



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



УТВЕРЖДЕНО  
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

Приказ № 127 от «29» 08 2022 г.

М.И. Пальчук

**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

## I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Профессиональная среда: комфортная.

Наименование профессионального направления: официант, бармен.

Автор программы: Сигачева Елена Васильевна, преподаватель.

Николаенко Анжелика Витальевна, преподаватель.

Контакты автора: Республика Крым, г. Симферополь, <http://rkig.edu.ru>, телефон (3652) 27-00-38, (3652) 60-03-78

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.

Практически в каждом городе есть заведения общественного питания, где трудятся официанты и бармены. Эти профессии относятся к одному из самых востребованных видов деятельности.

Профессия официанта, бармена довольно важна в ресторанном бизнесе, поскольку именно они являются "посредниками" между посетителем и заведением.

Именно от того, насколько качественно выполняет свою работу линейный персонал заведения, зависит, будет ли ресторан успешным и посещаемым.

Слово «официант» произошло от латинского определения «officium», которое переводится как «услуга, любезность». Наука обслуживания не проста, как кажется на первый взгляд: Принести-унести блюдо - это только часть работы официанта. Важно научиться грамотно сервировать стол, расположить гостей к заведению, помочь сделать лучший гастрономический выбор.

Это искусство, которое помогает сделать прием пищи эстетическим действием.

Это удивительная работа, на первый взгляд, очень лёгкая, но в которой нужна грация и умение держать всё ровно.

Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками, обеспечивает полное соблюдение общепринятых правил обслуживания и способов приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя.

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.**

Официант – это «лицо» и «душа» любого бара, кафе или ресторана. От него зависит настроение клиента, а значит прибыль, и успешность бизнеса. Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, официанты имеют возможность работать по всей России. Для многих ресторанов высокой кухни и престижных заведений нужны официанты особой квалификации. Спрос на услуги талантливого официанта есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех странах.

Работа официанта достаточно высоко ценится, и специалисты данной профессии получают хорошую зарплату. Что касается карьерного роста, то профессионал высшего разряда может занять должность менеджера зала, управляющего и при особой целеустремлённости стать директором.

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.**

Мода и тенденции в сфере обслуживания постоянно меняются, поэтому официанту необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок.

Специалист в сфере ресторанного сервиса обеспечивает полное соблюдение общепринятых правил обслуживания и способов приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя или в баре.

**Специалист должен уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;
- демонстрировать личные качества: иметь аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя.

**Специалист должен знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами.

#### **4. Интересные факты о профессиональном направлении.**

Исследователи полагают, что эта профессия появилась более 6 тысяч лет назад в Древнем Египте. На фресках в пирамидах обнаружили изображения людей, облаченных в единую форму и подающих блюда фараонам. Скорее всего, это были рабы, которые занимались лишь тем, что прислуживали за столом.

Данное профессиональное направление входит в состав компетенции «Ресторанный сервис» в международном некоммерческом движении WorldSkills, целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом.

#### **5. Связь профессиональной пробы с реальной трудовой деятельностью.**

Профессиональная проба – это профессиональная проверка конкретного вида профессиональной деятельности, имеющая завершённый вид, способствующая сознательному, обоснованному выбору профессии.

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

В ходе профессиональных проб:

- приобретаются базовые сведения о конкретных видах профессиональной деятельности;
- обеспечиваются условия для качественного выполнения профессиональных проб по приготовлению шоколадно-фруктового фондю с использованием технологических карт;
- соблюдаются правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- демонстрируется выполнение безопасных приемов работы с технологическим оборудованием при приготовлении десерта с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.

#### **Постановка задачи (5 минут).**

##### **1. Постановка цели и задачи в рамках профессиональной пробы.**

Приготовить шоколадно-фруктовое фондю, используя творческий подход к выполнению задания.



## **2. Демонстрация итогового результата шоколадно-фруктовое фондю.**

Внешний вид: эластичная однородная масса, без комочков.

Консистенция: в результате приготовления кондитерского лакомства должна получиться однородная масса, похожая на глазурь; эластичная; соответствующая.

Вкус и запах: шоколадный, фруктовый, с ароматом апельсинов и ликёра.

Цвет: коричневый.

### **Выполнение задания (55 минут).**

#### **1. Подробная инструкция по выполнению задания.**

На водяной бане растопить горький шоколад, масло сливочное, добавить сливки, ликер и тщательно перемешать. Перелить в фондюшницу и поставить над горелкой, чтобы шоколад не застывал.

Помыть фрукты, очистить и нарезать на кубики среднего размера (15-20 г), предварительно вырезав сердцевину. Банан и киви очистить от кожуры, порезать кружками толщиной примерно 5 мм и поделить пополам. Клубнику и виноград освободить от плодоножки.

Нарезать дыню и ананас на сегменты, нанизать на шпажки и окунуть в шоколадное фондю наполовину или целиком.

Фрукты, зефир, маршмеллоу, бисквит наколоть на шпажки и обмакнуть в ароматную шоколадную массу.

Каждую фруктовую конфету можно обваливать в миндальной стружке.

#### **2. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания.**

Наставник совершает целевые обходы, контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований и правила безопасности труда. Контролирует и помогает учащимся в выполнении задания.

