

# **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

## **«Ресторанный сервис»**

муниципальный чемпионат Baby Skills-2022  
города Ростова-на-Дону





## ОГЛАВЛЕНИЕ

|    |  |    |
|----|--|----|
| 1. | Название и описание профессиональной компетенции | 3  |
| 2. | Спецификация стандарта (WSSS)                    | 4  |
| 3. | Конкурсное задание                               | 5  |
| 4. | Оценка выполнения модулей конкурсного задания    | 8  |
| 5. | Инфраструктурный лист                            | 10 |
| 6. | Техника безопасности                             | 12 |
| 7. | Приложения                                       | 15 |



## **1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ**

1.1. Название профессиональной компетенции: Ресторанный сервис – Baby Skills.

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 Baby Skills,
- Регламент проведения муниципального чемпионата Baby Skills – 2022 в г. Ростове-на-Дону;
- 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  |
|--|---|
| <b>Раздел 1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей</b> |   |
| 1.1.   | Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>– технику безопасности при работе с бумагой, клеем, ножницами, ножами, вилками, с посудой из стекла</li> <li>– СанПин.</li> </ul>  |
| 1.2.   | Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать сервировку стола.</li> </ul>   |
| <b>Раздел 2. Первоначальные знания о профессии</b>   |   |
| 2.1.   | Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>– историю возникновения профессии; <ul style="list-style-type: none"> <li>– начальную терминологию, соответствующую профессии (оборудование, инструменты, специальная одежда);</li> </ul> </li> <li>– социальную значимость профессии;</li> <li>– перечень профессиональных умений (сервировка стола); <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая: столовые приборы, посуду, стеклянную посуду, столовое белье, мебель;</li> <li>– назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе;</li> </ul> </li> <li>– сервировать стол и подготовить украшения для него; <ul style="list-style-type: none"> <li>– сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;</li> <li>– подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, ужин, праздничный стол.</li> </ul> </li> <li>– знание английского, русского, татарского языка.</li> </ul> |
| <b>Раздел 3. Коммуникативные навыки</b>  |   |
| 3.1.   | Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>– терминологию, соответствующей профессии;</li> <li>– способы и формы общения с клиентами, гостями;</li> <li>– этические нормы.</li> </ul>   |
| 3.2.   | Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться терминологией, соответствующей профессии;</li> <li>– коммуницировать с гостями заведения.</li> </ul>   |
| <b>Раздел 4. SoftSkills (сквозные представления, умения)</b>   |   |
| 4.1.   | Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;</li> <li><input type="checkbox"/> важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;</li> <li><input type="checkbox"/> культурные нормы взаимодействия со сверстниками и взрослыми;</li> </ul>  |



|      |   |
|------|---|
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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).</li> </ul>   |
| 4.2. | <p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– представиться гостям в профессиональной манере;</li> <li>– поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;             <ul style="list-style-type: none"> <li>– продемонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;</li> <li>– неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;</li> <li>– взаимодействовать со взрослыми и сверстниками в соответствии с правилами конкурса.</li> </ul> </li> </ul> |

### 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, соответствующих 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, соответствующие 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 продемонстрировать задание;
- продемонстрировать свой стол;



– создать украшение для праздничного стола в соответствии 30%измене  
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 количества 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.    | <b>Первоначальные знания о профессии</b>                                 |   | <b>3</b>   |            |   |   |   |   |
| 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;<br>0,3 – понимает, но не объясняет<br>0- не осознает социальную значимость профессии |  |  |  |  |  |

### Модуль В. Социально-коммуникативный.

| № п/п | Наименование критерия                      | Конкретизация критерия | Максимально | Фактически |
|-------|--|------------------------|-------------|------------|
| 1.    | <b>Соблюдение культурных норм и правил</b> |                        | <b>3</b>    |            |
| 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 |
|-----------------------|--|------------|
| <input type="radio"/> | Соблюдение времени на выполнение задания           | 1          |
| <input type="radio"/> | Соблюдение правил конкурса                         | 1          |
| <input type="radio"/> | Безопасное использование материалов и оборудования | 1          |



|          |  |      |
|----------|--|------|
| <b>O</b> | Личная гигиена   | 0,5  |
| <b>O</b> | Организация рабочего места детьми  | 0,5  |
| <b>O</b> | Приведение рабочего места в порядок по окончании работы                  | 0,5  |
| <b>O</b> | Сервировка и декорирование стола в соответствии с 30% изменений          | 1    |
| <b>O</b> | Правильность сервировки стола в соответствии с 30% изменений             | 1    |
| <b>O</b> | Целесообразность сочетания используемого оборудования для накрытия стола | 0,5  |
| <b>O</b> | Презентация меню гостям  | 0,5  |
| <b>O</b> | Правильная и полная передача заказа кухне                                | 0,5  |
| <b>S</b> | Аккуратность, опрятность   | 0,25 |
| <b>S</b> | Оригинальность, творческий подход  | 0,25 |
| <b>S</b> | Внешний вид (спец одежда)  | 0,25 |
| <b>S</b> | 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                                | Sweet Sun   | шт    | - |
| 3.                       | Столовый набор                          | 16 предметов  | шт    | - |
| 3.                       | Ложка десертная                         | Нержавеющая сталь   | шт    | - |
| 4.                       | Десертный нож                           | Нержавеющая сталь   | шт    | - |
| 5.                       | Тарелка закусочная                      | 19 см, фарфор   | 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                      | Тrianon, 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)<br>45*120*60                            |    |   |
| 10.                                    | Стул | Детский (ЛДСП,<br>металл)                              | шт | 1 |
| <b>ТУЛБОКС УЧАСТНИКА (согласовать)</b> |      |  |    |   |
| 1.                                     | Меню | Меню на трех языках:<br>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:

- Огнетушитель
- Телефон для использования при пожаре
- Указатель выхода
- Указатель запасного выхода
- 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 ножницами 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.

