

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета

Протокол № 1

от «08» сентября 2022 г.

Председатель:  В.Г.Арвеладзе

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБОУПО «СТЭТ»

от «28»  2022 г. № 156-09



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ПРОГРАММА

«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

Направленность – техническая

Срок реализации – 1 год

Возраст обучающихся – от 15 до 18 лет

Разработчик программы:

преподаватель ГБОУПО «СТЭТ»

Медведь Татьяна Ивановна,

преподаватель, мастер п/о ГБОУПО «СТЭТ»

Гончаренко Инесса Анатольевна

г. Севастополь, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	6
3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК.....	7
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
5. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ	9
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	16
7. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ.....	17

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа технической направленности «Ресторанный сервис» предполагает практическое обучение, по направлению «Кафе», «Бар/бариста», «Welcome». Программа является совокупностью познавательной, продуктивной, творческой деятельности подростков, осуществляемой в рамках программы.

Направленность программы – техническая.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Ресторанный сервис» направлена на формирование практических умений в сервисе обслуживания.

Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками. Как правило специалисты работают 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. Однако размер, характер и качество таких заведений очень отличается: от известных на международном уровне сетей гостиниц до маленьких частных ресторанчиков с более душевной атмосферой. Качество и уровень услуг, предоставляемых заведением и ожидаемых гостями, также 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.

Актуальность программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Ресторанный сервис» носит творческую и интерактивную направленность и помогает участнику проявить свою индивидуальность, свой талант. Развитие творческого потенциала дает возможность ребенку почувствовать себя умелым, талантливым, смелым, что подчеркивает актуальность данной программы.

Отличительные особенности программы, новизна

Новизна дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Ресторанный сервис» основана на комплексном подходе к подготовке молодого специалиста «новой формации», умеющего жить в современных социально-экономических условиях: компетентного, мобильного, с высокой культурой делового общения, готового к принятию управленческих решений, умеющего эффективно взаимодействовать с деловыми партнерами и заключается в проведении интегрированных занятий, которые имеют определенные преимущества: они развивают творческое мышление, формируют познавательную установку, тем самым повышая уровень обучения и воспитания обучающихся.

Перечень документов, в соответствии с которыми составлена программа

- Программа разработана в соответствии с:
- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Государственной программой Российской Федерации «Развитие образования» до 2030 года (постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642);

- Концепцией развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденной распоряжением правительства Российской Федерации от 31 марта 2022 г. № 678-р;
- Стратегией развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» (утвержденной Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р);
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»,
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28 Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Письмом Министерства образования и науки РФ от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»;
- Письмом Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ»;
- Закон города Севастополя от 23 января 2015 года № 107-ЗС «Об образовании в городе Севастополе»;
- Уставом ГБОУПО «СТЭТ», где установлены требования к организации образовательного процесса;
- Положением о дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе в ГБОУПО «СТЭТ».

Цель программы

Основной целью программы является развитие у студентов интереса к творческому мышлению, углубление, закрепление и развитие полученных в процессе учебы знаний и навыков, приобретение новых навыков творческого мышления и творческой деятельности.

Задачи.

обучающие:

- обеспечение необходимых условия для личностного творческого развития детей и взрослых;
- развивать стремление к углублению знаний;
- развивать художественный вкус и ориентировать на качество изделий;
- развивать индивидуальные способности обучающихся.

развивающие:

- развитие творческих способностей, памяти, произвольного внимания, творческого мышления, фантазии и воображения;
- развитие сотрудничества и сотворчества детей и взрослых через процесс приготовления блюда;
- развивать личностное самообразование, активность, самостоятельность;
- содействовать формированию всесторонне развитой личности;
- повышение интеллектуальных способностей;
- развитие практических навыков профессиональной будущей деятельности.

воспитательные:

- формирование общей культуры;
- создание атмосферы доброжелательности в коллективе;
- воспитывать уважение к труду;
- формировать чувство коллективизма;

- воспитывать чувство любви к народным традициям;
- формировать чувство самоконтроля, взаимопомощи.

Уровень программы: базовый.

Адресат программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа технической направленности «Ресторанный сервис» адресована обучающимся 15-18 лет.

Программа разработана с учётом психофизиологических и возрастных особенностей подростков.

Условия набора обучающихся.

Для обучения принимаются подростки готовые познать секреты сферы обслуживания.

Количество обучающихся в группе: 15 человек.

Объем и срок реализации, уровень программы

Программа рассчитана на 1 год обучения, 78 часов.

Особенности организации образовательного процесса

Форма обучения: очная.

Формы реализации образовательной программы: традиционная.

Формы организации образовательной деятельности: беседа, лекция, практическая работа, лабораторная работа, групповые и комбинированные занятия, конкурс.

Занятия проводятся по группам, индивидуально или всем составом.

Состав группы обучающихся – постоянный.

Режим занятий обучающихся: Согласно утверждённому расписанию занятий: 1 раз в неделю по 2 академических часа (академический час: 45 минут + 5 минут перерыв).

Планируемые результаты.

К концу обучения обучающиеся должны **знать**:

- виды стандартного оборудования и материалов ресторана (столовые приборы, столовая посуда, стеклянная посуда, столовое бельё, мебель);
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей;
- компоненты, способы приготовления, подачи блюд, представленных в меню, в мере достаточной для консультирования гостей;
- стили и методы подачи блюд и напитков;
- виды алкогольных и безалкогольных напитков, которые могут быть поданы в ресторане;
- виды коктейлей, их компоненты, методы приготовления и подачи;
- способы подготовки и подачи различных вин;
- требования к проведению расчета с посетителями.

