

**Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»
(ГАПОУ ПО ПКСТПБ)**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ ПКСТПБ
Т. Ю. Пронькина
« 15 » _____ 2020 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Сервировка фуршетного стола»**

Пенза, 2020

Организация – разработчик: ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

Разработчики: Баладина Л.С., преподаватель высшей квалификационной категории
ГАПОУ ПО ПКСТПБ

Дополнительная общеразвивающая программа одобрена методической цикловой комиссией профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 1 от 31 08 2020 г.

Председатель цикловой методической комиссии  Т.В.Фомина

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

 Л.В. Мишалова

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
РАЗДЕЛ 1. Характеристика программы	5
1.1 Цель реализации программы	5
1.2 Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы	5
1.3 Трудоёмкость обучения	5
1.4 Форма и режим обучения	5
1.5 Планируемые результаты обучения	5
1.6 Методические рекомендации по реализации учебной программы	5
1.7 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы	6
РАЗДЕЛ 2. Содержание программы	6
2.1 Учебный и учебно-тематический планы программы	6
2.2 Календарный учебный график	6
2.3 Рабочие программы дисциплин (модулей)	7
2.3.1 Рабочая программа Модуля 1. Основы сервировки стола	7
2.4. Содержание Модуля 1	7
2.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение Модуля 1	7
РАЗДЕЛ 3. Оценка качества освоения программы	8
РАЗДЕЛ 4. Организационно-педагогические условия реализации	8
4.1. Материально-технические условия и организационное обеспечение реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации	8
4.2. Учебно-методическое обеспечение реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации	9
Рекомендуемые источники	9

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Сервировка фуршетного стола — это целое искусство, предполагающее соблюдение определенных правил и знание базовых норм этикета.

Дополнительная общеразвивающая программа «Основы сервировки стола» разработана в соответствии с

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства Просвещения РФ № 196 от 9 ноября 2018 года «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

Программа включает пояснительную записку, основные требования к уровню освоения содержания дисциплины, учебный и учебно-тематический план, содержание разделов программы по модулям с кратким описанием тематики, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучения слушателей по программе, рассчитанной на 12 учебных часов.

РАЗДЕЛ 1. Характеристика программы

1.1. Цель реализации программы

Целью реализации программы является: формирование и развитие творческих способностей взрослых и детей, развитие эстетического вкуса, удовлетворение потребностей в полноценной организации свободного времени.

1.2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы:

Взрослые и дети без предъявления требований к уровню образования

1.3 Трудоемкость обучения

Трудоемкость учебной работы слушателя по дополнительной общеразвивающей программе «Тематическая сервировка стола «День рождение» 12 академических часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы.

Вид учебной работы	Всего часов
Всего	12
В том числе:	
Лекции	2
Практические занятия (ПЗ)	9
Семинары (С)	-
Текущие формы контроля	-
Самостоятельная работа (всего)	
Итоговая аттестация	1
Общая трудоемкость	12

1.4 Форма и режим обучения

Форма обучения: очная

Режим занятий: 4-8 академических часов в неделю

1.5 Планируемые результаты обучения

Слушатель, прошедший обучение по дополнительной общеразвивающей программе «Сервировка фуршетного стола», должен:

ЗНАТЬ	- различные формы складывания салфеток; - основные виды столовой стеклянной посуды; -основные виды столовой фарфоровой посуды; -основные виды столовых приборов; -особенности сервировки фуршетного стола.
УМЕТЬ	складывать различные формы салфеток; сервировать для тематического мероприятия «День рождение».

1.6 Методические рекомендации по реализации учебной программы

Изучение каждой темы необходимо начинать с изучения теоретического материала. После этого выполняются практические задания.

По итогам освоения программы проводится итоговая аттестация.

1.7 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

По результатам освоения программы после прохождения итоговой аттестации слушателям выдаётся сертификат.

РАЗДЕЛ 2 Содержание программы

2.1 Учебный и учебно-тематический планы программы

Категория слушателей: Взрослые и дети без предъявления требований к уровню образования.

Срок обучения: 12 часов.

Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий.

Учебный план

№ п/п	Наименование учебных модулей	Всего часов,	в том числе			Формы контроля
			лекции	практич. занятия	самост. работа	
1.	Модуль 1. Правила сервировки стола тематического мероприятия «День рождения»	11	2	9	0	зачет
	Итого	11	2	9	0	-
	Итоговая аттестация	1	0	1	0	Зачет
Всего:		12	2	10	0	

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование модулей, разделов и дисциплин	Всего часов,	в том числе			Формы контроля
			лекции	практич. занятия	самост. работа	
1.	Модуль 1. Правила сервировки фуршетного стола	11	2	9	0	Зачет
1.1	Столовая посуда, приборы, столовое белье.	1	1		0	-
1.2.	Основные правила сервировки фуршетного стола	10	1	9	0	
	Итоговая аттестация	1	0	1	0	Зачет
Всего:		12	2	10	0	

2.2 Календарный учебный график

Учебные недели	1	2	3
Учебные занятия – лекции (Л), практические занятия (ПЗ)	Л,Л	ПЗ,ПЗ	ПЗ,ПЗ
Промежуточная аттестация (ПА)			ПА
Итоговая аттестация (З – зачет)	-	-	З

2.3 Рабочие программы модулей

2.3.1 Рабочая программа Модуля 1. Правила сервировки фуршетного стола.

