

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

СОГЛАСОВАНО
представитель работодателя


Ляля Владимировна
«24» июля 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ


Т.Ю. Пронькина
«19» июля 2020г.

Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Современная сервировка столов и обслуживание»

Пенза, 2020

Содержание

1. Цели реализации программы	3
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.	3
3. Содержание программы	3
4. Материально-технические условия реализации программы	7
5. Учебно-методическое обеспечение программы	8
6. Оценка качества освоения программы	8
7. Составители программы	9

1. Цели реализации программы

1.1. Цели реализации программы. 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 и 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:**

историю, современного состояния и перспектив движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);

актуальное техническое описание по компетенции. Спецификацию стандарта Ворлдскиллс по компетенции;

требования охраны труда и техники безопасности;

современные стили и техники сервировки еды и напитков;

современные стили подачи блюд.

уметь:

сервировать стол в стиле «Bistro service», «Silver service», «Banquet service», «Gueridon»;

обслуживать гостей в стиле «Bistro service», «Silver service», «Gueridon»;

подавать блюда одним из методов Gueridon, Silver service:

подавать супы методом Gueridon;

траншировать птицу методом Gueridon;

подавать сыры методом Gueridon;

подать чай, кофе методом Silver service.

Программа разработана в соответствии со:

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», профессии «Повар, кондитер».

Трудоемкость обучения: 72 академических часов.

Форма обучения: очная.

При освоении программы могут быть использованы ДОТ, элементы электронного обучения.

3.1. Учебный план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
1	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»	4	4			зачет
2	Требования охраны труда и техники безопасности	4	2	2		зачет
3	Модуль компетенции 1 Сервировка стола для разных стилей обслуживания	24	8	16		зачет
4	Модуль компетенции 2 Современные методы обслуживания	32	8	24		зачет
5	Итоговая аттестация	8				Экзамен
6	ИТОГО:	72	22	42	8	

3.2. Учебно-тематический план

№ лекции	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с применением ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>1</i>	<i>2</i>
1	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис»	4	4			зачет
1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	2	2			
1.2	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2	2			

2	Требования охраны труда и техники безопасности	4	2	2		зачет
2.1	Требования охраны труда и техники безопасности	2	2			
2.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции	2		2		
3	Модуль компетенции 1 Сервировка столов для разных стилей обслуживания	24	8	16		зачет
3.1	Сервировка стола для подачи блюд в стиле «Bistro service».		2			
3.2	Сервировка стола для подачи блюд в стиле по меню а ля-карт.		2			
3.3	Практическое занятие 1. Отработка сервировки стола для подачи блюд и напитков в стиле «Bistro service».			4		
3.4	Сервировка стола для подачи блюд в стиле «Silver service», «Gueridon».		2			
3.5	Практическое занятие 2. Отработка сервировки стола для подачи блюд и напитков в стиле «Silver service», «Gueridon».			6		
3.6	Сервировка стола для подачи блюд в стиле «Banquet service».		2			
3.7	Практическое занятие 3. Отработка сервировки стола для подачи блюд и напитков в стиле «Banquet service».			6		
4	Модуль компетенции 2 Современные методы обслуживания	32	8	24		зачет
4.1	Обслуживания гостей в кафе		2			
4.2	Обслуживания гостей в ресторане в стиле «Gueridon», «Silver service»		2			
4.3	Правила подачи курицы,		2			

	1 блюдо методом «Gueridon», гарнир методом «Silver service» в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills					
4.4	Правила подачи сыров, чая, кофе методом «Gueridon» в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills		2			
4.5	Практическое занятие 1. Освоение правил подачи 1 блюда методом «Gueridon»			6		
4.6	Практическое занятие 2. Освоение правил подачи курицы методом «Gueridon», гарнир «Silver service»			6		
4.7	Практическое занятие 3. Освоение правил подачи сыров методом «Gueridon»			6		
4.8	Практическое занятие 4. Освоение правил подачи чая, кофе методом «Gueridon»			6		
5	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	8				ДЭ
	ИТОГО:	72	22	42	8	

3.3. Учебная программа

МОДУЛЬ 1 Сервировка столов при разных стилях обслуживания

Тема 1.1 Сервировка стола для подачи блюд и напитков различными методами.