К концу обучения обучающиеся должны **уметь**:

- накрывать столы, используя соответствующие скатерти, столовые приборы, стеклянную посуду, фарфор, графины и необходимое дополнительное оборудование;
- складывать салфетки для различных случаев и типов оформления;

- подготавливать ресторан к различным типам сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар;
- профессионально представиться гостю;
- осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков (Silver service, банкетный сервис, Шведский стол, канапе, Gueridon Service);
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- осуществлять расчет с посетителями;
- распознавать по виду и запаху определённые виды алкогольных напитков, вин, специй;
- выбирать стеклянную посуду и всё, что необходимо для продажи и подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- открывать вино за столом, используя специальные приспособления;
- проводить декантацию или аэрацию вина, когда это необходимо;
- готовить и подавать различные виды коктейлей (в том числе приготовленные в стакане для смешивания, смешиваемые в шейкере, послойные, смешиваемые в блендере, с использованием мадлера, безалкогольные);
- готовить и подавать кофе различных способов приготовления;
- эксплуатировать оборудование с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм.

В результате обучения по данной программе будут созданы условия для формирования у обучающихся Soft-компетенций.

Универсальные Soft Skills:

- критическое мышление;
- аналитическое мышление;
- креативное мышление;
- исследовательский опыт;
- внимание;
- работа в команде;
- кооперация;
- концентрация.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Название разделов, тем программы	Количество часов		
	Всего	Теория	Практика
Базовый уровень, объём программы 76 часов			
Раздел №1 Организация работы официанта			
Тема 1.1. Вводное занятие. Цели и задачи обучения. Перспективы развития общественного питания. Знакомство с предприятиями питания	2	2	0
Тема 1.2. Подготовка рабочего «miseenplase» (стейш, сервизный шкаф, столы). Работа с подсобным столом.	4	2	2
Тема 1.3. Накрытие подсобного стола определённым способом «table-box» (2 скатерти)	6	2	4
Тема 1.4. Работа с текстилем (складывание салфеток: основные способы, вспомогательные).	6	2	4

Название разделов, тем программы	Количество часов		
	Всего	Теория	Практика
Тема 1.5. Декантация вина (презентация)	4	2	2
Тема 1.6. Идентификация специй	2	2	0
Тема 1.7. Оформление фруктовой тарелки (работа без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры)	8	2	6
Итого раздел 1:	32	14	18
Раздел № 2 Организация работы бара/бариста			
Тема 2.1 Подготовка и работа с кофемашиной (оборудование к нему)	4	4	0
Тема 2.2 Приготовление различных видов кофе	6	2	4
Тема 2.3 Идентификация алкогольных напитков	8	4	4
Тема 2.4 Подготовка и приготовление коктейлей	6	4	2
Тема 2.5 Подготовка и приготовление различных видов украшений для коктейлей	4	2	2
Итого раздел 2:	28	16	12
Раздел № 3 Организация работы банкета			
Тема 3.1 Сервировка стола для различных видов банкета	14	6	8
Итого раздел 3:	14	6	8
Выполнение итоговой работы	4	0	4
Итого:	78	36	42

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Режим занятий	Кол-во часов в неделю	Кол-во учебных недель	Кол-во часов в год
9 января	30 декабря	Согласно утверждённому расписанию занятий: 1 раз в неделю по 2 академических часа (академический час: 45 минут + 5 минут перерыв)	2	39	78

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Особенности организации образовательного процесса

Данная группа сформирована из детей, которые имеют базовые навыки работы с посудой.

Обучающиеся знакомятся с работой модулей «Кафе», «Бар/ бариста», «Welcome», при этом развивается внимание, память, мелкую моторику рук, пространственное воображение, развивают художественный вкус и творческие способности.

Содержание обучения

Базовый уровень, объём программы 78 часов

Раздел № 1 Организация работы официанта (32 часа)

Тема 1.1. Вводное занятие. Цели и задачи обучения. Перспективы развития общественного питания. Знакомство с предприятиями питания

Теория: Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Показатели культуры обслуживания. Правила оказания услуг

Тема 1.2 Подготовка рабочего «miseenplase» (стейш, сервизный шкаф, столы). Работа с подсобным столом

Теория: Виды помещений торговой группы и их характеристика. Интерьеры залов. Характеристика подсобных помещений торговой группы. Оснащение торговых помещений

Практика: Организация рабочего места «miseenplase». Работа с подсобным столом.

Тема 1.3 Накрытие подсобного стола определённым способом «table-box» (2 скатерти)

Теория: Технический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы. Правила подачи отдельных блюд посетителям ресторана

Практика: Отработка навыков накрытия стола скатертью «table-box»

Тема 1.4 Работа с текстилем (складывание салфеток: основные способы, вспомогательные).

Теория: Правила накрытия столов скатертями и их замены. Предварительная сервировка стола. Сервировка стола для завтрака, сервировка стола для бизнес-ланча. Сервировка стола к обеду. Сервировка стола к ужину. Дополнительная сервировка стола.

Практика: Отработка навыков работы с салфетками.

Тема 1.5 Декантация вина (презентация)

Теория: Декантация применяется для тех вин, в которых есть осадок, образовавшийся во время выдержки. Это, прежде всего, старые красные вина и винтажные портвейны, которые бутилируют нефилтрованными, и выпадение осадка в них неизбежно. Декантация может также понадобиться в случае проблем с пробкой. Если она раскрошилась и попала в бутылку, можно использовать мелкое сито, чтобы перелить чистое вино в декантер. Аэрация – это насыщение вина кислородом. Ее проводят для того, чтобы дать вину «подышать» и раскрыться. Некоторые вина вследствие особенностей сорта или метода производства склонны к редукции, которая проявляется в виде неприятных нот квашеной капусты, серы, жженных спичек. От этого недуга можно избавиться с помощью аэрации. Полезна она и молодым красным винам с цепкими, еще не совсем сглаженными танинами. Взаимодействие с кислородом смягчает вино и делает его более дружелюбным.

