

**МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ**  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южноуральский энергетический техникум»  
ГБПОУ ЮЭТ

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**  
**«СЕРВИРОВКА СТОЛА»**

**г. Южноуральск**  
**2019**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Южноуральский энергетический техникум (ГБПОУ ЮЭТ)

Разработчики:

Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ ЮЭТ

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № 4/1 от «25» декабря 2019 г.

Рассмотрена Методическим Советом и рекомендована к утверждению, протокол № 2 от «26» декабря 2019г.

Заместитель директора по методической работе И.С. Николаева

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	4
<b>2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ</b>	5
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b>	6
<b>4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА</b>	10
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	12

## 1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

**Цель программы** – создание условий для творческого и личностного развития обучающихся, а также развитие творческого и эстетического потенциала обучающихся через освоение приёмов художественного конструирования (складывание салфеток).

Данная программа позволяет реализовать следующие **принципы обучения**:  
**дидактические** (обеспечение самостоятельности и активности учащихся; достижение прочности знаний и умений в проектной деятельности; реализация интегративного политехнического обучения, профессиональной ориентации);  
**воспитательные** (трудолюбие, целеустремленность, развитие чувства ответственности, упорства и настойчивости в достижении поставленной цели);  
**межпредметные** - позволяют расширить мировоззрение учащихся; знания и навыки полученные в процессе обучения позволяют понять их востребованность в нашем регионе.

**Методы работы:** вербальный, словесно-наглядный, дедуктивный, поисковый, самостоятельная работа и др.

**Формы работы** по программе: учебные занятия (простые и комплексные).

**Формы проведения занятий:** лекции, беседы, практические работы.

Использование **современных образовательных технологий**:

- информационно-коммуникационных;
- здоровьесберегающих;
- индивидуализации обучения;
- развивающего обучения;
- проектная деятельность.

**Требования к образованию и обучению:** без предъявления требований к уровню образования

**Требования к опыту практической работы:** -

Возрастная категория: 15 — 18 лет

Срок реализации программы: 1 год

## 2.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

По окончании реализации общеразвивающей программы обучающийся должен **знать:**

- технику безопасности во время проведения работ,
- основные правила этикета,
- виды и формы складывания салфеток,
- виды посуды,
- виды столовых приборов,
- технику сервировки стола,
- виды сервировки стола,
- этапы выполнения проекта и способы оформления результатов, должен

**уметь:**

– составлять меню, – накрывать стол скатертью и производить ее замену, – складывать салфетки различными способами, – сервировать стол (для завтрака, обеда, ужина и др.), – оформлять меню и именные карточки, – оформлять праздничный стол, – презентовать результаты своей деятельности.

### 3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### учебный план

дополнительной общеразвивающей программы

Срок обучения - 22 часа

Уровень программы - базовый

Форма обучения – очная

Вид выдаваемого документа – сертификат

№ п/п	Содержание темы	Кол-во часов	Теория	Практика
1.	Введение.	2	2	-
2.	Существующие предприятия общественного питания.	2	1	1
3.	Салфетки.	12	2	10
4.	Посуда.	2	1	1
5.	Приборы.	2	1	1
6.	Итоговое занятие. Экзамен	2	-	2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>22</b>	<b>7</b>	<b>15</b>

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание темы	Общее кол-во часов по разделу	Кол-во часов теории	Кол-во часов практики
<b>Введение.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-
Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Общее знакомство с профессией. Ресторанный бизнес.	2	2	-
<b>Существующие предприятия общественного питания.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Классификация предприятий общепита. Характеристика ресторанов. Категории ресторанов. Характеристика кафе, баров.	1	1	1
<b>Салфетки.</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>10</b>
Роль салфетки в сервировке стола. Размеры и типы салфеток. Цветовое сочетание салфеток со столовым бельем.	2	2	-
Складывание салфеток: «Смокинг», «Конверт»: описание, схема. П/з. складывание салфеток по схемам.	2	-	2
«Ромб», «Водяная лилия»: описание, схема. П/з. складывание салфеток по схемам.	2	-	2
«Веер», «Французская лилия»: описание, схема. П/з. складывание салфеток по схемам.	1	-	1
«Лодка и Шапка Робин Гуда»: описание, схема. П/з. складывание салфеток по схемам.	1	-	1
Креативное складывание салфеток (видеоролики №1, 2, 3). П/з. складывание салфеток по схемам.	1	-	1
Креативное складывание салфеток (видеоролики №4, 5, 6). П/з. складывание салфеток по схемам.	1	-	1
Креативное складывание салфеток (видеоролики №7, 8, 9). П/з. складывание салфеток по схемам.	1	-	1
«Японский подарок» - салфетка с секретом (описание, схема). Зачет: складывание салфеток.	1	-	1
<b>Посуда.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Презентация по теме «Посуда из фарфора, стекла, металла». Уход за посудой из фарфора, стекла и металла. Карточки-задания по теме «Посуда».	2	1	1
<b>Приборы.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Основные и вспомогательные столовые приборы. Их назначение. Специальные столовые приборы.	2	1	1
<b>Итоговое занятие - Экзамен.</b>	<b>2</b>	-	<b>2</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>22</b>	<b>7</b>	<b>15</b>

## **Введение - 2 часа (теория - 2 ч.)**

Вводное занятие. Инструктаж по ТБ. Общее знакомство с профессией. Ресторанный бизнес.

