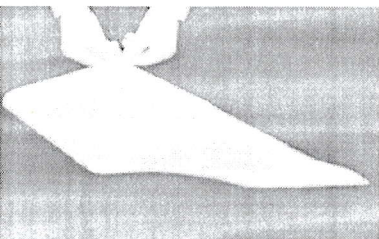
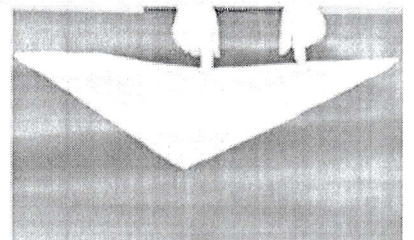
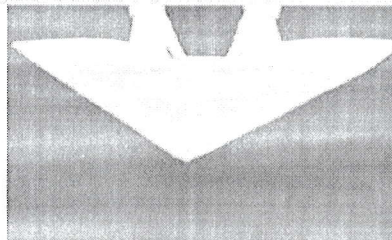
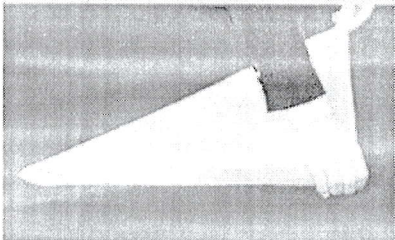
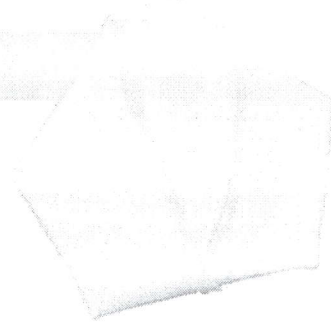


Двойной веер

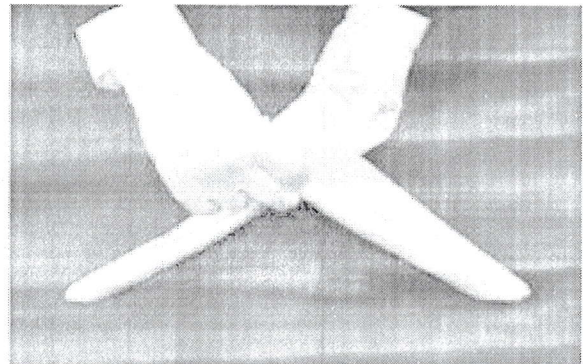
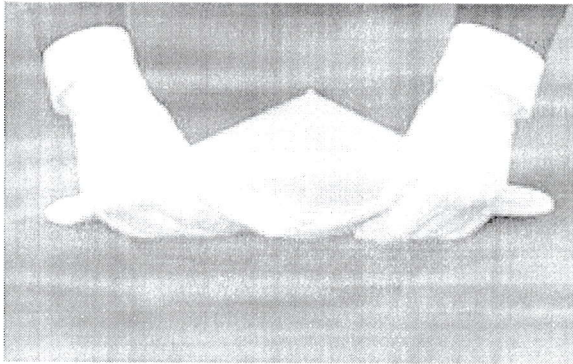
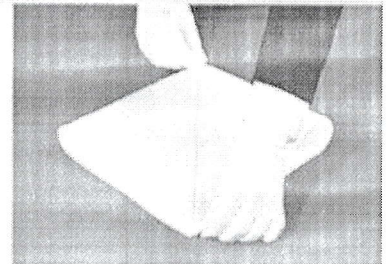
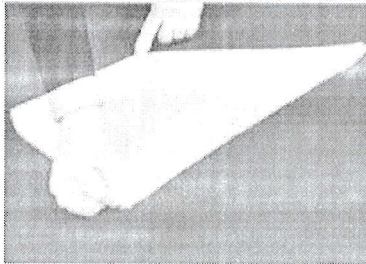
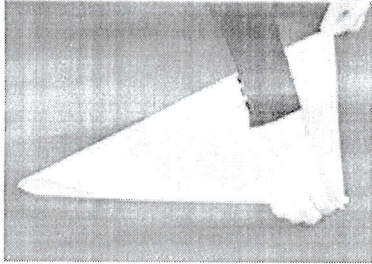
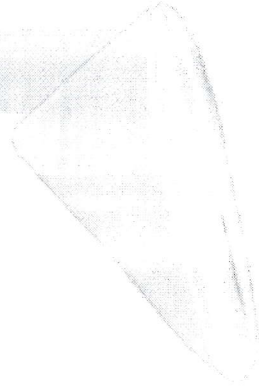