Практика: Работа сомелье, декантация вина и его презентация

Тема 1.6 Идентификация специй

Теория: Идентификационная экспертиза пряностей и приправ имеет свои особенности: каждый вид пряностей и приправ имеет свои очень характерные отличительные особенности (например, трудно спутать лавровый лист с тмином или кориандром); пряности и приправы легко отличить по органолептическим показателям качества; пряности и многие приправы поступают к нам из-за рубежа, и здесь возникают проблемы с идентификацией страны-производителя и региона, где они выращиваются. Однако для экспертов нашей страны особенности идентификации пряностей по странам-производителям не известны.

Тема 1.7 Оформление фруктовой тарелки (работа без касаний фруктов руками, все фрукты должны быть очищены от кожуры)

Теория: Последовательность нарезки фруктов должна быть от чистого к грязному. В основе лежит правило: начинаем с апельсина, его кожура не имеет лишних отходов, а

цитрусовый сок поможет яблоку не чернеть. Заканчиваем ананасом или киви, кожура которых будет оставаться на доске и загрязнять ее. Фрукты не должны касаться каймы тарелки, а также друг друга. Каждый фрукт должен иметь свою форму нарезки. Используем целиком то количество фрукта, которое отрезали - это называется полезный остаток

Практика: Работа с фруктовой тарелкой

Раздел № 2 Организация работы бара/бариста (28 часов)

Тема 2.1. Подготовка и работа с кофе машиной (оборудование к нему)

Теория: Способы приготовления кофе в кофе машине. Подготовка холдера к работе.

Тема 2.2 Приготовление различных видов кофе

Теория: Приготовление различных видов кофе. Френч-пресс. Кофе «пo-восточному». Фильтрование кофе. Подготовка холдера к работе. Классический эспрессо, эспрессо «Романо», макиато, капучино, мокко, латте.

Практика: Технология приготовления различных видов кофе с использованием кофе машины

Тема 2.3 Идентификация алкогольных напитков

Теория: Идентификация алкогольных напитков. Барная посуда. Инвентарь и аксессуары бара. Международные единицы измерения жидкостей. Крепкие алкогольные напитки: ликеры, вино, пиво

Практика: Распознать по запаху 3 вида ликёра и 3 вида крепкого алкоголя

Тема 2.4 Подготовка и приготовление коктейлей

Теория: Подготовка и приготовление коктейлей: эгг-ноги и флипы, физы, дейзи, слинги, длинные смешанные напитки, средние смешанные напитки, короткие смешанные напитки, смешанные напитки shot drinks

Практика: Подобрать посуду и алкоголь для приготовления коктейлей

Тема 2.5 Подготовка и приготовление различных видов украшений для коктейлей

Теория: Подготовка и приготовление различных видов украшений для коктейлей

Практика: Приготовление фантазийного коктейля (2 порции) с обязательным компонентом(жеребёвка), включая мин. 3 вида украшений

Раздел № 3 Сервировка стола для различных видов банкета (14 часов)

Тема 3.1 Сервировка стола для различных видов банкета.

Теория: Сервировка стола для различных видов банкета. Функции менеджера (метрдотеля) по организации банкета. Виды банкетов (приемов) и особенности их проведения. Прогрессивные технологии обслуживания

Практика: Организация обслуживания фуршета. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта. Организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий. Организация обслуживания участников съездов, конференций, фестивалей, спортивных мероприятий

5. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Методы, приемы и принципы обучения

Методы и приемы обучения, используемые в работе с детьми, можно условно разделить по способу подачи учебного материала.

Наглядный метод: образный показ педагога, использование наглядных пособий.

Словесный метод: рассказ, объяснение, инструкция, беседа, анализ, проблемное обсуждение, словесный комментарий педагога по ходу выполнения работы.

Практический метод: эвристический метод, подробное описание свойств устройств с пояснениями.

По характеру деятельности учащихся (М.Н. Скаткин): объяснительно-иллюстративные, репродуктивные, проблемные, частично-поисковые, исследовательские.

Кроме того, в работе с детьми очень эффективны и психолого-педагогические методы: наблюдение, индивидуальный и дифференцированный подход к каждому ребенку, прием контрастного чередования психофизических нагрузок и восстановительного отдыха (релаксация).

Программа основана на следующих принципах: доступности, наглядности, системности, последовательности.

Принцип доступности требует постановки перед обучающимися задач, соответствующих их силам, постепенного повышения трудности осваиваемого учебного материала и соблюдение в обучении элементарных дидактических правил: от известного к неизвестному, от лёгкого к трудному, от простого к сложному.

Принцип системности предусматривает непрерывность процесса формирования технолого-конструкторских навыков, чередования работ и отдыха для поддержания работоспособности и активности обучающихся, определённую последовательность решения заданий.

Индивидуализация и дифференциация процессов работы с обучающимися, добровольность и доступность, творческое содружество и сотворчество детей и педагогов, сочетание индивидуальных, групповых и массовых форм работы, индивидуального и коллективного творчества, а также системный подход к постановке и решению задач образования и воспитания, развития личности и ее самоопределения.