Цель и задачи освоения Модуля 1

Цель: Научиться сервировать фуршетный стол.

Задачи Модуля 1:

- 1.Изучить различные формы складывания салфеток.
2. Изучить столовую посуду, приборы.
- 3.Изучить правила сервировки фуршетного стола.

Учебно-тематический план модуля

№ п/п	Наименование модулей, разделов и дисциплин	Всего часов,	в том числе			Формы контроля
			лекции	практич занятия	самост. работа	
1.	Модуль 1. Правила сервировки фуршетного стола	11	2	9	0	зачет
1.1	Столовая посуда, приборы, столовое белье.	1	1			
1.1.1	Складывание различных форм салфеток. Изучение основных видов стеклянной, фарфоровой посуды и столовых приборов.	1	1	0	0	-
1.2.	Основные правила сервировки фуршетного стола	10	1	9	0	-
	Итоговая аттестация	1		1		
	Итого по Модулю 1	12	2	10	0	-

2.4 Содержание Модуля 1 Правила сервировки фуршетного стола

Тема 1.1.1 Складывание различных форм салфеток. Изучение основных видов стеклянной, фарфоровой посуды и столовых приборов.

Формат занятия - Лекция (1 час).

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: не предусмотрены.

Тема 1.2.1. Основные правила фуршетного сервировки стола Формат занятия - Лекция (1 час)

Формат занятия – Практическое занятие (9 ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы:

Разработка вариантов сервировки. (2 ч)

Задания для практической работы: Сервировка фуршетного стола (7 ч)

2.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение Модуля 1

1.Богушева В.И.Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

2. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М.Организация обслуживания общественного питания: учебник— М. : Издательский дом «Деловая литература», 2015. — 544 с.

3. Кучер, Шкуратова, Официант-бармен. Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательство: Феникс, 2017 г.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 432 с.
5. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
6. Kucing.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kucing.net.

РАЗДЕЛ 3. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущая аттестация – служит для оценки объема и уровня усвоения слушателем учебного материала одного модуля программы и применяется в рамках текущего контроля успеваемости слушателя. В ходе текущего контроля отмечаются учебные достижения обучающихся по всем видам учебных заданий, мотивация, степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками во всех видах учебных занятий, способность к самостоятельной работе и др.

Промежуточная аттестация слушателей осуществляется в виде выполнения практического задания.

Итоговая аттестация выполняется в виде сдачи итогового зачета.

Итоговая аттестация слушателей проводится в сроки, предусмотренные учебным планом и графиком учебного процесса после прохождения программ модулей.

Форма и условия аттестационных испытаний определяются образовательной организацией и доводятся до сведения слушателей до итоговой аттестации. При проведении итоговой аттестации в форме зачета используется следующая шкала оценок:

Отметка «не зачтено» выставляется слушателю, не показавшему освоение планируемых результатов знаний, умений (компетенций), предусмотренных программой, не справившимся с практическим итоговым заданием.

Отметку «зачтено» заслуживает слушатель, показавший освоение планируемых результатов знаний, умений, (компетенций) предусмотренных программой, сформированность новых компетенций.

РАЗДЕЛ 4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия и организационное обеспечение реализации программы.

Для эффективного осуществления образовательного процесса необходимы: лекционная аудитория, оснащенная достаточным количеством мебели, доской, мультимедийной установкой, множительной техникой для размножения раздаточных учебно-методических пособий, компьютер для обмена информацией между преподавателем и слушателями с помощью цифровых носителей.

В процессе реализации программы организация образовательного процесса осуществляется через фронтальное и индивидуальное обучение.

После успешного освоения материалов и выполнения творческих работ слушатели приглашаются на итоговую аттестацию, которая включает в себя выполнение творческого задания.

Требования к оснащению рабочего места обучающегося

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная мастерская «Ресторан»	Сообщение новых знаний	Мультимедийное оборудование, Учебное пособие для среднего профессионального образования. Кучер, Шкуратова, Официант-бармен. Издательство: Феникс, 2017 г.
Учебная мастерская «Ресторан»	Практическая работа	Мебель (столы обеденные, столы подсобные, стулья, стейшн), столовое белье, столовая посуда, приборы.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Рекомендуемая литература:

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

2. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: учебник— М. : Издательский дом «Деловая литература», 2015. — 544 с.

3. Кучер, Шкуратова, Официант-бармен. Учебное пособие для среднего профессионального образования. Издательство: Феникс, 2017 г.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 432 с.

5. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

6. Kuling.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuling.net.

Задание для итоговой аттестации (зачета)

1. Сервировать фуршетный стол (по предложенному варианту)