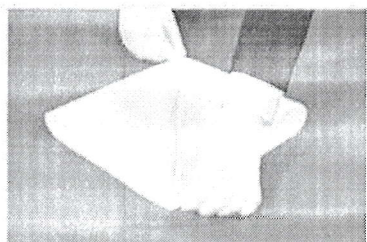
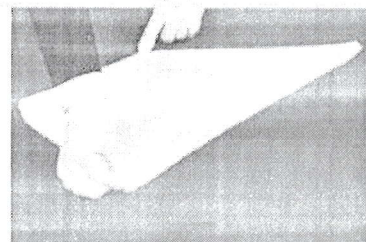
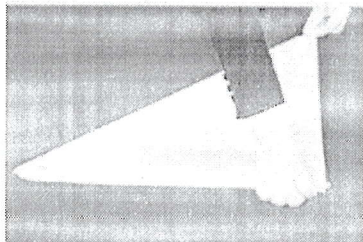
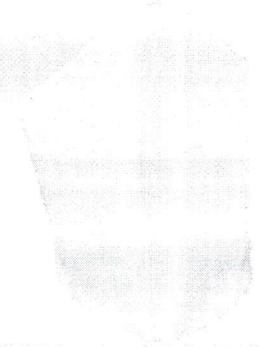
Смокинг

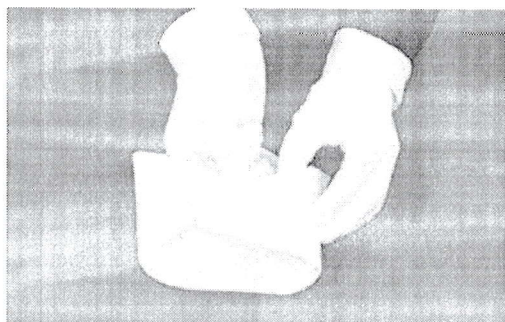
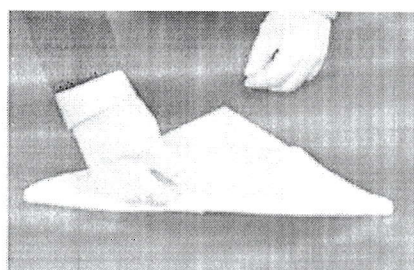
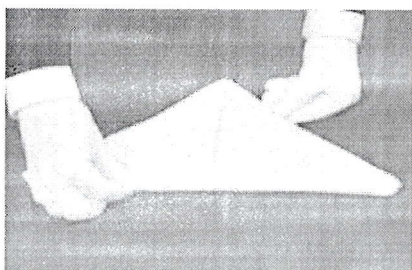
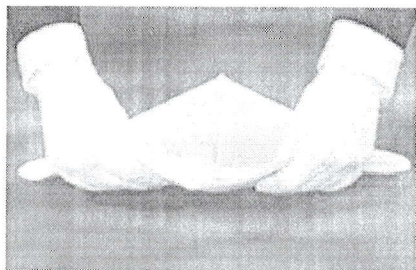