Для выполнения поставленных программой учебно-воспитательных задач предусмотрены следующие **формы занятий**:

- **по особенностям коммуникативного взаимодействия педагога и детей** (лекция, практикум, лаборатория, конкурс и т.д.);
- **по дидактической цели** (вводное занятие, занятие по углублению знаний, практическое занятие, занятие по систематизации и обобщению знаний, по контролю знаний, умений и навыков, комбинированные формы занятий).

Содержание занятий и практический материал подбирается с учетом возрастных особенностей и физических возможностей детей. Каждое занятие включает в себя теоретическую и практическую часть.

В процессе занятий педагог использует следующие **педагогические технологии**:

- индивидуального обучения;
- группового обучения;
- коллективного взаимообучения;
- дифференцированного обучения;
- разноуровневого обучения;
- игровой деятельности;
- коллективной творческой деятельности;
- развивающего обучения с направленностью на развитие творческих качеств личности;
- проблемного обучения.

В процессе занятий педагог использует следующие **здоровьесберегающие технологии**:

- учёт условий обучения ребенка (отсутствие стресса, адекватность требований, адекватность методик обучения и воспитания);
- рациональная организация образовательного процесса (в соответствии с возрастными, половыми, индивидуальными особенностями и гигиеническими требованиями);
- соответствие учебной и физической нагрузки возрастным возможностям ребенка;
- необходимый, достаточный и рационально организованный двигательный режим.

Формы занятий и методы организации учебно-познавательной деятельности обучающихся

При организации освоения ДООП «Ресторанный сервис» целесообразно использовать следующие формы и методы занятий:

Практическое занятие

Эта форма организации занятия предполагает выполнение обучающимися заданий тренировочного характера, в том числе решение практических финансовых задач самостоятельно или в группе. Помимо того, целями практического занятия являются овладение приёмами работы с предметными понятиями, формирование умения устанавливать между ними связи.

Решение практических задач – одно из важнейших умений, которое обучающиеся осваивают в ходе освоения программы.

Практические задачи формулируются в виде приближенного к реальности описания жизненной ситуации с указанием конкретных обстоятельств, в которых обучающимся необходимо найти решение, используя полученные знания и умения.

Объектом оценки практической задачи будет письменная работа с представленным алгоритмом решения. Педагог заранее знакомит обучающихся с критериями оценки решения практических задач и описанием, как следует оформлять его письменно. Критерии оценки решения следующие:

- определение вариантов решения практической задачи;
- формулирование условий, в которых решается задача;
- анализ вариантов решения задачи;
- обоснование итогового выбора.

Игра

Игра – это такая форма организации обучения, воспитания и развития личности, которая позволяет смоделировать имитационную ситуацию и обеспечить возможность приобретения реального опыта деятельности. Цели игровых занятий заключаются в развитии практических умений обучающихся.

Игровые формы занятий обеспечивают:

- рост уровня мотивации учебно-познавательной деятельности;
- воссоздание отношений в ситуациях, моделирующих реальные условия жизни, взаимодействия в области семейных и личных финансов;
- приближенность учебного материала к конкретным жизненным ситуациям;
- расширение и углубление процесса творческого самоопределения обучающихся.

Игровые формы занятий требуют соответствующих средств (правила, карточки, описание ситуаций). Каждое игровое занятие проходит по определённым правилам, заранее сообщённым участникам. Правила определяют действия каждого участника игры и их взаимодействие.

Методическое обеспечение

№ п/п	Название раздела / темы	Методическое обеспечение
1.	Раздел №1 Организация работы официанта	<p>ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.</p> <p>ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.</p> <p>Кулинария: учебник. – М.: Академия. - Анфимова Н.А.2016</p> <p>Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 192с</p>
2.	Раздел № 2 Организация работы бара/бариста	<p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.</p> <p>ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.</p> <p>ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.</p> <p>Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 336с.</p> <p>Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО/ В.П. Золин – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 320с.</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2018г. – 432с.</p>
3.	Раздел № 3 Организация работы банкета	<p>ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с</p> <p>ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.</p> <p>Голунова Л. Е., Лабзина М. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - Изд. 11-е, перераб. и доп. - Санкт-Петербург : ПРОФИКС, 2017. - 771 с.</p> <p>Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ Л.А. Радченко. – Ростов на н/Д: Феникс, 2017. – 398с.</p>

Формы и способы выявления, фиксации и предъявления результатов освоения ДООП

Название раздела / темы	Формы и способы выявления результатов	Формы и способы фиксации результатов	Формы и способы предъявления результативности
Раздел №1 Организация работы официанта	Беседа, устный опрос	Выполнение практической работы	Выполнение задания
Раздел № 2 Организация работы бара/бариста	Беседа, устный опрос	Выполнение практической работы	Выполнение задания
Раздел № 3 Организация работы банкета	Беседа, устный опрос	Выполнение практической работы	Выполнение задания

Формы контроля освоения ДООП

Время проведения	Цель проведения	Формы проведения
Входной контроль		
В начале учебного года	Определение уровня развития детей, их творческих способностей.	Опрос
Текущий контроль		
В течение учебного года	Определение степени освоения ДООП. Определение готовности детей к восприятию нового материала.	Педагогическое наблюдение, опрос
Промежуточный контроль		
По окончанию изучения раздела/ части программы	Определение степени освоения ДООП. Определение результатов обучения.	Проектная работа, защита проектов
Итоговый контроль		
В конце учебного года	Определение изменения уровня развития детей, их творческих способностей. Определение результатов обучения. Получение сведений для совершенствования образовательной программы.	Практическое задание

Диагностика эффективности образовательного процесса.

