

Министерство туризма Тверской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Тверской колледж сервиса и туризма»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова

«19» февраля 2020 г.

ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПРЕДПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА)

КАК ВКУСНО ПРИГОТОВИТЬ И КРАСИВО НАКРЫТЬ СТОЛ

36 часов

Тверь, 2020 год

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Программа дополнительного профессионального образования детей и взрослых, предпрофессиональной подготовки «Как вкусно приготовить и красиво накрыть стол» имеет практико-ориентированную направленность. Организация учебного процесса обеспечивает возможность слушателям делать собственные логические выводы, адаптировать содержание к собственной практике и апробировать полученные умения при выполнении практических заданий, развить эстетическое мировоззрение. Профессиональная программа дает базовые знания по приготовлению, сервировке и декорированию стола, а также знания по основным художественным приемам оформления.

Программа включает лекционные и практические занятия, выполнение детьми и взрослыми итогового задания в виде зачета.

Программа разработана на основе квалификационных характеристик должностей работников организации сферы ресторанного сервиса Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих и требования ФГОС ВО к результатам освоения образовательных программ, а также с применением рабочей программы подготовки 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Учебный план

Программы дополнительного образования детей и взрослых,
предпрофессиональная программа

«Как вкусно приготовить и красиво накрыть стол»

Категория слушателей (требования к слушателям) – обучающие средних общеобразовательных школ, а также взрослый контингент.

Срок обучения – 36 часов.

Форма обучения – очная, заочная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

№ п/п	Наименование модулей (разделов, курсов)	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практические и лабораторные занятия
1	Раздел 1. Понятие «Кулинария» и ее исторические корни.	2	2	
2	Раздел 2. Приготовление салатов различной сложности. /в рамках освоения Гранта/	4	2	2
3	Раздел 3. Приготовление бутербродов. /в рамках освоения Гранта/	4	2	2
4	Раздел 4. Разновидность напитков /в рамках освоения Гранта/	4	2	2
5	Раздел 5. Виды пирожного. /в рамках освоения Гранта/	4	2	2
6	Раздел 6. Посуда и столовые приборы для сервировки. /в рамках освоения Гранта/	4	4	
7	Раздел 7. Столовое белье и салфетки для оформления праздничного стола. /в рамках освоения Гранта/	4	2	2
8	Раздел 8. Сервировка стола к различным мероприятиям. /в рамках освоения Гранта/	4	2	2
9	Раздел 9. Составление меню праздничного стола. /в рамках освоения Гранта/	2	1	1
Итоговая аттестация		4	Зачет	
Итого:		36		

Программы дополнительного образования детей и взрослых, предпрофессиональная программа «Как вкусно приготовить и красиво накрыть стол» направлена на формирование новых и развитие имеющихся компетенций, необходимых для эффективного выполнения должностных обязанностей специалистов в отрасли организации питания.

Актуальность: Выбор профиля обучения школьниками сложный психологический аспект, требующий эффективной педагогической деятельности, способствующей наиболее адекватному самоопределению на стадии предпрофильной подготовки. Программа по предпрофильному обучению позволяет снять или сгладить стрессовую ситуацию, связанную с выбором профессии. Особенность данной программы в том, что она является профессиональной пробой в комплексной программе предпрофильной подготовки «Твоя профессиональная карьера». Новизна программы усматривается в том, что обучающимся предоставляется возможность попробовать себя во многих профессиях, связанных с кулинарией, питанием (повар, пекарь, кондитер, официант, бармен)

1. Цель реализации программы

Целью реализации программы получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности.

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате обучения по программе слушатель должен выполнять следующие трудовые действия:

- организовать свое рабочее место в соответствии с полученным заданием;
- приготовить красиво блюдо любой сложности;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину; к праздничному мероприятию;
- складывать салфетки для повседневного и праздничного стола;
- составлять меню к завтраку, обеду, ужину, празднику.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативно-техническую документацию;
- ингредиенты для составления и приготовления блюд;
- посуду, приборы для сервировке стола;
- столовое белье, формы складывания салфеток.

