

**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)**

СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

36 часов

Тверь, 2020 год

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Программа дополнительного профессионального образования детей и взрослых, предпрофессиональной подготовки «Сервировка праздничного стола» 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 профессионального образования детей и взрослых,
 предпрофессиональной подготовки
«Сервировка праздничного стола»

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. Посуда и столовые приборы для сервировки. /в рамках освоения Гранта/	10	4	6
2	Раздел 2. Столовое белье и салфетки для оформления праздничного стола. /в рамках освоения Гранта/	8	2	6
3	Раздел 3. Сервировка стола к различным мероприятиям. /в рамках освоения Гранта/	10	4	6
4	Раздел 4. Составление меню праздничного стола. /в рамках освоения Гранта/	4	2	2
Итоговая аттестация		4	Зачет	
Итого:		36		

Программы дополнительного образования детей и взрослых, предпрофессиональная программа «Сервировка праздничного стола» направлена на формирование новых и развитие имеющихся компетенций, необходимых для расширения общих и получения профессиональных компетенции по направлению ресторанный сервис.

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;
- 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;
- 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 гостиничной индустрии, их потребности и запросы;

- организация процесса предоставления услуг предприятиями ресторанной деятельности;
- ресторанный продукт, включающий основные и сопутствующие ресторанные услуги.

3. Содержание программы

Учебно-тематический план

программы дополнительного профессионального образования детей и взрослых
предпрофессиональной подготовки
«Сервировка праздничного стола»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практические и лабораторные занятия
1	2	3	4	5
1	Раздел 1. Посуда и столовые приборы для сервировки. /в рамках освоения Гранта/	10		
1.1	Назначение и использование металлической, стеклянной, хрустальной, керамической, фарфоровой, деревянной посуды для сервировки стола. Применение различной посуды, уход и хранение.	4		
1.2	Назначение и использование основных приборов. Назначение и использование вспомогательных приборов.			6
2	Раздел 2. Столовое белье и салфетки для оформления праздничного стола. /в рамках освоения Гранта/	8		
2.1	Выбор столового белья. Украшение скатертей. Выбор салфеток, формы складывания салфеток.	2		
2.2	Складывание салфеток различными формами, оформление стола скатертью.			6
3	Раздел 3. Сервировка стола к различным мероприятиям. /в рамках освоения Гранта/	10		
3.1	Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Сервировка стола к ужину. Сервировка праздничного стола.	4		
3.2	Сервировка стола к обеду ужину, сервировка праздничного стола			6
4	Раздел 4. Составление меню праздничного стола. /в рамках освоения Гранта/	4		
4.1	Правила составления праздничного меню. Ассортимент блюд.	2		2
	Итоговая аттестация	4		Зачет
	Итого	36		

Учебная программа
программы дополнительного профессионального образования детей и взрослых
предпрофессиональной подготовки
«Сервировка праздничного стола»

Раздел 1. Посуда и столовые приборы для сервировки – 10 часов

/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 и использование основных приборов. Назначение и использование вспомогательных приборов.

Раздел 2. Столовое белье и салфетки для оформления праздничного стола – 8 часов /в рамках освоения Гранта/

Содержание:

Выбор столового белья. Украшение скатертей.

Выбор салфеток, формы складывания салфеток.

Складывание салфеток различными формами, оформление стола скатертью.

Раздел 3. Сервировка стола к различным мероприятиям – 10 часов /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 4. Составление меню праздничного стола - 4 часа /в рамках освоения Гранта/

Содержание:

Правила составления праздничного меню. Ассортимент блюд.

Перечень практических занятий

Номер темы	Наименование практического занятия
Раздел 1	Посуда и столовые приборы для сервировки

1.2	Назначение и использование основных приборов. Назначение и использование вспомогательных приборов
Раздел 2	Столовое белье и салфетки для оформления праздничного стола
2.2	Складывание салфеток различными формами, оформление стола скатертью.
Раздел 3	Сервировка стола к различным мероприятиям
3.2	Сервировка стола к обеду ужину, сервировка праздничного стола, составление праздничной композиции.
Раздел 4	Составление меню праздничного стола
4.1	Правила составления праздничного меню. Ассортимент блюд.

4. Материально-технические условия реализации программы **Реализация программы дисциплины требует наличия учебной** **лаборатории:**

- 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 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 рецептур 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.

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. К столовым приборам относятся:

а) кружка; б) нож; в) молочник; г) вилка;
д) салатник; е) ложка. Ответ: б; г; е.

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. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

а) справа от тарелки зубцами вверх; б) слева от тарелки зубцами вверх; в) справа от тарелки зубцами вниз; г) слева от тарелки зубцами вниз; д) в специальную укладку.

Ответ: б.

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. Вид сервировки, осуществляемый в соответствии с принятым заказом и ассортиментом подаваемых блюд

- а) дополнительная сервировка
- б) сервировка к завтраку
- в) сервировка к ужину
- г) тематическая сервировка

Ответ: г

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, °С

- 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: «Сервировка праздничного стола»

Разделы:

Раздел 1. Посуда и столовые приборы для сервировки.

Раздел 2. Столовое белье и салфетки для оформления праздничного стола.

Раздел 3. Сервировка стола к различным мероприятиям.

Раздел 4. Составление меню праздничного стола.