Входной контроль – имеет диагностические задачи и осуществляется в начале цикла обучения. Цель предварительной диагностики – зафиксировать начальный уровень подготовки обучающихся, имеющиеся знания, умения и навыки, связанные с предстоящей деятельностью. Входной контроль может проводиться в следующих формах: творческие работы, самостоятельные работы, вопросники, тестирование и пр.

Промежуточная диагностика проводится на основании оценивания теоретических знаний и практических умений и навыков по итогам освоения разделов. Промежуточная диагностика проводится в следующих формах: презентация решений кейсов, выставочный просмотр, смотр знаний и умений, викторины, конкурс, соревнование, турнир и пр.

Итоговый контроль проводится по окончании обучения по программе.

Критерии оценки результативности обучения:

Общими критериями оценки результативности обучения являются:

- оценка уровня теоретических знаний: широта кругозора, свобода восприятия теоретической информации, развитость практических навыков работы со специальной литературой, осмысленность и свобода использования специальной терминологии;
- оценка уровня практической подготовки обучающихся: соответствие развития уровня практических умений и навыков программным требованиям, свобода владения специальным оборудованием и оснащением, качество выполнения практического задания, технологичность практической деятельности;
- оценка уровня развития и воспитанности обучающихся: культура организации самостоятельной деятельности, аккуратность и ответственность при работе, развитость специальных способностей, умение взаимодействовать с членами коллектива.

Возможные уровни теоретической подготовки обучающихся:

- Высокий уровень – ребенок освоил практически весь объем знаний (80-100%), предусмотренных программой за конкретный период; специальные термины употребляет осознанно и в полном соответствии с их содержанием.
- Средний уровень – у обучающегося объем освоенных знаний составляет 50-79%; сочетает специальную терминологию с бытовой.
- Низкий уровень – обучающийся овладел менее чем 50% объема знаний, предусмотренных программой; обучающийся, как правило, избегает употреблять специальные термины.

Возможные уровни практической подготовки обучающихся:

- Высокий уровень – обучающийся овладел 80-100% умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период; работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей; выполняет практические задания с элементами творчества.
- Средний уровень – у обучающегося объем усвоенных умений и навыков составляет 50-79%; работает с оборудованием с помощью педагога; в основном выполняет задания на основе образца.
- Низкий уровень – обучающийся овладел менее чем 50% умений и навыков, предусмотренных программой; испытывает затруднения при работе с оборудованием; обучающийся в состоянии выполнять лишь простейшие практические задания педагога.

В течение периода обучения для определения уровня освоения программы, осуществляются диагностические срезы:

- Входная диагностика на основе анализа выбранной обучающимися роли в диагностической игре и степени их участия в реализации отдельных ее этапов, где выясняется начальный уровень знаний, умений и навыков обучающихся, а также выявляются их творческие способности.
- Промежуточная диагностика позволяет выявить достигнутый на данном этапе уровень ЗУН обучающихся, в соответствии с пройденным материалом программы. Предлагаются контрольные тесты, выполнение практических заданий.
- Итоговая диагностика проводится в конце учебного курса (выставка и презентация решения кейсов) и предполагает комплексную проверку образовательных результатов по всем ключевым направлениям. Данный контроль позволяет проанализировать степень усвоения программы.

Результаты контроля фиксируются в протоколе.

Оценка уровней освоения ДООП

Уровни	Параметры	Показатели
Высокий уровень (80-100%)	Теоретические знания	Обучающийся освоил материал в полном объеме. Знает и понимает значение терминов, самостоятельно ориентируется в содержании материала по темам.

Уровни	Параметры	Показатели
		Обучающийся заинтересован, проявляет устойчивое внимание к выполнению заданий.
	Практические умения и навыки	Способен применять практические умения и навыки во время выполнения самостоятельных заданий. Правильно и по назначению применяет инструменты. Работу аккуратно доводит до конца. Может использовать средства вычислительной техники для реализации идеи. Способен применять современные технологии обработки материалов и создания прототипов. Может оценить результаты выполнения своего задания и дать оценку работы своего товарища.
Средний уровень (50-79%)	Теоретические знания	Обучающийся освоил базовые знания, ориентируется в содержании материала по темам, иногда обращается за помощью к педагогу. Обучающийся заинтересован, но не всегда проявляет устойчивое внимание к выполнению задания.
	Практические умения и навыки	Владеет базовыми навыками и умениями, но не всегда может выполнить самостоятельное задание, затрудняется и просит помощи педагога. В работе допускает небрежность, делает ошибки, но может устранить их после наводящих вопросов или самостоятельно. Может использовать средства вычислительной техники для реализации идеи или выражения отдельных ее сторон. Оценить результаты своей деятельности может с подсказкой педагога.
Низкий уровень (меньше 50%)	Теоретические знания	Владеет минимальными знаниями, ориентируется в содержании материала по темам только с помощью педагога.
	Практические умения и навыки	Владеет минимальными начальными навыками и умениями. Обучающийся способен выполнять каждую операцию только с подсказкой педагога или товарищей. Не всегда правильно применяет необходимый инструмент или не использует вовсе. В работе допускает грубые ошибки, не может их найти даже после указания. Не способен самостоятельно оценить результаты своей работы.

Материалы для проведения входного контроля для базового уровня

Форма проведения: Беседа

Вопросы для проведения беседы:

1. Знаете ли вы название стеклянной и фарфора – фаянсовой посуды?
2. Какие виды кофе вы знаете?
3. Какие виды алкогольных напитков вы знаете?

Материал для проведения промежуточного контроля для базового уровня

Форма проведения: Демонстрация выполненной творческой работы. Реализуется согласно учебному плану.

