

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой промышленности»

О. В. Юдина

20 19 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Профессиональный маршрут по компетенции Ресторанный сервис
ознакомительного и углубленного уровня

Профессиональный маршрут «Билет в будущее»

Фактор	Мини – пробы по компетенции в рамках профориентационного события	Пробы по компетенции ознакомительного уровня	Пробы по компетенции углубленного уровня
Охват компетенции	РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС		
Название мероприятия	«Сервис изнутри»	«Искусство салфеток»	«Гид в ресторанный сервис»
Описание мероприятия (для платформы)	Сервировка стола – это то, что делает официант каждый день. Здесь вы научитесь правильно сервировать стол для завтрака, обеда и ужина.	Оригинально сложенные салфетки придают дополнительный шарм сервировке стола. Ими вы сможете украсить свой повседневный или торжественный стол, чтобы создать уютную и праздничную атмосферу.	Простой способ выбрать профессию - погрузиться в нее. Здесь вы на себе прочувствуете, что такое быть барменом, официантом и бариста. Познакомитесь с основами в сфере ресторанного обслуживания и поймёте, что нужно для того, чтобы стать профессионалом своего дела.
Цель	Создание условий для профессионального самоопределения учащихся и осознанного выбора ими профессиональной деятельности и формирование у школьников представления о профессиях сферы обслуживания. Получение оценки навыков и знаний вовлечённости по компетенции.	Создание условий для профессионального самоопределения учащихся и осознанного выбора ими профессиональной деятельности и формирование у школьников представления о профессиях сферы обслуживания. Получение оценки навыков и знаний вовлечённости по компетенции.	Формирование у школьников представления о профессиях сферы обслуживания и начальных профессиональных навыков по профессиям официант, бармен. Получение оценки навыков и знаний вовлечённости по компетенции.
Целевая аудитория	6 – 9 класс	6 – 9 класс	6 – 11 класс
Уровень осознанности	Осознанная некомпетентность	Неосознанная некомпетентность и осознанная некомпетентность	Осознанная компетентность
Ожидаемые результаты	Активное включение обучающихся в процесс самоопределения, пробуждение у них интереса к самостоятельному изучению профессии. Повышение осознанности участников в сфере профессионального выбора в отношении своих возможностей. Формирование первичных навыков в рамках компетенций, мотивация к более осознанному выбору профессии. Получение обратной связи от эксперта.	Активное включение обучающихся в процесс самоопределения, пробуждение у них интереса к самостоятельному изучению профессии. Повышение осознанности участников в сфере профессионального выбора в отношении своих возможностей. Оценка и самооценка навыков и знаний участника в рамках компетенции. Получение обратной связи от эксперта.	Практическое знакомство с компетенцией, характером и содержанием работы в рамках данной компетенции, получение обратной связи от эксперта, оценка и самооценка навыков и знаний участника в рамках компетенции.
Количество людей в группе	8 человек	8 человек	4 человека

Время, отведённое на работу	2 часа	2 часа	4 часа
Кадровое обеспечение	Эксперт - специалист		
Материально – техническое обеспечение	Площадка профессионального образовательного учреждения соответствующая требованиям к материально – техническому оборудованию на основании инфраструктурного листа, квалификации экспертов	Площадка профессионального образовательного учреждения соответствующая требованиям к материально – техническому оборудованию на основании инфраструктурного листа, квалификации экспертов	Площадка проведения регионального чемпионата WS соответствующая требованиям к материально – техническому оборудованию на основании инфраструктурного листа, квалификации экспертов
Содержание	<ol style="list-style-type: none"> 1. Презентация специальности (компетенции) 2. Демонстрация сервировки стола 3. Сервировка стола участниками 4. Оценка участников экспертом. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Презентация специальности (компетенции) 2. Демонстрация способов складывания салфеток. 3. Складывание салфеток участниками. 4. Оценка участников экспертом. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Презентация специальности (компетенции) 2. Приготовление коктейля участниками (Модуль «Бар») 3. Приготовление кофе одним из способов участниками (Модуль «Бариста») 4. Обслуживание посетителя участником (Модуль «Ресторан») 5. Оценка участников экспертом.