Пирамида

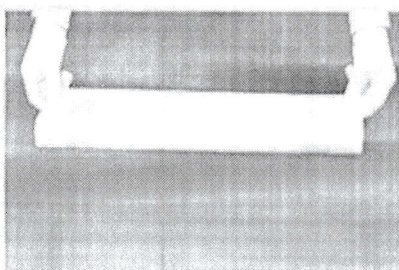
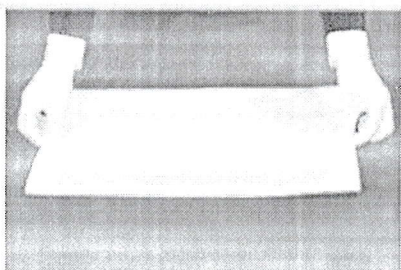
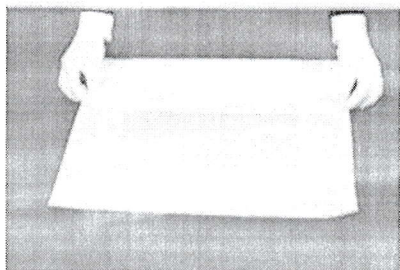
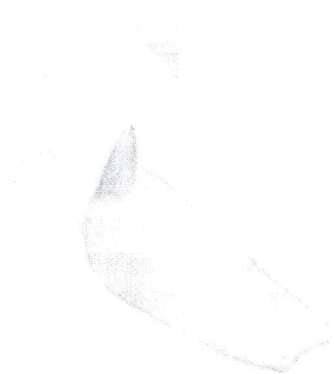


