

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Ресторанный сервис»

**I Региональный чемпионат BabySkills
среди дошкольных образовательных учреждений
Иркутской области**





ОГЛАВЛЕНИЕ

- 1. Название и описание профессиональной компетенции**
- 2. Специфика стандарта (WSSS)**
- 3. Конкурсное задание**
- 4. Оценка выполнения модулей конкурсного задания**
- 5. Инфраструктурный лист**
- 6. Техника безопасности**
- 7. План застройки соревновательной площадки**



1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Название профессиональной компетенции: Ресторанный сервис - BabySkills

1.2. Описание профессиональной компетенции «Ресторанный сервис».

Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям услуги. Он работает в гостинице или ресторане.

Специалист должен обеспечить полное соблюдение общепринятых правил обслуживания. Официант играет важнейшую роль во встрече гостя и формировании его впечатления от посещения заведения. Здесь огромное значение имеют профессионализм и изобретательность, хорошие манеры, безукоризненное взаимодействие с гостями, уверенность в себе, абсолютное соблюдение личной и пищевой гигиены, приятная внешность и практические навыки.

Для подачи деликатесов, напитков используется большое количество разнообразных инструментов и материалов. Специалист в этой сфере знаком с принципами их применения наряду с обычными принадлежностями для сервировки. Независимо от рабочей среды, универсальными качествами специалиста являются навыки коммуникации и заботы о госте. Официанты могут работать как в составе коллектива, так и сотрудничать с другими группами персонала гостиницы или ресторана. Какова бы ни была организация работы, обученный и опытный специалист демонстрирует высокий уровень персональной ответственности и самостоятельности.

1.3. основополагающие документы

Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Проектная документация BabySkills, утвержденная Менеджером компетенции Дошкольное воспитание А. Г. Заляловой (город Казань);
- Регламент проведения регионального чемпионата Babyskills в Иркутской области;
- ФГОС дошкольного образования;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности.



2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА (WSSS)

перечень представлений и практических умений, которые должен продемонстрировать участник в рамках выбранной компетенции

Компетенция «Ресторанный сервис»

№	Skill-перечень
Раздел 1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей	
1.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> – технику безопасности при работе с бумагой, клеем, ножницами, ножами, вилками, с посудой из стекла и правила СанПин.
1.2.	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> – организовывать сервировку стола.
Раздел 2. Первоначальные знания о профессии	
2.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> – историю возникновения профессии (что сначала, что потом); – начальную терминологию, соответствующую профессии (оборудование, инструменты, специальная одежда); – социальную значимость профессии; – перечень профессиональных умений (сервировка стола); – ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая: столовые приборы, посуду, стеклянную посуду, столовое белье, мебель; – назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе; – сервировать стол и подготовить украшения для него; – сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей; – подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, ужин, праздничный стол. – знание английского, русского, татарского языка.
Раздел 3. Коммуникативные навыки	
3.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться терминологией, соответствующей профессии; – способы и формы общения с клиентами, гостями; – этические нормы.
3.2.	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> – владение профессиональной терминологией; – коммуницировать с разными субъектами образовательного процесса.
Раздел 4. SoftSkills (сквозные представления, умения)	
4.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> – разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются; – важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения; – культурные нормы взаимодействия со сверстниками и взрослыми;



	<ul style="list-style-type: none">– правила конкурса (не общаться на соревновательной площадке, соблюдать отведенное для задания время, не покидать рабочее место во время выполнения задания, в случае необходимости обращения к экспертам, поднимать руку).
4.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">– представиться гостям в профессиональной манере;– поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;– демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;– неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;– взаимодействовать со взрослыми и сверстниками в соответствии с культурными нормами;– соблюдать правила конкурса.

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

3.1. Конкурсное задание выполняется по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «специалист ресторанного сервиса», сервировка стола и встреча клиента, гостя.

3.2. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный) – «Что я знаю о профессии «специалист ресторанного сервиса»?», «Выбери те предметы, которые понадобятся специалисту ресторанного сервиса».

Модуль С (продуктивный) – сервировка стола.

Модуль В (социально-коммуникативный) – поприветствовать клиента, гостя, посадить за стол, представиться клиенту, предложить меню.

3.3. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания трех модулей:

– модуль А образовательный, включающий задания из области первоначальных представлений о профессии; выбор инструментария.

– модуль В социально-коммуникативный – взаимодействия с клиентами, гостями.

– модуль С продуктивной деятельности, включающий задания по демонстрации первоначальных умений в области профессии. Выбор заданий осуществляется путем жеребьевки из числа трех модулей.

В день, предшествующий дню проведения Чемпионата, Главный эксперт проводит жеребьевку участников, определяет 30% изменения заданий.

3.4. Соревнование длится 2 часа. На выполнение участником каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут.



3.5. Участники при выполнении модуля получают одинаковые задания в соответствии с 30% изменением. Во время чемпионата разрешается использовать только материалы и оборудования, предоставленные Организатором.

