

Министерство образования Пензенской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОГЛАСОВАНО  
представитель работодателя  
*Директор ООО «Митал»*  
*Иванов Иван Иванович*  
«            /            / 20   г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КАПОУ ПО ПКСТП  
Т. Ю. Пронькина  
20   г.



Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации  
«Особенности и правила обслуживания фуршета в Welcome Service»

Пенза, 2020

## Содержание

<b>1. Цели реализации программы</b>	<b>3</b>
<b>2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.</b>	<b>3</b>
<b>3. Содержание программы</b>	<b>3</b>
<b>4. Материально-технические условия реализации программы</b>	<b>7</b>
<b>5. Учебно-методическое обеспечение программы</b>	<b>7</b>
<b>6. Оценка качества освоения программы</b>	<b>8</b>
<b>7. Составители программы</b>	<b>8</b>

## 1. Цели реализации программы

1.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации. Дополнительная профессиональная программа предназначена для лиц, имеющих среднее профессиональное образование по специальностям «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело», «Организация обслуживания в общественном питании», профессии «Повар, кондитер», либо обучающихся по данным специальностям (профессии).

## 2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

### 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

В результате освоения дополнительной профессиональной программы слушатель должен **знать:**

требования охраны труда и техники безопасности;  
важность общего впечатления от посещения;  
важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;  
роль официанта в увеличении объемов продаж;  
правила обслуживания фуршета Welcome Service;  
этические и моральные обязательства в отношении сервировки алкогольных напитков;  
правила предварительной подготовки к встрече гостей фуршета;  
требования к встрече и обслуживанию гостей фуршета;  
процесс изготовления вин;  
подробную информацию о винах, включая: сорт винограда; производство; страну и регион происхождения; урожай; характеристики; сочетаемость блюд и вин; способы хранения вин;  
технику открытия и подачи игристого вина.

**уметь:**

приготовить зону обслуживания к сервировке игристого вина;  
подготавливать стол к обслуживанию фуршета Welcome Service;  
обслуживать гостей фуршета в соответствии с техниками «захвата тарелок», «правило двух пальцев»;  
подавать закуски гостям фуршета Welcome Service;  
производить сервировку игристого вина;  
презентовать игристое вино и закуски;  
оформлять 2 фруктовые тарелки (нарезка, оформление и презентация);  
организовывать подготовку к фуршету на 4 персоны;  
обслуживать гостей за столом, подавать канапе и игристое вино и фрукты;  
проводить интерактивы с гостями во время обслуживания;

Программа разработана в соответствии с:  
спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис» (WorldSkills Standards Specifications).

### 2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель повышает уровень компетенции в области сервировки стола и обслуживания.

### 3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие или получающие среднее профессиональное образование по специальностям «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело», «Организация обслуживания в общественном питании», по профессии «Повар, кондитер».

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.

Форма обучения: очная.

#### 3.1. Учебный план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	Промежут. и итог. контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
<b>1</b>	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис». Требования охраны труда и техники безопасности.	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>зачет</b>
<b>2</b>	Модуль 1. Характеристика обслуживания фуршетов «Welcome Service».	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		<b>зачет</b>
<b>3</b>	Модуль 2. Оформление 2-х фруктовых тарелок (нарезка, оформление, презентация)	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>12</b>		<b>зачет</b>
<b>4</b>	Модуль 3. Обслуживание гостей за столом, подача канапе и игристого вина и фруктов.	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>		<b>зачет</b>
<b>5</b>	Модуль 4. Сервировка игристого вина.	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>14</b>		<b>зачет</b>
<b>6</b>	Итоговая аттестация (экзамен)	<b>8</b>			<b>8</b>	<b>экзамен</b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>46</b>	<b>8</b>	

#### 3.2. Учебно-тематический план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	Промежут. и итог. контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
<b>1</b>	<b>Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис». Требования охраны труда и техники безопасности.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>зачет</b>
<b>1.1</b>	История, современное	<b>2</b>	<b>2</b>			

	состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)					
1.2	Требования охраны труда и техники безопасности.	2	2			
2	<b>Модуль 1. Характеристика обслуживания фуршетов «Welcome Service».</b>	6	2	4		зачет
2.1	Особенности и основные понятия обслуживания Welcome Service		2			
2.2	<b>Практическое занятие 1.</b> Накрытие подсобного стола определенным способом «table – box» (2 скатерти)			2		
2.3	<b>Практическое занятие 2.</b> <b>Фуршет Welcome Service:</b> техника обслуживания			2		
3	<b>Модуль 2. Оформление 2-х фруктовых тарелок (нарезка, оформление, презентация).</b>	16	2	14		зачет
3.1	Специфичные требования охраны труда и техники безопасности. Подготовка посуды, инструментов и инвентаря		2			
3.2	<b>Практическое занятие 1-2.</b> Обработка фруктов, работа без касаний фруктов руками, с помощью фарлепера.			4		
3.3	<b>Практическое занятие 3-4.</b> Отработка оформления и нарезки фруктовой нарезки.			4		
3.4	<b>Практическое занятие 5-6.</b> Технология нарезки согласно последовательности «от чистого к грязному». Особые нарезки фруктов.			4		
3.5	<b>Практическое занятие 7.</b> Презентация фруктовой тарелки в соответствии с особенной нарезкой.			2		
4	<b>Модуль 3. Обслуживание гостей за столом, подача канапе и игристого вина и фруктов.</b>	20	4	16		зачет
4.1	Специфичные требования		4			