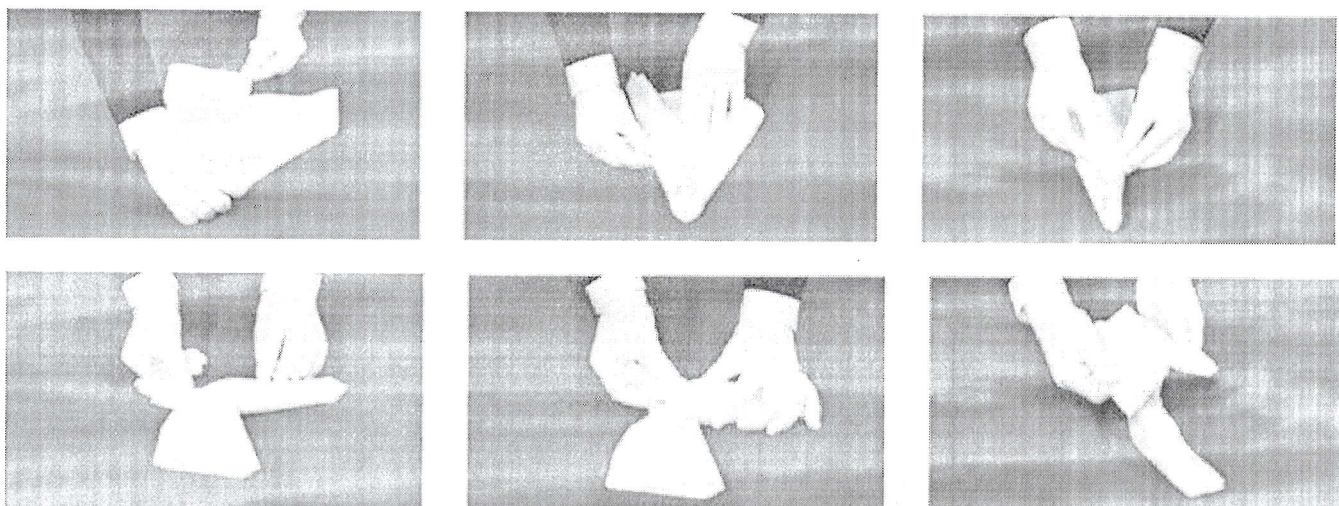
Бутон розы



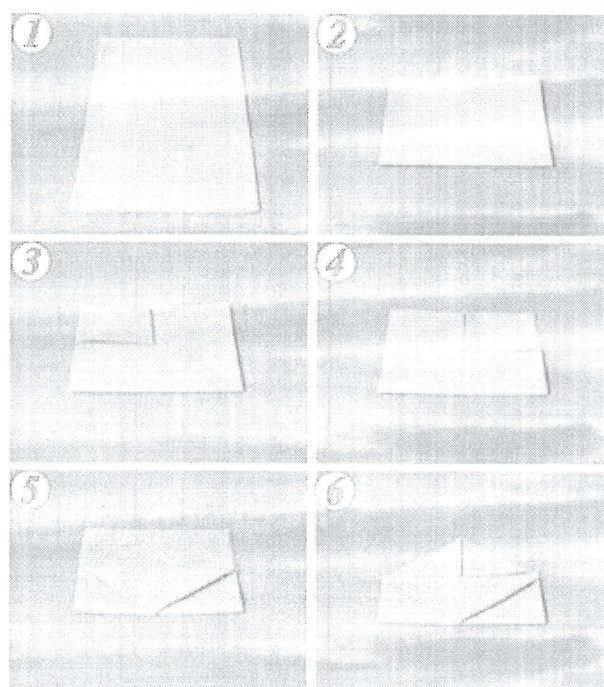
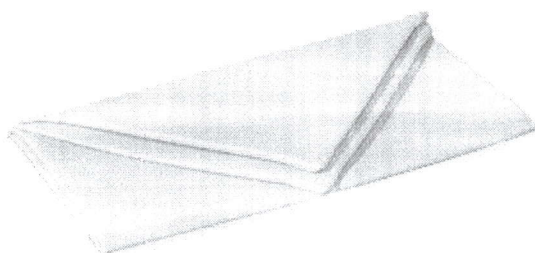