По итогам выполнения профессиональных проб учащиеся должны знать: содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены; оборудование и правила его использования на примере практической пробы. Учащиеся должны уметь: выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем, документацией; выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; выполнять простейшие трудовые операции; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

### **Контроль, оценка и рефлексия (20 минут).**

#### **1. Критерии успешного выполнения задания:**

- соблюдение техники безопасности, правил санитарии и личной гигиены;
- способность проявлять творчество при оформлении и презентации готового блюда;
- соблюдение технологии приготовления шоколадно-фруктового фондю.

## 2. Рекомендации по контролю результата, процедуре оценки.

На площадке колледжа наставник вместе с участниками производит пробу. Задание считается выполненным, если участник, соблюдая алгоритм трудовых действий, выполнил самостоятельно задание и результат соответствует требованиям к качеству, основываясь на внешние и органолептические показатели.

## 3. Вопросы для рефлексии обучающихся.

Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

Что Вы сегодня нового и интересного для себя узнали?

Что Вас больше всего удивило?

Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

Вам бы еще раз хотелось выполнить сегодняшнюю работу?

Чему вы хотели бы еще научиться?

## III. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Наименование оборудования, инвентаря	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу/ на 1 чел.
Стол рабочий (90x120)	из ЛДСП	2	На группу
Стол подсобный (90x90)	из ЛДСП	2	На группу
Стол коктейльный в стрейч-чехле (70x110)		2	На группу
Стул	мягкий, из натурального дерева	1	На 1 чел.
Доска разделочная		4	На группу
Ножи		4	На группу
Шоколадный фонтан		1	На группу
Тарелка десертная		10	На группу
Ложка чайная		10	На группу
Розетки для сервировки		10	На группу
Стол производственный	из нержавеющей стали	1	На группу
Мойка кухонная	из нержавеющей стали	2	На группу
Весы электронные		2	На группу
Перчатки		1	На 1 чел.
Бумажные полотенца		1	На группу
Моющее для посуды		1	На группу
Антисептик		1	На группу
Бактерицидный рециркулятор		1	На группу
Мусорные пакеты		1	На группу
Тарелки одноразовые		1	На 1 чел.
Телевизор-интерактивная доска	Prestigio	1	На группу

#### IV. ПРИЛОЖЕНИЕ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ссылка	Комментарий
<a href="https://www.gastronom.ru">https://www.gastronom.ru</a>	Электронный журнал «Гастроном»
<a href="https://vtk-moscow.ru/engine/">https://vtk-moscow.ru/engine/</a>	Кулинарная библиотека



**АНКЕТА**  
**участника профессиональной пробы**

1. Данные о заполнителе:

Фамилия, имя \_\_\_\_\_

Учебное заведение \_\_\_\_\_

Класс \_\_\_\_\_

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Что Вы сегодня нового и интересного для себя узнали?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Что Вас больше всего удивило?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Вам еще раз хотелось бы выполнить сегодняшнюю работу?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. Чему Вы хотели бы еще научиться?

\_\_\_\_\_

**Спасибо за участие в профессиональной пробе!**

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ШОКОЛАДНО-ФРУКТОВОЕ ФОНДЮ

Наименование сырья	Расходы сырья на одного участника		Технологические требования к сырью и полуфабрикатам
	Брутто (г)	Нетто (г)	
<i>Для шоколадного фондю:</i>			Сырье соответствует требованиям нормативно-технологической документации, имеет сертификаты и удостоверения качества
Темный шоколад с высоким содержанием какао	160	160	
Молоко (3.2%)	65	65	
Сливки (20%)	30	30	
Масло сливочное	5	5	
Сахар	10	10	
Апельсиновый ликёр Grand Marnier	5	5	
<i>Для сервировки:</i>			
Лимон	5	5	
Ананас	120	100	
Клубника	110	100	
Киви	120	100	
Банан	120	100	
Персик	120	100	
Яблоко	120	100	
Груша	120	100	
Дыня	120	100	
Виноград сорта Кишмиш	100	100	
Зефир	50	50	
Маршмеллоу	25	25	
Бисквит	50	50	
Миндальная стружка	25	25	
<b>Выход десерта</b>			<b>275/1105</b>

### Технология приготовления

*Приготовление шоколадно-фруктового фондю.* Подготовить все необходимые ингредиенты. Шоколад растопить на водяной бане, добавить сливки, молоко, сливочное масло, сахар. Нагревать смесь, постоянно и осторожно помешивая, что бы глазурь не загустела. Затем, перелить в фондюшницу, поставить над горелкой, чтобы шоколад не застывал и ввести алкогольную добавку.

Фрукты (яблоки, груши, персики) вымыть, высушить, очистить и нарезать на кубики среднего размера (15-20 г). Банан и киви очистить от кожуры, порезать кружками толщиной примерно 5 мм и поделить пополам. Сбрызнуть лимонным соком яблоко, грушу и банан, чтобы они не потемнели. Клубнику и виноград освободить от плодоножки и использовать целиком.

Дыню и ананас нарезать на сегменты и нанизать на шпажки (вилочки).

Поочередно наколоть фрукты, ягоды, зефир, маршмеллоу, бисквит на шпажки, положить на закусочные тарелки и поставьте рядом с фондюшницей.

Затем, аккуратно обмакнуть в шоколадную глазурь.

Каждую фруктовую конфету можно обваливать в миндальной стружке.

#### **Требования к качеству**

**Внешний вид:** эластичная однородная масса, без комочков, фрукты не потемнели.

**Консистенция:** фондю - однородная, эластичная; соответствующая.

**Вкус и запах:** шоколадный, фруктовый, с ароматом апельсинов и ликёра.

**Цвет:** коричневый, фруктовый - соответствующий.