

Аннотации к рабочим программам профессионального обучения «Официант» 16399

Раздел 1. Теоретическое обучение

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

Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции История международного движения WorldSkills. WorldSkills в России: современное состояние и перспективы движения. Актуальная техническая документация Национального чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2021-2022 г. г. по компетенции «Ресторанный сервис».

1.2 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере

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

Актуальная ситуация на региональном рынке труда
Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции

1.3 Общие вопросы по работе в статусе самозанятого

Регистрация в качестве самозанятого

Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан
Работа в качестве самозанятого

1.4. Требования охраны труда и техники безопасности

Требования охраны труда перед началом работы. Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации. 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 «Организация работы и техническое оснащение»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
------------	--------	--------

<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,</p>	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p>

	<p>источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения</p>

	профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
--	---	--

2.2 «ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И КУЛЬТУРА ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать правила протокола и этикета;
- применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основы протокола и этикета;
- нормы профессиональной этики;
- эстетику внешнего облика официанта, бармена;
- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

Данная дисциплина участвует в формировании общих и профессиональных компетенций:

- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- обслуживать потребителей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах пищевых продуктов;
- обслуживать потребителей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных пищевых продуктах

2.3 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.4	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления

		рационов питания
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p>

	Оформлять документы	Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2.5 «Ресторан»

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,
- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания,

в том числе для обслуживания массовых мероприятий,

- обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой,

уметь:

- организовывать рабочее место,
- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,
- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,
- подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях,
- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,
- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,
- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,
- размещать заказ потребителя,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок,
- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия,
- контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол,
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей,
- выполнять предварительную сервировку стола,
- выполнять тематическую сервировку стола,
- подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки,
- обслуживать различные виды банкетов,
- работать с нормативной документацией,
- подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,
- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов,
- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания,
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в органах
- технологии сервировки столов,
- методы подачи блюд в организациях питания,
- правила и очередность подачи блюд и напитков,
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей,
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов,
- материально-техническая база обслуживания,
- информационная база обслуживания,

- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания,
- характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню,
- правила сочетаемости напитков и блюд,
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

2.6 «Бар»

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;

- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- составлять книгу рецептов бара, технико-технологические карты, рассчитывать среднюю крепость коктейлей;
- составлять карты вин и коктейлей бара;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- правила проведения инвентаризации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда.

Результаты освоения профессионального модуля «Бар»

Результатом освоения программы профессионального модуля «Бар» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – Выполнение работ по профессии «Бармен», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Выполнять подготовку бара к обслуживанию.

ПК 5.2.	Обслуживать потребителей бара.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность, работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно - правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

2.7 «Бариста»

Цели и задачи профессионального модуля Бариста

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате изучения профессионального модуля должен иметь

практический опыт:

подготовки бара, буфета к обслуживанию;
встречи гостей бара и приёма заказа;
обслуживания потребителей кофе, кофейными напитками, алкогольными и безалкогольными напитками;
приготовления и подачи горячих напитков;
приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
подачи десертов и сладких блюд;
принятия и оформления платежей;
оформления отчётно-финансовых документов;
подготовки бара, буфета к закрытию;
подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом кофе и кофейными напиткам, алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме
принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
готовить классические рецептуры кофе и кофейные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
готовить горячие напитки на основе кофе, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
соблюдать правила профессионального этикета;
соблюдать правила личной гигиены;

знать:

виды и классификации баров;
планировочные решения баров, буфетов;
материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
характеристику кофейного сырья и географию кофейного пояса Земли; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
виды и методы обслуживания в баре, буфете;
технологии приготовления классических рецептов кофе и горячих и холодных напитков на его основе;
технологии приготовления слоистых кофейных напитков и напитков с добавками;
правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки бариста к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бариста, буфетчика с гостями.

Результаты освоения профессионального модуля «Бар»

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания

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

Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей прочими напитками

Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

уметь:

подавать и убирать различные виды кофе

Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д.

Сервировать кофе на банкетах и приемах

Владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания

Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей прочими напитками

Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду.

Обладать профессиональными компетенциями

Разработка чайного и кофейного меню

Владеть трудовыми действиями (ТД1):

Разработка кофейного меню

Обслуживание гостей предприятий питания напитками

Учебная практика

Виды работ:

1. Техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей.
2. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом.
3. Передача заказа на производство.
4. Получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу.
5. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.
6. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства.
7. Работа с подносом.
8. Подача блюд и напитков: правила подхода к столу, при подаче блюд и напитков.
9. Подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе.
10. Обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола.
11. Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе.
12. Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд.
13. Отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.

Производственная практика

Виды работ:

1. Ознакомление с планом практики.
2. Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья.
3. Отработка приемов работы со столовым бельем.
4. Отработка приемов работы с подносом.
5. Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию.
6. Отработка приемов предварительной сервировки столов.
7. Отработка приемов подачи блюд.
8. Отработка приемов уборки и замены использованной посуды.
9. Оформление столов композициями из цветов.
10. Принятие и оформление платежей оформления отчетно-финансовых документов в ресторане предприятия.
11. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия.
12. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.
13. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.
14. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.
15. Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню.
16. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания.
17. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.
18. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.

19. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.