Сапожок Эльфа



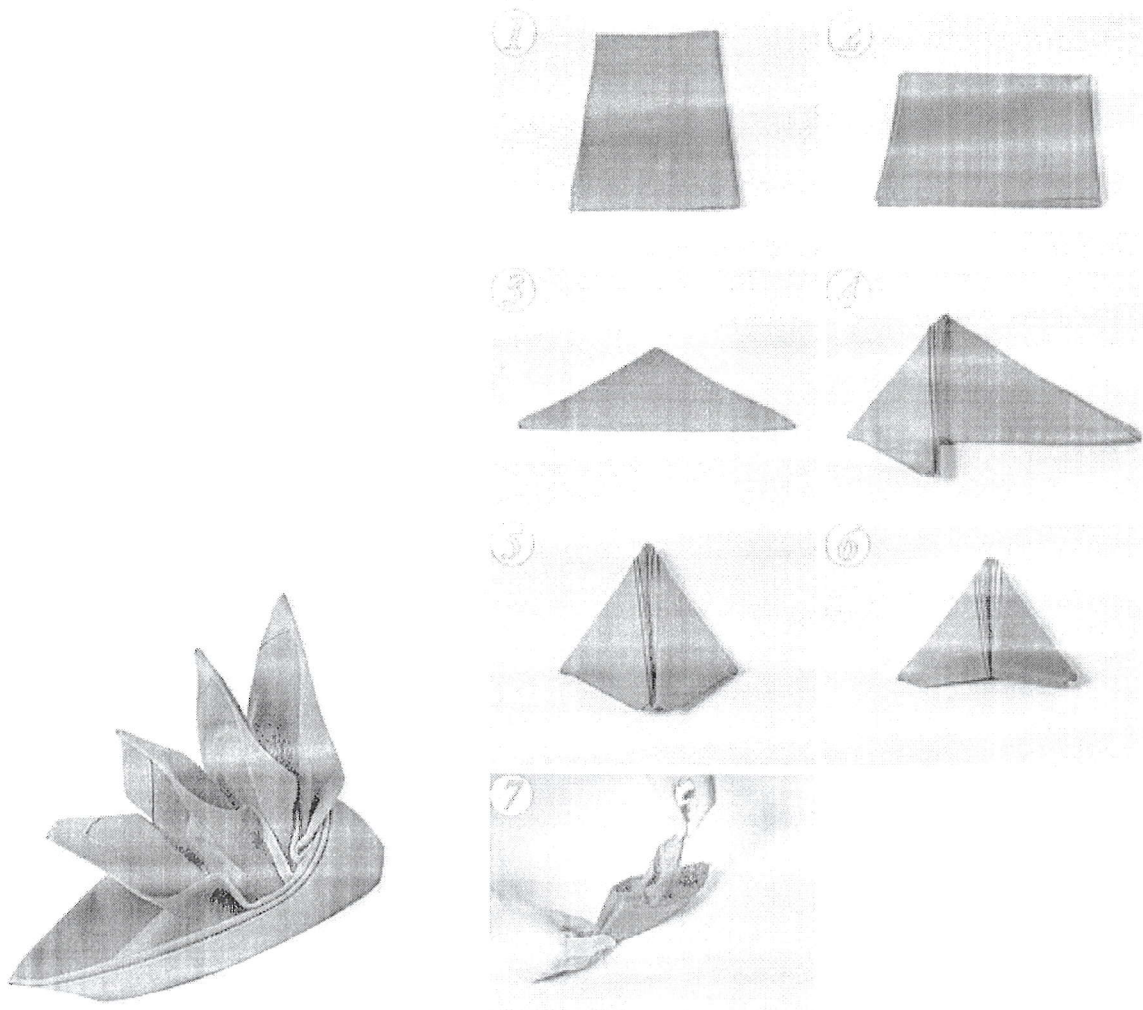


«Сумочка»



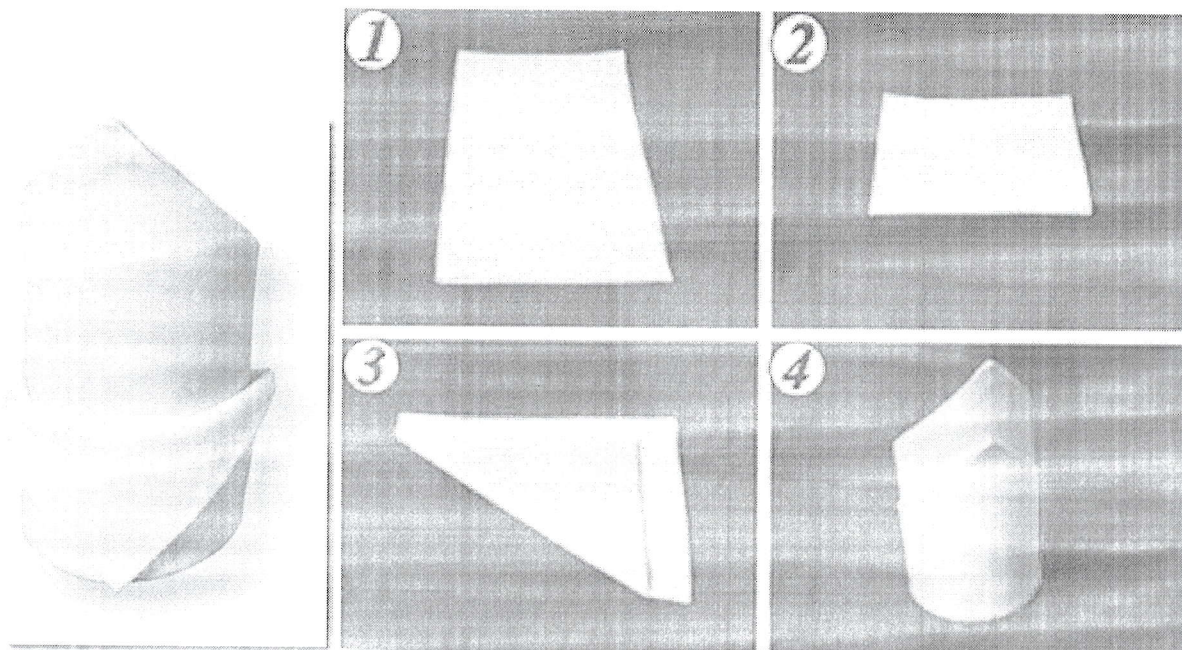
1. Сложите салфетку по вертикали пополам (сгиб справа).
2. И ещё раз сложите пополам снизу-вверх.
3. Два слоя верхнего левого угла загните к центру.
4. Загните к центру правый верхний угол.
5. Получившийся треугольник отогните вниз по линии чуть ниже середины.
6. Правый и левый верхние углы загните к середине.
7. Получившийся треугольник отогните вниз на первый треугольник.

