

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель национального специализированного центра компетенций
«Дошкольное воспитание», «Преподавание в младших классах»,
Зам.менеджер WSR по развитию компетенции «Дошкольное воспитание»
и направления WSRJ, заведующий Ресурсным центром по подготовке педагогический кадров РТ



Ульянова Э.Э.
«24» марта 2021г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Ресторанный сервис»

Чемпионат BabySkills
среди дошкольных образовательных учреждений





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 Зам. Менеджером компетенции Дошкольное воспитание Э.Э.Ульяновой (город Казань);
- Регламент проведения чемпионата Babyskills;
- 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: – технику безопасности при работе с бумагой, клеем, ножницами, ножами, вилками, с посудой из стекла и правила СанПин.
1.2.	Участник должен уметь: – организовывать сервировку стола.
Раздел 2. Первоначальные знания о профессии	
2.1.	Участник должен знать и понимать: – 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, стеклянные 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: – пользоваться терминологией, соответствующей профессии; – способы и формы общения с клиентами, гостями; – этические нормы.
3.2.	Участник должен уметь: – владение профессиональной терминологией; – коммуницировать с гостями заведения
Раздел 4. SoftSkills (сквозные представления, умения)	
4.1.	Участник должен знать и понимать: – 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;



	– 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.	Участник должен уметь: – 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:

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

День победы (ужин), Международный женский день (завтрак), День рождения (обед).

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 карточки с предметами и оборудованием;
- выбрать карточки с предметами и оборудованием, соответствующее компетенции «Ресторанный сервис»;
- убрать в конверт карточки 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;
- принять заказ.

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 демонстрировать задание;
- продемонстрировать свой стол;



- создать украшение для праздничного стола в соответствии 30% изменении

Ожидаемый результат: демонстрация умения сервировать стол, создание элемента украшения праздничного стола

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.	Первоначальные знания о профессии		3					
1.1.	Демонстрация элементарных представлений по содержанию задания	Выбирает картинки соответствующие заданию	За каждую правильно выбранную картинку начислить 0,2 (максимально 1,4 балла)					
1.2.	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Ресторанный сервис»	Отвечает на все вопросы	За каждый правильный, развернутый ответ начислить 0,2 балла снизить 0,1 за					



			односложный ответ (максимально 1 балл)					
1.3	Понимание социальной значимости профессии		0,6 – понимает и объясняет социальную значимость; 0,3 – понимает, но не объясняет 0- не осознает социальную значимость профессии					

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		0,5	
4	Предложить меню клиенту/гостю		0,5	
5	Представиться клиенту/гостю		0,5	
6	Принять заказ донести до кухни		0,5	

Модуль С. Сервировка стола

	Критерии оценки	Макс баллы
О	Соблюдение времени на выполнение задания	1
О	Соблюдение правил конкурса	1
О	Безопасное использование материалов и оборудования	1



О	Личная гигиена	0,5
О	Организация рабочего места детьми	0,5
О	Приведение рабочего места в порядок по окончании работы	0,5
О	Сервировка и декорирование стола в соответствии с 30% изменений	1
О	Правильность сервировки стола в соответствии с 30% изменений	1
О	Целесообразность сочетания используемого оборудования для накрытия стола	0,5
О	Презентация меню гостям	0,5
О	Правильная и полная передача заказа кухне	0,5
S	Аккуратность, опрятность	0,25
S	Оригинальность, творческий подход	0,25
S	Внешний вид (спец одежда)	0,25
S	Оформление меню	0,25

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	на всех участников
Техническое оборудование					
1.	Часы	Песочные часы, выведенные на ИК доску	шт.	-	1
2.	Часы	Песочные, настольные (5 мин)	шт.	-	1
3.	Ноутбук	Intel i3, 4 GB Ram, 500 Gb HDD, Bluetooth v 4.0, диагональ экрана 15,6	шт.	-	
4.	Наушники	Defender gryphon HN-750 черный	шт.	-	
5.	Компьютерная мышь	Тип соединения: проводная. Количество кнопок: 2. Колесо прокрутки: Есть.	шт.	-	



Материалы и оборудования				
1.	Ваза	Прозрачное стекло	шт	-
2.	Скатерть	SweetSun	шт	-
3.	Столовый набор	16 предметов	шт	-
3.	Ложка десертная	Нержавеющая сталь	шт	-
4.	Десертный нож	Нержавеющая сталь	шт	-
5.	Тарелка закусочная	19 см, форфор	шт	-
6.	Тарелка из закаленного стекла	25 см	шт	-
7.	Тарелка десертная из закаленного стекла	19 см	шт	-
8.	Тарелка глубокая из закаленного стекла	20 см	шт	-
9.	Тарелка пирожковая	Trianon, 15,5 см, стекло	шт	-
10.	Стакан	Прозрачное стекло	шт	-
11.	Чашка чайная с блюдцем	Белый с оттенком	шт	-
12.	Салфетница	Сервировочная	шт	-
13.	Бокал для сока	252 мл.	шт	-
14.	Бокал для воды	110 мл.	шт	-
15.	Картон белый	Размер А4. Количество листов - 8	шт	-
16.	Белая бумага	Размер А4	шт	-
17.	Цветная бумага	Размер А4. Количество листов - 16	шт	-
18.	Цветной картон	Размер А4. Количество листов - 8	шт	-
19.	Маркер	с наконечником	шт	-
20.	Фломастер	Количество – 12 шт	шт	-
21.	Клей-карандаш	Состав клея: ПВП (поливинилпирролидон) без цветового пигмента	шт	-
22.	Цветные карандаши	Количество – 12 шт.	шт	-
23.	Ножницы	Детские и фигурные ножницы	шт	-
24.	Набор папок-конвертов на кнопке	5 папок разного цвета, размер А4	КОМПЛ	-
25.	Салфетки бумажные		шт	-
26.	Сервировочные салфетки	Белая жаккард (2 шт. в комплекте)	шт	-
Мебель				
9.	Стол	Детский разноуровневый	шт	1

По количеству участников



		(ЛДСП, металл) 45*120*60		
10.	Стул	Детский (ЛДСП, металл)	шт	1
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА (согласовать)				
1.	Меню	Меню на трех языках: английский, русский, татарский	шт	1

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

- 6.1. К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Ресторанный сервис» допускаются участники 5-7 лет, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента.
- 6.2. К участию в Skill-модуле Чемпионата допускается воспитанник ДОУ вместе с тренером-наставником, имеющим в наличии:
- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДОУ) о наличии в возрастной группе ДОУ благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;
 - справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ДОУ) на день проведения соревнований;
 - письменное согласие родителей на участие ребенка в Skill-модуле Чемпионата.
- 6.3. 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.
- 6.4. Ответственность за жизнь и здоровье участников во время проведения Чемпионата возлагается на Организатора.
- 6.5. 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.
- 6.6. Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения.
- 6.7. 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.



- 6.8. Организатор обеспечивает медицинское сопровождение Чемпионата: формирование аптечки для оказания первой медицинской помощи, дежурство медицинского работника на соревновательной площадке.
- 6.9. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Чемпионата.
- 6.9. 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	-
канцелярский нож	-

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

- обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

6.11. 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



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

6.13. 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.

6.14. 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 ножницам соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

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

6.16. 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.



7. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ





ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

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

Площадка проведения:

Адрес места проведения:

Дата проведения:

Участники: воспитанники 5-7 лет:

Количество участников:

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