Лекция 1. Сервировка стола для подачи блюд в стиле «Bistro service».

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

Лекция 2. Сервировка стола для подачи блюд в стиле по меню а ля-карт.

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

Практическое занятие 1. Отработка сервировки стола для подачи блюд и напитков в стиле «Bistro service».

Сервировка стола по предложенному меню.

Лекция 3. Сервировка стола для подачи блюд в стиле «Silver service», «Gueridon».

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

Практическое занятие 2. Отработка сервировки стола для подачи блюд и напитков в стиле «Silver service», «Gueridon».

Сервировка стола по предложенному меню.

Лекция 4. Сервировка стола для подачи блюд в стиле «Banquet service».

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

Практическое занятие 3. Отработка сервировки стола для подачи блюд и напитков в стиле «Banquet service».

Сервировка стола по предложенному меню.

МОДУЛЬ 2. Современные методы обслуживания

Тема 2.1 Обслуживание посетителей в различных предприятиях общественного питания с применением современных методов обслуживания

Лекция 1. Обслуживания гостей в кафе, по меню а ля-карт.

Лекция 2. Обслуживания гостей в ресторане в стиле «Gueridon», «Silver service».

Подбор посуды, mise en place, техника подачи

Лекция 3. Правила подачи курицы, 1 блюдо методом «Gueridon», гарнир методом «Silver service» в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.

Подбор посуды, mise en place, техника подачи

Лекция 4. Правила подачи сыров, чая, кофе методом «Silver service» в соответствии с требованиями стандартов WorldSkills.

Подбор посуды, mise en place, техника подачи

Практическое занятие 1. Освоение правил подачи 1 блюда методом «Gueridon».

Практическое занятие 2. Освоение правил подачи курицы методом «Gueridon», гарнир «Silver service».

Практическое занятие 3. Освоение правил подачи сыров методом «Gueridon».

Практическое занятие 4. Освоение правил подачи чая, кофе методом «Silver service».

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис». Требования охраны труда и техники безопасности. 1 модуль Сервировка столов при разных стилях обслуживания.
2 неделя	2 модуль Современные методы обслуживания.
Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран,
Лаборатория (учебная лаборатория – 4 рабочих места)	лабораторные работы	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель (стейшн, столы круглые, квадратные, прямоугольные, подсобные, стулья, барная стойка).
Лаборатория (учебная лаборатория – 4 рабочих места)	экзамен	Расходные материалы: столовое белье, посуда, приборы. Мебель (стейшн, столы круглые, квадратные, прямоугольные, подсобные, стулья, барная стойка).

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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

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

Евсеевский Ф. Библия бармена / Ф. Евсеевский. – М.: Евробукс, 2019.

Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: учебник / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова.— М.: Деловая литература, 2015. — 544 с.

Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Официант-бармен. Учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова.- Ростов наДону: Феникс, 2017.

Пакетт М., Хэмек Дж. Вино. Практический путеводитель / М.Пакетт, Дж. Хэмек. М.:КоЛибри, 2016.

Скотт Р. Пособие профессионального баристы / Р.Скотт. – М.: Изд-во 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 / В.В.Усов. – 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.

Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru

6. Оценка качества освоения программы

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

Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Ресторанный сервис» - зачет;

Требования охраны труда и техники безопасности – зачет;

Модуль компетенции .1 Сервировка столов для разных стилей обслуживания – зачет;

Модуль компетенции 2. Современные методы обслуживания – зачет.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу (демонстрационный экзамен).

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

7. Составители программы

Баландина Л.С., преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ, эксперт с правом проведения регионального чемпионата.