Материалы для проведения итогового контроля для базового уровня

Форма проведения: Практическое задание

Самостоятельно выполнить работу: приготовление кофе, приготовление смешанного коктейля и оформление, нарезка фруктовой тарелки, индикация специй, декантация вина

Задачи:

- приготовить кофе на кофе машине;
- сложить 10 салфеток;
- накрытие подсобного стола определённым способом «table-box»;
- декантация вина;
- организация рабочего места «miseenplase»;
- идентификация алкогольных напитков;
- нарезка фруктовой тарелки.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение. Для успешного освоения образовательной программы необходимо следующее: учебный кабинет, оборудованный рабочими местами.

Освоение дополнительной общеразвивающей программы кружка «Ресторанный сервис» предполагает наличие учебной лаборатории. Помещение лаборатории должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной мастерской «Ресторанный сервис» с оборудованием для практических работ.

Рекомендуемое учебное оборудование:

Наименование	Кол-во
Учебное оборудование	

Наименование	Кол-во
Интерактивная доска Promethean Activboard	1
Нетбук eMachines с лицензионным программным обеспечением	1
Ноутбук Lenovo	1
Презентационное оборудование	
Моноблочное интерактивное устройство	1
Профильное оборудование	
Кофемашина	5
Холодильник ATLANT 268	1
Стол прямоугольный	6
Стол квадратный	6
Стол банкетный (круглый)	6
Посуда различная	
Инвентарь различный	
Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности	1

Информационное обеспечение: предоставлен доступ к информационно-коммуникационным ресурсам, открытым урокам, видео-презентациям в электронном виде, иным информационным ресурсам, посредством доступа к сети «Интернет».

Кадровое обеспечение: занятия проводит преподаватель ГБОУПО «СТЭТ», имеющий необходимое образование, навыки и компетенции.

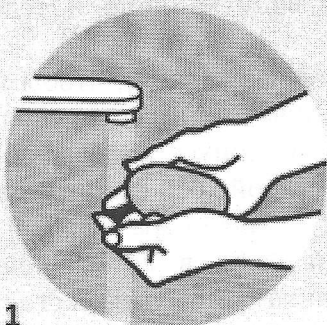
7. СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. Кулинария: учебник. – М.: Академия. - Анфимова Н.А.2016
9. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 192с

10. Голунова Л. Е., Лабзина М. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - Изд. 11-е, перераб. и доп. - Санкт-Петербург : ПРОФИКС, 2017. - 771 с.
11. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 336с.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО/ В.П. Золин – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 320с.
13. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ Л.А. Радченко. – Ростов на н/Д: Феникс, 2017. – 398с.
14. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф образования.-
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2018г. – 432с.
16. Скотт Рао. Пособие профессионального баристы. Москва: третье издание, перевод с английского И. Сыровой, Издательство Студии А.Лебедева 2020г.
17. Могильный М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. –М.: Дели плюс, 2019.- 570с.
18. Сайт книг технология питания - режим доступа - <http://www.twirpx.com>
19. Туристическая библиотека - режим доступа - <http://tourlib.net/books>
20. Программный центр - режим доступа - <http://pbprog.ru/databases/index.php>
21. Журнал Гастрономъ - режим доступа - <https://www.gastronom.ru/recipe>
22. Профессиональная кулинария. Повар - режим доступа - <https://vk.com/profkitchen>
23. Вкусные рецепты от Gastronom.ru - режим доступа - https://vk.com/gastronom_ru
24. Кухня ТВ - режим доступа - <https://www.kuhnayatv.ru/>
25. Готовим с Найджелой Лоусон (рецепты) - режим доступа - https://vk.com/nigella_lucy_lawson

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ КАК ПРАВИЛЬНО МЫТЬ РУКИ

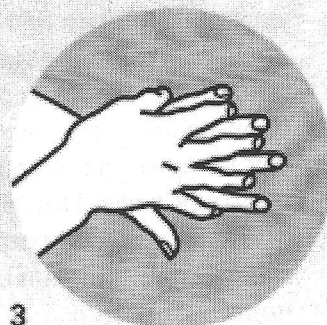
Как правильно мыть руки



1
Намылить руки



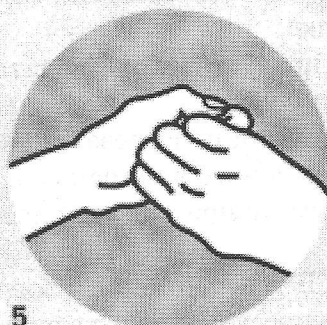
2
Ладони



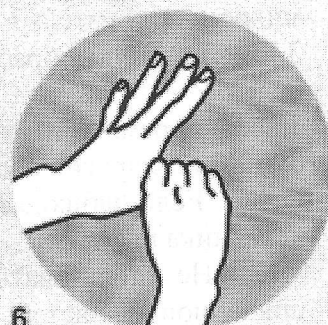
3
Обратную сторону ладоней



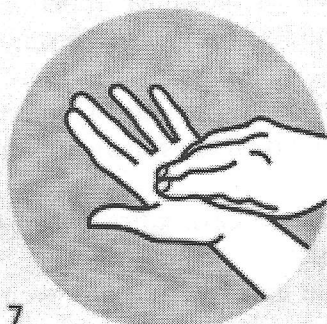
4
Между пальцами



5
Ногти



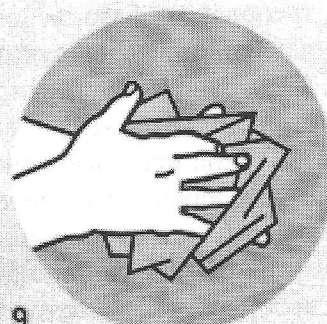
6
Большие пальцы



7
Подушечки пальцев



8
Смыть



9
Высушить

© ТАСС, 2019. Источник: Роспотребнадзор.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ОФИЦИАНТА

1. Общие требования безопасности

1.1. К работе в качестве официанта допускаются мужчины и женщины не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации контрольно - кассовых машин, льдогенераторов, курс по санитарно - гигиенической подготовке со сдачей зачета; проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности, теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

– осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний - ежедневно перед началом смены;

– обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию - по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

– проверку знаний по электробезопасности - ежегодно;

– проверку санитарно - гигиенических знаний - ежегодно;

Периодический медицинский осмотр: врачом - терапевтом - ежегодно, врачом - дерматовенерологом - 2 раза в год (с учетом требований органов здравоохранения).