«Джонка»



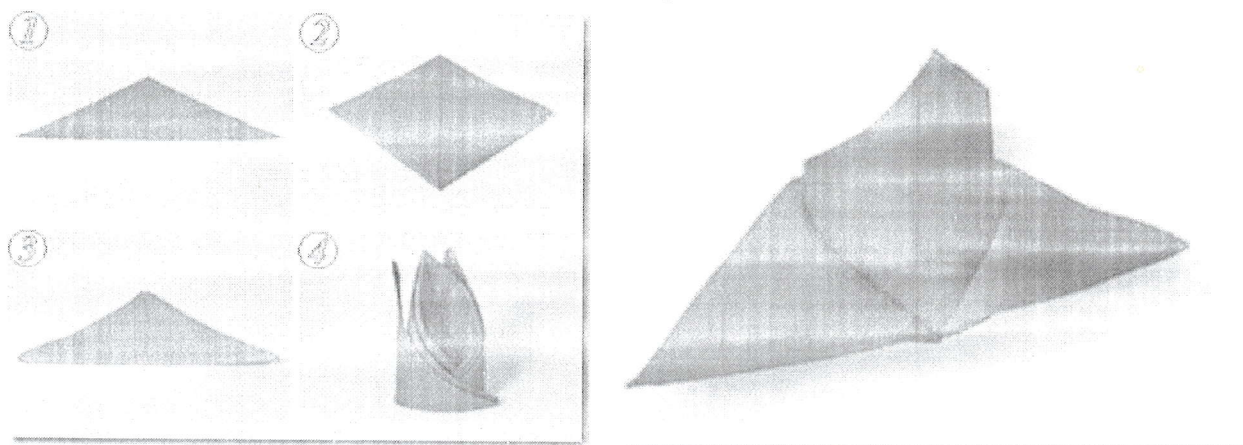
1. Исходная форма салфетка сложена пополам (сгиб справа).
2. Прямоугольник сложите еще раз пополам.
3. Нижнюю половину согните по диагонали вверх.
4. Левый угол загните вперед. Правый угол так же загните вперед.
5. Оба выступающих угла подогните назад.
6. Сложите салфетку по продольной оси назад.
7. Придерживая рукой отогнутые углы, выдергиваем по очереди края салфетки «паруса».

«Шапка с отворотом»



1. Исходная форма салфетки сложена изнаночной стороной внутрь (сгиб слева).
2. Сложите салфетку пополам еще раз, чтобы получился квадрат (сгиб внизу).
3. Левый нижний угол заверните, оставляя 2-3 см до вершины.
4. Боковые углы загните вовнутрь и закрепите друг в друге.
5. Поставьте салфетку вертикально, чтобы получилась «шапка» с откидным воротом, одну из верхних вершин загните вниз.

«Шлейф»