Область профессиональной деятельности включает:

- формирование на основе регламентов процессов обеспечения ресторанной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

Объектами профессиональной деятельности являются:

- потребители услуг ресторанной индустрии, их потребности и запросы;
- организация процесса предоставления услуг предприятиями ресторанной деятельности;
- ресторанный продукт, включающий основные и сопутствующие ресторанные услуги.

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом:
определение стратегии, управление процессами и деятельностью (в том числе инновационной) с принятием решения на уровне подразделений;
ответственность за результаты деятельности подразделений.

3. Содержание программы

Учебно-тематический план

Программы дополнительного образования детей и взрослых,
предпрофессиональная программа

«Как вкусно приготовить и красиво накрыть стол»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практические и лабораторные занятия
1	2	3	4	5
1	Раздел 1. Понятие «Кулинария» и ее исторические корни.	2	2	
1.1	Разновидность национальных кухонь.	1	1	
1.2	Санитарно– гигиенические требования к приготовлению пищи. Экологические требования к продуктам.	1	1	
2	Раздел 2. Приготовление салатов различной сложности. /в рамках освоения Гранта/	4	2	2
2.1	Разновидности и вариации салатов		2	
2.2	Украшение салатов		2	2
3	Раздел 3. Приготовление бутербродов. /в рамках освоения Гранта/	4	2	2
3.1	Бутерброды с овощами: горячие, холодные, в виде торта.		2	2
4	Раздел 4. Разновидность напитков /в рамках освоения Гранта/	4	2	2
4.1	Приготовление напитков		2	2
5	Раздел 5. Виды пирожного./в рамках освоения Гранта/	4	2	2

5.1	Приготовление пирожного		2	2
6	Раздел 6. Посуда и столовые приборы для сервировки. /в рамках освоения Гранта/	4	4	
6.1	Назначение и использование металлической, стеклянной, хрустальной, керамической, фарфоровой, деревянной посуды для сервировки стола.		4	
7	Раздел 7. Столовое белье и салфетки для оформления праздничного стола. /в рамках освоения Гранта/	4	2	2
7.1	Выбор столового белья. Украшение скатертей. Складывание салфеток различными формами, оформление стола скатертью.		2	2
8	Раздел 8. Сервировка стола к различным мероприятиям. /в рамках освоения Гранта/	4	2	2
8.1	Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Сервировка стола к ужину. Сервировка праздничного стола.		2	2
9	Раздел 9. Составление меню праздничного стола. /в рамках освоения Гранта/	2	1	1
9.1	Правила составления праздничного меню. Ассортимент блюд.		1	1
	Итоговая аттестация	4		Зачет
	Итого	36		

Учебная программа
Программы дополнительного образования детей и взрослых,
предпрофессиональная программа

«Как вкусно приготовить и красиво накрыть стол»

Раздел 1. Понятие «Кулинария» и ее исторические корни. /в рамках освоения Гранта/ - 2 часа

Содержание: Понятие кулинария, знакомство с её историей. Разновидность национальных кухонь. Знакомство с оборудованием. Санитарно– гигиенические требования к приготовлению пищи. Экологические требования к продуктам.

Раздел 2. Приготовление салатов различной сложности. /в рамках освоения Гранта/ - 4 часа

Содержание: Разновидности и вариации салатов, Нарезка салатов, Виды ножей. Украшение салатов. Методы подачи салатов.

Раздел 3. Приготовление бутербродов. /в рамках освоения Гранта/ - 4 часа

Содержание: Подготовка овощей для приготовления бутерброда. Разные способы нарезки овощей для бутерброда. Изготовление горячего бутерброда. Бутерброды с овощами: горячие, холодные, в виде торта.

Раздел 4. Разновидность напитков /в рамках освоения Гранта/ - 4 часа

Содержание: История и разновидность напитков (чай, кофе, напиток). Каждому напитку, как и овощу – свое время. Алкогольные или безалкогольные, холодные или горячие, пенистые, тягучие – напитки сопровождают официальные застолье, и быстрый перекус на бегу. Приготовление напитков.