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен получать один раз в 3 месяца.

1.4. Со дня установления беременности женщины переводятся на другую работу.

1.5. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенный уровень шума на рабочем месте; повышенное значение напряжения в электрической цепи; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, инвентаря, посуды, приборов; физические перегрузки; нервно - психические перегрузки).

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды:

– для мужчин:

– китель белый полотняный - на 4 месяца;

– для женщин:

– блузка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;

– фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;

– наколка белая - на 6 месяцев.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно - кишечных, паразитарных и др. заболеваний официант обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Осмотреть рабочую зону и обеспечить наличие свободных проходов в обеденном зале и возле раздачи.

2.2. Проверить внешним осмотром:

– исправность контрольно - кассовой машины;

– отсутствие внешних повреждений льдогенератора;

– состояние поверхности пола на всем рабочем маршруте. При наличии скользкости пола потребовать его уборки;

– целостность фарфоро - фаянсовой и стеклянной посуды;

– исправность тележки для официантов.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Соблюдать осторожность при получении и подаче блюд, движении с ними в дверях и проходах.

3.2. Устанавливать блюда на поднос в один ряд. Подавать десерт, мелкие (штучные) заказы и т.п. на облегченных подносах.

3.3. Не переносить в руках ножи и вилки.

3.4. При открывании бутылок пользоваться штопором, ключом. Открывая бутылки с газированными винами накрывать салфеткой горлышко бутылки.

3.5. Содержать свое рабочее место в чистоте, не загромождать его посудой и кулинарной продукцией.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Отсортировать битую посуду и сдать ее в инвентарную.

4.2. Установить тележку для официанта на специально отведенное место.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ БАРМЕНА

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА

1.1. К работе в качестве бармена допускаются лица старше 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие гигиеническое обучение, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обучение безопасным методам и приемам ведения работы, стажировку на рабочем месте и успешно прошедшие проверку знаний требований охраны труда.

1.2. Бармену следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы надевать чистую форменную, санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;
- перед началом работы и после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте.

1.3. В процессе работы на бармена могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, пищевого льда;
- повышенная температура поверхностей оборудования, блюд;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенный уровень электромагнитных излучений;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, посуды подачи напитков;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

1.4. Бармен извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.5. При эксплуатации контрольно-кассовой машины, холодильного оборудования, электрогриля, выполнении функций по сбору и мытью использованной посуды соблюдать требования безопасности, изложенные в инструкциях по охране труда.

1.6. Бармен несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации за соблюдение требований настоящей инструкции.

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
- исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки контрольно-кассовой машины, электрогриля, видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры и другого оборудования;
- надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого оборудования;
- наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями оборудования и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);
- исправность оборудования для приготовления холодных и горячих напитков, для охлаждения и розлива пива, контрольно-кассовой машины, СВЧ-аппарата и другого оборудования;

— наличие и исправность приспособлений, инвентаря (шейкер, щипцы, ложки, вилки), целостность посуды подачи. Расставить удобно и безопасно запасы посуды подачи напитков. Высокая посуда размещается дальше от края барной стойки, низкая — ближе;

— наличие воды в водопроводной сети, исправность (нахождение стрелки манометра на нулевой отметке, целостность стекла) и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий из котла (бойлера) кофеварки, настройку выключателя насоса гидрофора на давление не выше допустимого. Перед началом работы эспрессо-кофеварки открыть верхний и нижний краны у водомерного стекла, один из душевых кранов для выпуска воздуха и вентиль на водопроводной трубе. По водомерному стеклу проверить уровень воды в водогрейном котле (он должен находиться примерно на 2 см выше нижней отметки и не достигать верхней) и включить кофеварку в электрическую сеть. Готовность аппарата к работе определяется по манометру и сигнальной лампе (последняя гаснет);

— исправность блокировочных устройств, приборов автоматики и сигнализации, герметичность системы водяного охлаждения магнетрона, наличие кожуха и других съемных деталей сверхвысокочастотного (СВЧ) аппарата.

2.2. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, напитки и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, проходы между оборудованием, барными стойками, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой из под напитков, кулинарной продукции.

3.7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.8. Использовать для откупоривания бутылок специально предназначенный инструмент (пробочники, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования:

— соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования;

— использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по их эксплуатации;

— предупреждать о предстоящем пуске оборудования работников, находящихся рядом;

— включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;

— не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам;

— осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность, устанавливая (снимать) приспособления, очищать используемое оборудование можно только после того, как оно остановлено с помощью кнопки «стоп», отключено пусковым устройством, на котором вывешен плакат «Не включать! Работают люди!», после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход, и остывания горячих поверхностей.