## **Существующие предприятия общественного питания - 2 часа (теория - 1 час, практика - 1 час)**

Классификация предприятий общепита. Характеристика ресторанов. Категории ресторанов. Характеристика кафе, баров. Наценочные категории предприятий общепита. План ресторана: холл, гардероб, бар и прочее. Персонал ресторана: хостес, метрдотель, официант, бармен, сомелье, бригадир официантов, повара и др. Обсуждение, просмотр видео по темам.

## **Салфетки - 12 часов (теория - 2 часа, практика - 10 часов)**

Роль салфетки в сервировке стола. Размеры и типы салфеток. Цветовое сочетание салфеток со столовым бельем. Складывание салфеток: «Смокинг», «Конверт»: описание, схема. П/з. складывание салфеток по схемам. «Ромб», «Водяная лилия»: описание, схема. П/з. складывание салфеток по схемам. «Веер», «Французская лилия»: описание, схема. П/з. складывание салфеток по схемам. «Лодка и Шапка Робин Гуда»: описание, схема. П/з. складывание салфеток по схемам. Креативное складывание салфеток (видеоролики №1, 2, 3). П/з. складывание салфеток по схемам. Креативное складывание салфеток (видеоролики №4, 5, 6). П/з. складывание салфеток по схемам. Креативное складывание салфеток (видеоролики №7, 8, 9). П/з. складывание салфеток по схемам. «Японский подарок» - салфетка с секретом (описание, схема). Зачет: складывание салфеток.

## **Посуда - 2 часа (теория - 1 час, практика - 1 час)**

Презентация по теме «Посуда из фарфора, стекла, металла». Уход за посудой из фарфора, стекла и металла. Карточки-задания по теме «Посуда».

**Приборы - 2 часа (теория - 1 час, практика - 1 час)**

Основные и вспомогательные столовые приборы. Их назначение. Специальные столовые приборы. Прочие приспособления. Уход за столовыми приборами. Тест по теме «Приборы».

**Итоговое занятие - 2 часа (экзамен - 2 часа)**

#### **4. РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАНТА**

**Реализация гранта «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» национального проекта «Образование» государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».**

Мастерская «Ресторанный сервис»

##### **Учебно-лабораторное оборудование:**

-Проектор VIEWSONIC PA503S

-МФУ лазерное ч/б, А4 KUOCERAFS- 1025

М F P п р и н т е р / с к а н е р / к о п и р

-Экран SACTUS Wallscreen CS-PSW- 213\*213,213\*213см

##### **Учебно-производственное оборудование:**

Измельчитель льда Hurakan HKN-TRGM

Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110

Льдогенератор Hurakan HKN-IMF35

Стол холодильный Abat CXС-60-01-СО

Кофемолка Cunill Brasil Grey Light

Электрокипятильник Airhot CWB-35 проточный

Соковыжималка ROTEL JUICE MASTER PROFESSIONA

Миксер для молочных коктейлей Hurakan HKN-FR1GM

Соковыжималка APACH ACS1

Гранитор COOLEQ SM-10

Кофемашина

Посуда из фарфора, стекла, металла

Музыкальная система LG FH6

Радиосистема головной микрофон

Кофемашина Nuova Simonelli Appia II 1 Gr S lack высокая группа

**Программное и методическое обеспечение:**

- Операционная система Windows XP
- Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
- Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)
- методические указания по выполнению практических работ;
- методические рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы;
- контрольно-измерительные материалы
- презентации
- наглядные образцы.

**Калинина, В.М.** Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-6272-0 – Текст: непосредственный.

**Королев, А.А.** Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1 / А.А. Королев, Ю.Н. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-6450-8 – Текст: непосредственный.

**Лаушкина, Т.А.** Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 4 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8748-4 – Текст: непосредственный.

**Лутошкина, Г.Г.** Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.

Лутошкина. – 5 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-8493-3 – Текст: непосредственный.

**Мартинчик, А.Н.** Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / А.Н. Мартинчик. – 2 изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-6452-2 – Текст: непосредственный.

**Потапова, И.И.** Основы калькуляции и учета : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с. – ISBN 978-5-4468-8598-5 – Текст: непосредственный.

**Синицына, О.Н.** Основы маркетинга сферы услуг : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / О.Н. Синицына. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. – ISBN 978-5-4468-7424-8 – Текст: непосредственный.

**Счесленок, Л.Л.** Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-7804-8 – Текст: непосредственный



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения дополнительной общеразвивающей программы осуществляется в виде экзамена.

### Разработчик:

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель

И.В. Хоменко

### Эксперты:

ГБПОУ ЮЭТ

преподаватель

О.В. Воронина

АО «Тандер»

зав. производством

Е.А. Ложкина