Раздел 5. Виды пирожного. /в рамках освоения Гранта/ - 4 часа **Содержание:** Виды пирожного. Технология приготовления блюда - пирожного.

Раздел 6. Посуда и столовые приборы для сервировки – 4 часа /в рамках освоения Гранта/

Содержание:

Назначение и использование металлической, стеклянной, хрустальной, керамической, фарфоровой, деревянной посуды для сервировки стола. Применение различной посуды, уход и хранение. Назначение использование основных приборов. Назначение и использование вспомогательных приборов.

Раздел 7. Столовое белье и салфетки для оформления праздничного стола – 4 часа /в рамках освоения Гранта/

Содержание:

Выбор столового белья. Украшение скатертей.
Выбор салфеток, формы складывания салфеток.
Складывание салфеток различными формами, оформление стола скатертью.

Раздел 8. Сервировка стола к различным мероприятиям – 4 часа /в рамках освоения Гранта/

Содержание:

Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Сервировка стола к ужину. Сервировка праздничного стола. Сочетание основных элементов сервировки. Сервировка стола к обеду ужину, сервировка праздничного стола, составление праздничной композиции.

Раздел 9. Составление меню праздничного стола - 2 часа /в рамках освоения Гранта/

Содержание:

Правила составления праздничного меню. Ассортимент блюд.

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия
Раздел 2	Приготовление салатов различной сложности. /в рамках освоения Гранта/
2.2	Украшение салатов
Раздел 3	Приготовление бутербродов. /в рамках освоения Гранта/
3.1	Бутерброды с овощами: горячие, холодные, в виде торта.
Раздел 4	Разновидность напитков /в рамках освоения Гранта/
4.1	Приготовление напитков
Раздел 5	Виды пирожного. /в рамках освоения Гранта/
5.1	Приготовление пирожного
Раздел 7	Столовое белье и салфетки для оформления праздничного стола
7.1	Складывание салфеток различными формами, оформление стола скатертью.
Раздел 8	Сервировка стола к различным мероприятиям
8.1	Сервировка стола к обеду ужину, сервировка праздничного стола, составление праздничной композиции.
Раздел 9	Составление меню праздничного стола
9.1	Правила составления праздничного меню. Ассортимент блюд.

4.Реализация программы дисциплины требует наличия мастерской:

- Мастерская «Поварское и кондитерское дело»
- Мастерская «Ресторанный сервис»

Оборудование учебной лаборатории и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 15 – 25 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и посуды.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного ресторана и кафе:

- оборудование «Поварское и кондитерское дело»

- оборудование зала: столы обычные, банкетные и фуршетные, кресла, стулья, подсобные столы для официантов, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы;
- инвентарь, столовая посуда (фарфоровая, стеклянная, хрустальная, металлическая), приборы и столовое белье (скатерти, салфетки, полотенца и ручки);
- оборудование бара: барная стойка, высокие стулья, электромиксер, автоматическая кофеварка, кассовый аппарат, бланки финансовой документации посудомоечная машина, ледогенератор, термос для льда, низкотемпературный прилавок, электроплита, весы;

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 24.07.2007г. №209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (принят ГД ФС РФ 06.07.2007г.).
3. Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями).
4. Федеральный закон от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
6. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями и дополнениями).
7. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2013

Литература (основная):

1. Грибова Н. А. Фирменный стиль в ресторанном бизнесе: Учебное пособие. – М.: Мир науки, 2015 - 49.
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М. : Издательский центр «Академия», 2017

3. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», 2016 М.: Издательский центр «Академия»
4. Потапова Н. И. «Калькуляция и учет », 2016
5. Муравина И.В. «Основы товароведения» Учебное пособие М.: Издательский центр «Академия» 2016.
6. Кожевникова С. Ю. Технология организации деятельности предприятий питания: Учебное пособие. – СПб.: Санкт-Петербургский государственный экономический университет, 2015. – 110 с.
7. Поп Е.Н., Здобнина Т.М. Классификация предприятий общественного питания: В сборнике:
8. Попов В. Г. Основы технологии и организация работы предприятий общественного питания: Учебное пособие. – Тюмень: Тюменский государственный нефтегазовый университет, 2015.- 106 с.
9. Пустынникова Е.В. Экономика предприятий общественного питания: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Торговое дело" Сер. Бакалавриат. – М.: КноРус, 2015. – 232 с.
10. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. Сер. 58 Бакалавр. Академический курс (2-е изд., испр. и доп) – М.: Юрайт, 2016. – 371 с.
11. Прозорова М. В. Застольные и кулинарные традиции.: М. «Дрофа-плюс».2016.

6. Оценка качества освоение программы

К выполнению итоговой аттестации допускаются слушатели, полностью выполнившие учебный план, не имеющие академической задолженности и представившие все необходимые для итоговой аттестации документы.

Итоговая аттестация проводится в форме практических занятий и зачета. Зачет принимается аттестационной комиссией. Зачет проводится в форме тестирования. Оценка освоения пройденного материала осуществляется в соответствии с результатами теста.

Критерии оценки:

«Зачет» ставится при условии более 70 % правильных ответов.

Примерные тестовые вопросы итоговой аттестации:

1. Способы нарезки картофеля :

а) соломкой б) брусочком в) кубиками г) зигзагом Ответ: а, б, в

2. При сервировке стола ложку кладут:

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой; в) слева от тарелки; г) справа от тарелки;
- д) в специальную укладку.

Ответ: г.

3. К горячим напиткам относятся:

- а) чай;
- б) квас;
- в) морс;
- г) кофе;
- д) какао.

Ответ: а, г, д

4. При сервировке стола салфетки кладут:

- а) в кольцо;
 - б) в стакан;
 - в) на закусочную тарелку;
 - г) слева от тарелки; д) справа от тарелки.
- Ответ: а; б; в.

5. Праздничный стол накрывают:

- а) белой скатертью;
- б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
- в) цветной клеенкой;
- г) цветной скатертью;
- д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.

Ответ: а, г.

6. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) нарез овощей
- б) выкладывание в салатницу и украшение;
- в) заправка овощей; г) первичная обработка овощей.

Ответ: г, а, в, б

7. Расстояние между приборами при сервировке стола

- а) 0,5 см
- б) 1 см
- в) 1,5 см

г) 2 см
Ответ: а

8. Температура подачи шампанского и игристых вин, 0С

а) 5-8
б) 8-10
в) 16-18
г) 20-22
Ответ: б

9. Основной столовый

прибор а) нож для масла б)
чайная ложка
в) разливательная ложка
г) щипцы для устриц
Ответ: а

10. Помещение для обслуживания потребителей по праздничным мероприятиям

а) аванзал
б) вестибюль
в) банкетный зал
г) сервис-бар
Ответ: в

7. Составители программы

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчик: Петрова Ольга Геннадьевна - преподаватель специальных дисциплин

© ГБПОУ «ТКСиТ»

© Петрова О. Г.

Программа: «Как вкусно приготовить и красиво накрыть стол»

Разделы:

Раздел 1. Понятие «Кулинария» и ее исторические корни.

Раздел 2. Приготовление салатов различной сложности. /в рамках освоения Гранта/

Раздел 3. Приготовление бутербродов. /в рамках освоения Гранта/

Раздел 4. Разновидность напитков /в рамках освоения Гранта/

Раздел 5. Виды пирожного. /в рамках освоения Гранта/

Раздел 6. Посуда и столовые приборы для сервировки. /в рамках освоения Гранта/

Раздел 7. Столовое белье и салфетки для оформления праздничного стола. /в рамках освоения Гранта/

Раздел 8. Сервировка стола к различным мероприятиям. /в рамках освоения Гранта/

Раздел 9. Составление меню праздничного стола. /в рамках освоения Гранта/