

Министерство образования и науки Челябинской области  
государственное бюджетное образовательное учреждение  
профессиональная образовательная организация  
**«Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»**

## **ОФИЦИАНТ**

Группа профессионального направления: «Социальная среда»

Программа практического мероприятия в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации учащихся 6-11 классов общеобразовательных организаций «Билет в будущее»

Магнитогорск 2021



## I. Паспорт программы:

**Наименование профессионального направления: 260 Официант**

Автор программы: Дрыгина Юлия Станиславовна, старший мастер

Контакты: Челябинская область, г. Магнитогорск, Antonova0310@mail.ru, т.89507489180

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
базовый	Очное, профессиональная проба	90 минут	6-7/ 8-9 / 10-11 класс	- Для инвалидов с <b>нарушением слуха</b> рекомендованы следующие виды трудовой и профессиональной деятельности: а) по характеру рабочей нагрузки на инвалида и его усилий по реализации трудовых задач – умственный, физический труд и легкий физический труд; б) по характеристикам цели трудовой и профессиональной деятельности, организации трудового процесса – творческий, динамический, разнообразный (по содержанию, темпу и т. п.); в) по форме организации трудовой и профессиональной деятельности: регламентированный (с определенным распорядком работы, индивидуальный; г) по предмету труда - «Человек – техника», «Человек – художественный образ»; д) по признаку основных орудий (средств) труда – ручной труд, машинно-ручной труд; е) по сфере производства - в сфере обслуживания.

## II. Содержание программы

### Введение (5 мин)

#### 1. Краткое описание профессионального направления.

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».

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



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.

### *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. Официанту необходимо знать меню заведения, карту бара, технологию приготовления того или иного блюда, легко ориентироваться в информации и в пространстве зала, быстро и по делу отвечать гостям, подсказать подходящие блюда и напитки.

### *4. Интересные факты о профессиональном направлении «Официант»*

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 деятельностью*

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

В ходе профессиональных проб:

- приобретаются базовые сведения о конкретных видах профессиональной деятельности;
- моделируются основные элементы разных видов профессиональной деятельности;
- определяется уровень способности обучающего к выполнению проб;
- обеспечиваются условия для качественного выполнения профессиональных проб.

### **Постановка задачи (5 минут)**

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности;
- ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая: столовые приборы, посуду, стеклянную посуду, столовое бельё, мебель;



- назначение специальных принадлежностей применяемых в ресторанном сервисе;
- важность презентации и внешнего вида ресторана;
- факторы, способствующие созданию атмосферы и настроения в ресторане;
- задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию

**уметь:**

- выполнять трудовые действия с соблюдением требований охраны труда, электробезопасности, гигиены труда, пожарной безопасности;
- соблюдать личную гигиену;
- 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 различные способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов.

По окончании курса ученик осваивает способ сервировки стола к завтраку.

**Выполнение задания (55 мин)**

1. Подробная инструкция по выполнению задания

**Технология сервировки стола «Завтрак»**

1. Выбор скатерти и салфеток.
2. Выбор посуды и приборов.
3. Застелить стол скатертью.
4. Расставить посуду и приборы.
5. Разложить салфетки и декор.

**Технология складывания салфетки для сервировки стола «Эверест»**

1. Сложить салфетку пополам горизонтально.
2. Сделать сгиб сверху.
3. Верхние углы сложить по диагонали на середину.
4. Боковые стороны образовавшегося треугольника соединить так, чтобы углы были внизу.
5. Перевернуть салфетку, загнуть концы, чтобы они были в качестве опоры.



6. Согнуть салфетку складками во внутреннюю часть и поставить вертикально на стол.

### **Технология складывания салфетки для сервировки стола «Лилия»**

1. Сложить салфетку по диагонали.
2. Соединить углы салфетки с вершиной треугольника, сложить их по горизонтальной оси.
3. Отогнуть вершину треугольника.