3.10. При работе кофеварки:

— следить за уровнем воды и давлением в котле (бойлере), насосе (помпе), температурой воды, идущей для приготовления напитка. Если она не достигает заданного уровня, прекратить подачу кофе до тех пор, пока вода не нагреется до 100°C;

— открывать краны подачи пара и горячей воды плавно, без рывков и больших усилий.

3.11. При работе кофеварки не допускается: подставлять руки в рабочее пространство для розлива кофе и трубок для подачи пара и горячей воды; дотрагиваться до горячих частей раздаточного устройства; направлять пар и горячую воду на лицо и тело; засорять вентиляционные или рассеивающие решетки.

3.12. При заполнении фильтра порцией свежемолотого кофе следить, чтобы порошок не попал на кромку держателя (во избежание нарушения плотности соединения во фланце блок-крана) при креплении быстросъемной рукоятки в корпусе кофеварки. Перед тем как вставить фильтр в устройство подачи, очистить салфеткой край фильтра для удаления остатков кофе. После каждой операции протирать трубку подачи пара влажной тряпкой.

3.13. Не эксплуатировать кофеварку при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического включения подпитки котла.

3.14. Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала (звукового, светового) о ее готовности к работе. Если печь не включается (продукт, помещенный в рабочую камеру, не нагревается), проверить предохранитель, плотнее прижать дверцу и, при необходимости, подогнуть язычок замка, нажимающего на микро-выключатель в защелке.

3.15. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этих целей.

3.16. Во время приготовления или подогрева пищи, находящейся в емкостях из пластика, бумаги или других воспламеняющихся материалов, вести постоянное наблюдение за СВЧ-печью. Если наблюдается дым, то при запертой дверце рабочей камеры отключить печь от источника питания.

3.17. Не пользоваться СВЧ-печью при: повреждении дверных уплотнителей и прилегающих частей; механическом повреждении углов дверцы, экрана или стекла; не осуществлять самостоятельно ремонт печи; не использовать фольгу, металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием. Открывать дверцу рабочей камеры после отключения нагрева.

3.18. При эксплуатации оборудования для охлаждения и розлива пива выполнять требования безопасности для работников, обслуживающих сосуды, работающие под давлением, и инструкции завода-изготовителя.

3.19. Баллон с углекислым газом устанавливать на место вертикально и прикреплять к стене или стойке с помощью металлической цепи (хомута) для предотвращения падения.

3.20. При использовании электрооборудования:

— не переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть контрольно-кассовую машину, кофемолку и другое нестационарное оборудование;

— не оставлять без надзора работающее оборудование, не допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

— при наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования остановить (выключить) его кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций или неисправности оборудования (приборов безопасности, регулирования и автоматики – манометра, предохранительного клапана и др.):

- выключить и отсоединить его от электрической сети с помощью рубильника (при возгорании использовать для тушения углекислотные огнетушители);
- оповестить об опасности окружающих людей;
- доложить непосредственному руководителю о случившемся;
- действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.2. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании необходимо оказать первую помощь, при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или организовать его доставку в учреждение здравоохранения, сообщить о произошедшем руководству и по возможности сохранить обстановку до расследования причин, если это не приведет к аварии или травмированию других людей.

4.3. При обнаружении возгорания отключить все электроприборы от сети, эвакуировать посетителей, сообщить руководству и приступить к тушению очага возгорания имеющимися средствами пожаротушения, при необходимости вызвать пожарную бригаду по телефону 101.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск.

5.2. Произвести разборку, чистку и мойку оборудования: механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.

5.3. Кофеварку отключить от электрической сети и закрыть вентиль на водопроводной трубе. Открыть сливной вентиль и удалить из водогрейного котла воду. Сетку-фильтр и чашедержатель очистить и поместить в горячий раствор со специальным моющим средством или оставить на ночь в холодной воде. Мельничный механизм кофемолки очистить кистью или сухой тканью. Наружные поверхности кофемолки протереть сухой тканью.

5.4. После окончания работы произвести промывку пиворазливочной линии чистой водой с помощью адаптера.

5.5. На весь период промывки охладитель должен быть выключен из электрической сети.

5.6. Если промывка ведется нециркуляционным насосом, следует периодически прокачивать раствор по пивопроводу. Не допускается превышать концентрацию моющих растворов, указанных в паспорте завода-изготовителя.

5.7. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5.8. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды.

ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

Образовательные материалы	
Журнал Гастрономъ	https://www.gastronom.ru/recipe
Вкусные рецепты от Gastronom.ru	https://vk.com/gastronom_ru
Кухня ТВ	https://www.kuhnyatv.ru/
Ресторанный сервис. Молодые профессионалы	https://www.youtube.com/watch?v=TAPfG5jyE-A
Ресторанный сервис	https://www.youtube.com/watch?v=l88kapLi2oA

ВАРИАНТЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ К ДООП С ПРИМЕНЕНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Цель: Обеспечение доступности качественного образования по ДООП для обучающихся, независимо от уровня освоения, места проживания, социального положения.

Задачи:

1. Обеспечить максимально возможную интерактивность и индивидуализацию обучения, основанную на обратной связи.
2. Применять новый образовательный контент.

№ п/п	Название раздела, темы	Дистанционные образовательные технологии (используемые материалы, программы, соц. сети, платформы, мессенджеры)	Формы контроля
1	Видео-урок от членов национальной сборной Worldskills	Ссылка на образовательный ресурс: https://restoranoved.ru/articles/video-uroki-ot-chlenov-natsionalnoy-sbornoy-worldskills/	фото-видео отчёт
2	Академия навыков и профессий. Навыки для работы и жизни	Ссылка на образовательный ресурс: https://www.worldskillsacademy.ru/skills-for-everyone	фото-видео отчёт