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Специалист ресторанного сервиса»

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о компетенции «Ресторанный сервис» посредством выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: 5 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассмотреть материалы к заданию;
- выполнить задание в установленный лимит времени;
- убрать в конверт готовое задание;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: продемонстрированы элементарные представления о компетенции «Ресторанный сервис» в процессе выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности.

Конкурсное задание 1. «Кто такой специалист ресторанного сервиса?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о профессии «Специалист ресторанного сервиса»

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассказать о профессии, ответить на вопросы.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о профессии.

Конкурсное задание 2. «Что необходимо специалисту ресторанного сервиса?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, соответствующей компетенции «Ресторанный сервис»

Лимит времени на выполнение задания: 2 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.



Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть предметы и оборудование;
- выбрать предметы и оборудование, соответствующее компетенции «Ресторанный сервис»;
- убрать в конверт карточку с выполненным заданием, материалы для работы;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о предметах и оборудовании, соответствующие по компетенции «Ресторанный сервис»

Модуль В. Социально-коммуникативный.

Цель: Демонстрация умения приветствовать и посадить клиента/гостя за стол

Лимит времени на выполнение задания: не предусмотрено.

Лимит времени на представление задания: 2 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать клиента/гостя (с 30% изменением);
- посадить клиента/гостя за стол;
- представиться клиенту/гостю;
- предложить меню.

Ожидаемый результат: клиент/гость поприветствован, посажен за стол.

Модуль С. Подготовка и сервировка стола

Цель: демонстрация умения сервировать стол.

Лимит времени на выполнение задания: 20 мин.

Лимит времени на представление задания: до 2 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- подготовить рабочий стол для сервировки стола;
- сервировать стол в разном стиле, включая завтрак, обед, ужин, праздничный стол;
- сообщить экспертам о завершении работы и готовности продемонстрировать задание;
- продемонстрировать свой стол.

Ожидаемый результат: демонстрация умения сервировать стол.



4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

4.1. Выполненные участниками конкурсные задания оцениваются в соответствии с разработанными критериями, принятыми на основании требований к компетенции (профессии), определяемых данным Техническим описанием. Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Все баллы и оценки регистрируются в индивидуальных оценочных листах, которые заполняются группой экспертов и сдаются для подведения итогов главному эксперту.

4.2. Удельный вес модулей.

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (измеримая оценка).

4.3. Критерии оценки

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Специалист ресторанного сервиса»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически				
				1	2	3	4	5
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		1					
1.1.	Безопасное использование материалов и оборудования		1					
2.	Первоначальные знания о профессии		2					
2.1.	Демонстрация элементарных представлений по содержанию задания	Выбирает картинки соответствующие заданию	1,0 –выбрал все картинки; 0,5 – выбрал на 1 картинку меньше, чем требовалось; 0-все карты неправильные					



2.2	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Ресторанный сервис»	Отвечает на все вопросы	1,0 – ответил на все вопросы полным и развернутым предложением; 0,5 – ответил на 1 вопрос меньше, чем требовалось; 0 – ответил на все вопросы неправильно.					
-----	--	-------------------------	--	--	--	--	--	--

Модуль В. Социально-коммуникативный.

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение культурных норм и правил		3	
2	Поприветствовать клиента/гостя		1	
3	Посадить клиента/гостя за стол		1	
4	Предложить меню клиенту/гостю		0,5	
5	Представиться клиенту/гостю		0,5	

Модуль С. Сервировка стола

	Критерии оценки	Мах баллы
O	Соблюдение времени на выполнение задания	1
O	Соблюдение правил конкурса	1
O	Соблюдение правил безопасности	1
O	Личная гигиена	0,5
O	Организация рабочего места детьми	0,5
O	Приведение рабочего места в порядок по окончании работы	0,5
O	Соответствие накрытие стола мероприятию	1
O	Отражение тему застолья	0,5
O	Качество накрытие стола	1
O	Целесообразность сочетания используемых оборудования для накрытия стола	0,5
O	Дизайн и оформление стола	1
O	Цветовое решение	0,5
S	Опрятность	0,5
S	Творческий подход	0,5
S	Аккуратность	0,5
S	Оригинальность	0,5



5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	на всех участников
Техническое оборудование					
1.	Часы	Часы, выведенные на ИК доску	шт.	-	1
2.	Ноутбук	Intel i3, 4 GB Ram, 500 Gb HDD, Bluetooth v 4.0, диагональ экрана 15,6	шт.	-	
3.	Компьютерная мышь	Тип соединения: проводная. Количество кнопок: 2. Колесо прокрутки: Есть.	шт.	-	
Материалы и оборудования					
1.	Ваза	Прозрачное стекло	шт	-	По количеству участников
2.	Скатерть	-	шт	-	
3.	Столовый набор:				
4.	Ложка столовая	Нержавеющая сталь	шт	2	
5.	Ложка чайная	Нержавеющая сталь	шт	2	
6.	Вилка	Нержавеющая сталь	шт	2	
7.	Десертный нож	Нержавеющая сталь	шт	2	
8.	Тарелка закусочная	19 см фарфор	шт	2	
9.	Тарелка из закаленного стекла	27 см фарфор	шт	2	
10.	Тарелка глубокая из закаленного стекла	20 см фарфор	шт	2	
11.	Пиала/розетка из закаленного стекла	12 см фарфор	шт	2	
12.	Стакан	Прозрачное стекло	шт	2	
13.	Бокал для сока	Прозрачное стекло	шт	2	
14.	Чашка чайная с блюдцем	Белый с рисунком фарфор	шт	2	
15.	Салфетница	Металл	шт	1	
16.	Кольцо для салфеток	Металл	шт	2	
17.	Лента атласная 1см	50 см	шт	2	
18.	Сервировочные салфетки	Габардин (2 шт. в комплекте)	шт	2	
19.	Картон белый	Размер А4. Количество листов - 8	шт	-	
20.	Цветная бумага	Размер А4. Количество листов - 16	шт	-	
21.	Цветной картон	Размер А4. Количество листов - 8	шт	-	
20.	Фломастер	Количество – 12 шт	шт	-	
21.	Клей-карандаш	Состав клея: ПВП (по-	шт	-	