#### **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.

### **Контроль, оценка и рефлексия (7 мин)**

Критерии успешного выполнения задания

Задание считается выполненным, если учащийся, соблюдая алгоритм трудовых действий, выполнил самостоятельно задание и результат соответствует требованиям к качеству, основываясь на внешние и органолептические показатели.

#### **1. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки**

Это может быть беседа, в ходе которой выясняется, изменились ли профессиональные намерения учащихся, какие трудности и сомнения они испытывали при выполнении пробы. Также возможен и письменный опрос. Недопустимо выставлять отметки и сравнивать обучающихся друг с другом. 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; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы. Учащиеся должны уметь: выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, материалом, документацией; выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; выполнять простейшие трудовые операции; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями. При подведении итогов выполнения этапов или всей пробы в целом



преподаватель подчеркивает, какие индивидуальные черты ученика не позволили ему выполнить задание на требуемом уровне (например, невнимательность, излишняя подвижность или пассивность и др.), и дает необходимые рекомендации.

## 2. Вопросы для рефлексии учащихся

- Что вы сегодня нового и интересного для себя узнали?
- Какие у вас были трудности?
- Чему вы новому сегодня научились?
- Что вас больше всего удивило?
- Вам бы еще раз хотелось выполнить сегодняшнюю работу?

## III. Инфраструктурный лист

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу 8 чел/на 1 чел
Стол обеденный	Размер 120 * 80	1	1/1
Скатерть	Размер 150 × 150	1	1/1
Салфетка тканевая	Размер 40 *40	1	1/1
Вилка столовая	Металл	1	1/1
Нож столовый	Металл	1	1/1
Ложка столовая	Металл	8	8/1
Ложка чайная	Металл	8	8/1
Нож для масла	Металл	8	8/1
Чайная пара	Фарфор	24	24/3
Бокал для воды	Стекло, 400 мл	8	8/1
Бокал для сока	Стекло, 300 мл	1	1/1
Тарелка	35 см	24	24/3
Тарелка	28 см	1	1/1
Фартук одноразовый	Одноразовый	8	8/1



## Приложение и дополнения

1. «Методические рекомендации по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности" (Приказ Минтруда России от 04.08.2014 N 515 <https://rosmintrud.ru/docs/mintrud/orders/268>).
2. «Академия-Медиа» Система Электронного Обучения 3.0 <https://elearning.academia-moscow.ru>
3. Чистякова С.Н. Профессиональные пробы и выбор профессии: кн. для учителя [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://psihdocs.ru/kniga-dlya-uchitelya-podredakciej-s-n-chistyakovoj.html>
4. Банк профессиональных проб [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://centerproD8.ru/content/professionalnye-prob>
5. Телеканал «Еда» <https://www.tveda.ru>

## Приложение 1

### Схема сервировки стола «Завтрак»

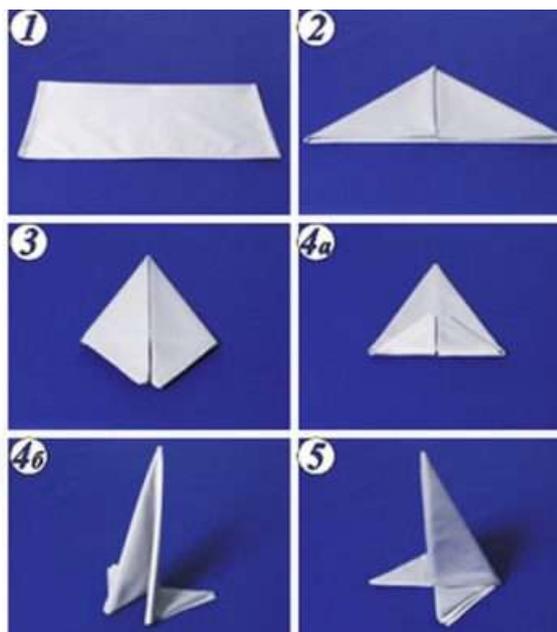




## Приложение 2

### Схема складывания салфетки из ткани для сервировки стола

#### «Эверест»





### Приложение 3

#### Схема складывания салфетки из ткани для сервировки стола

##### «Лилия»

