

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



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Основы сервировки стола»

Пенза, 2020

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

Разработчики: Баландина 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
2.4. Рабочая программа Модуля 1. Основы сервировки стола	7
2.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение Модуля 1	7
РАЗДЕЛ 3. Оценка качества освоения программы	8
РАЗДЕЛ 4. Условия реализации программы	8
4.1. Материально-технические условия и организационное обеспечение реализации программы	8
4.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы	9

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Сервировка стола – искусство правильной расстановки посуды и столовых приборов, а также особенное декорирование стола.

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 осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

Программа включает пояснительную записку, основные требования к уровню освоения содержания программы, 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 14 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 Трудоёмкость обучения.

Трудоёмкость учебной работы слушателя по дополнительной общеразвивающей программе «Основы сервировки стола» 14 академических часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы.

Вид учебной работы	Всего часов
Всего	14
В том числе:	
Лекции	4
Практические занятия (ПЗ)	9
Семинары (С)	-
Текущие формы контроля	-
Самостоятельная работа (всего)	
Итоговая аттестация	1
Общая трудоёмкость	14

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 «Основы сервировки стола», должен:

знать:

различные формы складывания салфеток;
основные виды столовой стеклянной посуды;
основные виды столовой фарфоровой посуды;
основные виды столовых приборов;
основные правила сервировки стола для завтрака;
основные правила сервировки стола для обеда;
основные правила сервировки стола для ужина;

уметь:

складывать различные формы салфеток;
сервировать стол для завтрака;
сервировать стол для обеда;
сервировать стол для ужина.

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 выдётся 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: 14 часов.

Форма обучения: очная. Возможно применение 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. Основы сервировки стола	13	4	9	0	Практическая работа
	Итого	13	4	9	0	-
	Итоговая аттестация	1	0	1	0	Зачет
Всего:		14	4	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. Основы сервировки стола	13	4	9	0	Зачет
1.1	Столовая посуда, приборы, столовое белье.	2	2		0	-
1.2.	Основные правила сервировки стола	11	2	9	0	
	Итоговая аттестация	1	0	1	0	Зачет
Всего:		14	4	10	0	

2.2 Календарный учебный график

Учебные недели	1	2	3	4
Учебные занятия – лекции (Л), практические занятия (ПЗ)	Л,Л	ПЗ, 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. Основы сервировки стола

Цель и задачи освоения Модуля 1

Цель: Научиться сервировать стол к завтраку, обеду, ужину

Задачи Модуля 1:

1.Изучить различные формы складывания салфеток.

Изучить столовую посуду, приборы.

3.Изучить правила сервировки стола для завтрака, обеда, ужина.

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. Основы сервировки стола	13	4	9	0	зачет
1.1	Столовая посуда, приборы, столовое белье.	2	2			
1.1.1	Складывание различных форм салфеток. Изучение основных видов стеклянной, фарфоровой посуды и столовых приборов.	2	2	0	0	-
1.2.	Основные правила сервировки стола	11	2	9	0	-
1.2.1	Основные правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину		2		0	-
1.2.2	Сервировка стола к завтраку			2		
1.2.3.	Сервировка стола к обеду			3	0	-
1.2.4	Сервировка стола к ужину			4		
	Итого по Модулю 1	13	4	9	0	-

2.4 Содержание модуля «Основы сервировки стола»

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

Формат занятия - Лекция (2 час).

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: не предусмотрены.

Тема 1.2.1. Основные правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину

Формат занятия - Лекция (2 час)

Формат занятия – Практическое занятие (9 ч)

Задания для самостоятельной работы: не предусмотрены.

Задания для практической работы: Сервировать стол к завтраку (2 ч)

Задания для практической работы: Сервировать стол к обеду (3 ч)

Задания для практической работы: Сервировать стол к ужину (4 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. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

РАЗДЕЛ 3. Оценка качества освоения программы

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

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 справившемуся с практическим итоговым заданием.

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

РАЗДЕЛ 4. 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	Сообщение новых знаний	Мультимедийное оборудование,

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

Задание для итоговой аттестации (зачета)

1. Идентифицировать столовую посуду, приборы. Сервировать стол к завтраку.
2. Идентифицировать столовую посуду, приборы. Сервировать стол к обеду.
3. Идентифицировать столовую посуду, приборы. Сервировать стол к ужину.