	охраны труда и техники безопасности. Подготовка посуды, инструментов и инвентаря					
4.2	<b>Практическое занятие 1-4.</b> Организация рабочего места, подготовка к обслуживанию гостей фуршета Welcome Service.			8		
4.3	<b>Практическое занятие 5-6.</b> Обслуживание 4 персон, подача закусок.			4		
4.4	<b>Практическое занятие 7-8.</b> Презентация закусок, интерактивы, общение с гостями.			4		
5	<b>Модуль 4.</b> <b>Сервировка игристого вина.</b>	18	4	14		зачет
5.1	Специфичные требования охраны труда и техники безопасности. Подготовка посуды, инструментов и инвентаря		4			
5.2	<b>Практическое занятие 1.</b> Подготовка игристого вина. Презентация.			2		
5.3	<b>Практическое занятие 2.</b> Открытие игристого вина. Работа с ручником.			4		
4.4	<b>Практическое занятие 3.</b> Разлитие игристого вина на 4 бокала. Техника долива.			4		
4.5	<b>Практическое занятие 4.</b> Подача игристого вина гостям. Общение при подаче.			4		
5	Итоговая аттестация (экзамен)	8				экзамен
6	<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>48</b>	<b>8</b>	

### 3.3. Учебная программа

#### **МОДУЛЬ 1. Характеристика обслуживания фуршетов «Welcome Service».**

**Лекция 1-2.** Особенности и основные понятия обслуживания фуршета Welcome Service.

Подготовка столовой посуды, приборов к сервировке. Последовательность, особенности сервировки.

**Практическое занятие 1.** Накрытие подсобного стола определенным способом «table – box» (2 скатерти). (Последовательность, особенности работы).

**Практическое занятие 2.** Фуршет Welcome Service: техника обслуживания

#### **МОДУЛЬ 2. Оформление 2-х фруктовых тарелок (нарезка, оформление, презентация).**

**Лекция 1.** Специфичные требования охраны труда и техники безопасности. Подготовка посуды, инструментов и инвентаря.

**Практическое занятие 1-2.** Обработка фруктов, работа без касаний фруктов руками, с помощью фарлегера.

**Практическое занятие 3-4.** Отработка оформления и нарезки фруктовой нарезки.

**Практическое занятие 5-6.** Технология нарезки согласно последовательности «от чистого к грязному». Особые нарезки фруктов.

**Практическое занятие 7.** Презентация фруктовой тарелки в соответствии с особенной нарезкой.

**МОДУЛЬ 3. Обслуживание гостей за столом, подача канапе, игристого вина и фруктов.**

**Лекция 1-2.** Специфичные требования охраны труда и техники безопасности. Подготовка посуды, инструментов и инвентаря.

**Практическое занятие 1-4.** Организация рабочего места, подготовка к обслуживанию гостей фуршета Welcome Service.

**Практическое занятие 5-6.** Обслуживание 4 персон, подача закусок.

**Практическое занятие 7-8.** Презентация закусок, интерактивы, общение с гостями.

**МОДУЛЬ 4. Сервировка игристого вина.**

**Лекция 1-2.** Специфичные требования охраны труда и техники безопасности. Подготовка посуды, инструментов и инвентаря.

**Практическое занятие 1.** Подготовка игристого вина. Презентация.

**Практическое занятие 2.** Открытие игристого вина. Работа с ручником.

**Практическое занятие 3.** Разлитие игристого вина на 4 бокала. Техника долива.

**Практическое занятие 4.** подача игристого вина гостям. Общение при подаче.

### 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Требования охраны труда и техники безопасности. Модуль 1. Характеристика обслуживания фуршетов «Welcome Service» Модуль 2. Оформление 2-х фруктовых тарелок (нарезка, оформление, презентация)
2 неделя	Модуль 3. Обслуживание гостей за столом, подача канапе и игристого вина и фруктов. Модуль 4. Сервировка игристого вина.
Итоговая аттестация - экзамен	

### 4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория (учебная лаборатория – 4 рабочих места)	практические занятия	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель (барная стойка, столы обеденные, столы подсобные, столы круглые, тележки сервировочные); оборудование (ледогенератор, льдодробилка, блендер,

		газовая плита).
Лаборатория (учебная лаборатория – 4 рабочих места)	экзамен	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель (барная стойка, столы обеденные, столы подсобные, столы круглые, тележки сервировочные); оборудование (ледогенератор, льдодробилка, блендер, газовая плита).

## 5. Учебно-методическое обеспечение программы

Профессиональный стандарт «Официант/ бармен» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.15 № 910н)

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.:Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ,2014.- III, 12 с.

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).

Евсевский Федор «Библия бармена» Издательство Евробукс, 2019.

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

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

Пакетт М., Хэмек Дж. Вино. Практический путеводитель Издательство КоЛибри, 2016.

Скотт Рао, Пособие профессионального баристы. Издательство Студия Артемия Лебедева, 2017.

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.

Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)- Режим доступа: <https://worldskills.ru>;

Единая система актуальных требований Ворлдскиллс -Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

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

Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).



## **6. Оценка качества освоения программы**

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов) программы и проводится в виде зачетов и экзаменов:

Современные профессиональные технологии – зачет;

Требования охраны труда и техники безопасности - зачет;

Модуль 1.

Характеристика обслуживания фуршетов «Welcome Service» - зачет

Модуль 2.

Оформление 2-х фруктовых тарелок (нарезка, оформление, презентация) - зачет

Модуль 3.

Обслуживание гостей за столом, подача канапе и игристого вина и фруктов - зачет

Модуль 4.

Сервировка игристого вина - зачет

По окончании обучения: экзамен

По результатам любого из видов промежуточных и итоговых испытаний выставляются отметки по пятибалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

## **7. Составитель программы**

Сагандыкова С.К., преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ, эксперт с правом проведения регионального чемпионата.