		ливинилпирролидон) без цветового пигмента			
22.	Цветные карандаши	Количество – 12 шт.	шт	-	
23.	Ножницы	Детские и фигурные ножницы	шт	-	
24.	Набор папок - кон- вертов на кнопке	5 папок разного цвета, размер А4	КОМПЛ	-	
25.	Салфетки бумажные		шт	-	
Мебель					
1	Стол	Детский разноуровневый (ЛДСП, металл) 45*120*60	шт	1	
2	Стул	Детский (ЛДСП, металл)	шт	1	
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА (согласовать)					
1.	Меню	Меню иллюстрирован- ное	шт	1	
2	Форма официанта (фартук, косынка на пею, перчатки белые)	Габардин, кулирка	шт	1	



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

5.1. К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Ресторанный сервис» допускаются участники 6-7 лет, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента.

5.2. К участию в Skill-модуле Чемпионата допускается воспитанник ДОО вместе с тренером-наставником, имеющим в наличии:

- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДОО) о наличии в возрастной группе ДОО благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;
- справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ДОО) на день проведения соревнований;
- письменное согласие родителей на участие ребенка в Skill-модуле Чемпионата.

5.3. Участники и тренеры-наставники обязаны соблюдать правила техники безопасности в ходе проведения Чемпионата, обеспечивать порядок и чистоту на рабочих местах участников. В случае нарушений техники безопасности, допущенных участником в ходе выполнения и (или) демонстрации конкурсного задания, главный эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

5.4. Ответственность за жизнь и здоровье участников во время проведения Чемпионата возлагается на Организатора.

5.5. При несчастном случае или внезапном ухудшении физического состояния ребенка тренеру-наставнику необходимо сообщить о случившемся представителям Оргкомитета, которые должны принять меры по оказанию ребенку медицинской помощи.

5.6. Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения.

5.7. При возникновении пожара или задымления Организатору следует немедленно сообщить об этом в ближайшую пожарную часть, организовать эвакуацию людей, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.

5.8. Организатор обеспечивает медицинское сопровождение Чемпионата: формирование аптечки для оказания первой медицинской помощи, дежурство медицинского работника на соревновательной площадке.

5.9. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Чемпионата.

5.10. Участник для выполнения конкурсного задания использует следующие инструменты:



Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица (волонтера) старше 18 лет
ножницы	-
Клей-карандаш	-

6.11. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

- обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

6.12. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



- Телефон для использования при пожаре



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



6.13. На соревновательной площадке должна находиться аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, необходимыми для оказания первой помощи.

6.14. Ежедневно, перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочих мест Участников, Организатор обязан:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места,
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости устранить неисправности до начала прихода Участников на соревновательную площадку.



6.15. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест Участнику:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- использовать материалы и оборудования только по назначению;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;
- содержать рабочее место в чистоте,
- при работе с ножницами соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

6.16. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту поднятием руки.

6.17. После окончания работ Участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место;
- поднять руку, сообщить эксперту об окончании работы.



1. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ





ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

**План проведения
регионального чемпионата BabySkills
среди воспитанников дошкольных образовательных организаций
Иркутской области
по компетенции «Ресторанный сервис»**

Площадка проведения: МБДОУ детский сад общеразвивающего вида №103

Адрес места проведения: г. Ангарск, квартал 92\93, дом 23

Дата проведения:

День	Время	Вид активности
27.04.2019	8.30 – 8.50	Сбор и регистрация участников
	9.00 – 9.10	Церемония открытия Чемпионата
	9.10 - 9.15	Инструктаж тренеров-наставников и участников по ТБ и ОТ
	9.15 – 9.45	Демонстрация конкурсного задания (в соответствии с жеребьевкой) по модулю А и В
	9.45 – 9.55	Перерыв
	9.55 – 10.30	Выполнение и демонстрация конкурсного задания (в соответствии с жеребьевкой) по модулю С
	10.30 – 10.50	Перерыв. Второй завтрак
	10.50 – 11.20	Игровая пауза
	10.50 – 11.20	Работа экспертов, подведение итогов
	11.20 – 11.30	Церемония закрытия Skill-модуля Чемпионата