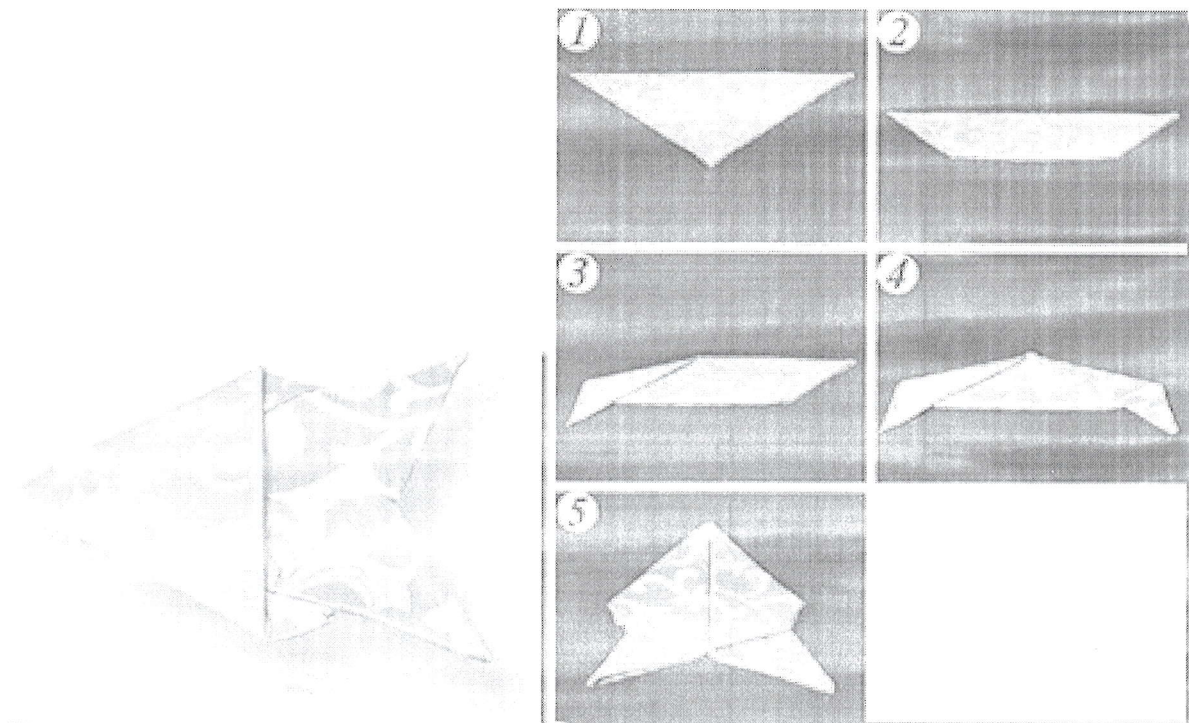


1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали.
2. Совместите левый и правый углы треугольника с его вершиной.
3. Сложите фигуру относительно горизонтальной оси пополам.
4. Правый угол соедините с левым сзади салфетки и заложите один в

другой.

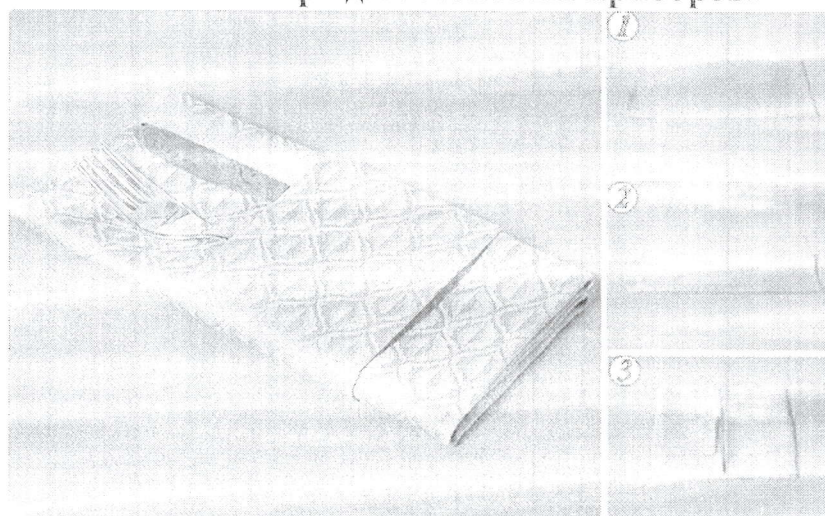
5. Фигуру поверните. Смотрящие вверх острые углы оттяните соответственно вправо и влево. Поставьте салфетку вертикально.

«Рыбка»



1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали (сгиб вверх).
2. Нижний угол загните вверх.
3. Левый выступающий угол загните вниз.
4. Так же загните и правый угол.
5. Левую сторону загните к средней вертикальной линии фигуры. Так же загните и правую сторону.
6. Переверните фигуру и украсьте ее небольшой ракушкой.

«Конверт для столовых приборов»



1. Согните квадрат поперек.
2. Отогните передний слой салфетки на несколько сантиметров.
3. Заверните края к середине и перегните салфетку пополам.