**Областное государственное бюджетное**

 **Профессиональное образовательное учреждение**

 **"николаевский технологический техникум"**

**Рабочая ПРОГРАММа**

**факультативного предмета**

**Б.02 Сервировка стола**

р.п. Николаевка

2020 г.

# **C:\Users\Master321\Desktop\IMG_20210430_130610.jpg**

#

Разработчик: Юдина Л.С., преподаватель

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр |
| **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| **условия реализации рабочей программы учебной дисциплины** | **9** |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | **10** |

**паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**факультативного предмета**

**Б.02 Сервировка стола**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа факультативного предмета по профессии 16675 «Повар»

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в факультативные предметы

* 1. **Цели и задачи – требования к результатам освоения:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- основные требования к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом;

- эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью;

- правила и технику подачи блюд;

- требования к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания.

 **уметь:**

 - сервировать столы;

 - уметь подавать блюда, закуски и напитки.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 30 часов, в том числе:

лабораторно-практические занятия-10 часов

**1.5.** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов ,экзаменов,* *завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

 При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например, Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

 Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

 « - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

 - Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ФАКУЛЬТАТИВНЫХ ПРЕДМЕТОВ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **30** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  |  |
| в том числе: |  |
| лабораторные практические работы | 10 |

# **2.2. Тематический план и содержание факультативного предмета «Сервировка стола»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1. Подготовка столовой посуды, приборов, белья.** | **Содержание учебного материала**  |  |  |
| 1 | Роль сервировки стола в культуре обслуживания. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания. Основные эстетические требования интерьера предприятий общественного питания. Влияние рекламы на воспитание эстетического вкуса населения и ее роль в повышении культуры обслуживания. | 2 | 2 |
| 2 | Столовое белье. Виды, размеры, назначение, характеристика столового белья. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы. | 2 | 2 |
| 3 | Виды столовой посуды. Назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой. Правила хранения и учета. | 2 | 2 |
| 4 | Предметы сервировки. Барное стекло. Виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды | 1 | 2 |
| 5 | Предметы сервировки. Столовый фарфор. Характеристика мерной посуды. Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Использование посуды из современных материалов в ресторанах, барах | 1 | 2 |
| 6 | Столовые приборы. Классификация основных и вспомогательных столовых приборов. Виды, назначение, характеристика. Материалы, используемые при изготовлении столовых приборов. | 1 | 2 |
| **Практические занятия** | 4 |  |
| 1 | Хранение и уход за столовой посудой и приборам. Правила хранения и учета столовой посуды и приборов. | 2 |  |
| 2 | Складывание салфеток, формы. | 2 |
| **Тема 2. Сервировка столов** | **Содержание учебного материала** |  |
| 1 | Виды приемов и банкетов. Определение, назначение, классификация. Правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов. | 1 | 2 |
| 2 | Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика.Особенности подготовки и проведения банкета. | 1 | 2 |
| 3 | Дневная и вечерняя сервировка стола. Понятие, назначение, характеристика. Особенности сервировки. | 1 | 2 |
| 4 | Прием-фуршет. Прием-коктейль. Определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановкистолов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки фуршетных столов стеклом. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала. | 1 | 2 |
| 5 | «Шведский стол». Банкет-чай. Определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подборамебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий. | 1 | 2 |
| 6 | Сервировка неофициального обеда и официального обеда. Понятие, виды. Предварительная сервировка и размещениена столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания. | 1 | 2 |
| 7 | Смешанные банкеты. Определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: «коктейль-фуршет», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с холодным обслуживанием официантами-кофе в гостиной»; их назначение и особенности обслуживания. | 11 | 3 |
| 8 | Сервировка в национальных стилях. Японская, китайская, итальянская, французская, мексиканская сервировка стола, особенности подготовки зала, составления меню и подачи блюд и закусок | 2 |
| **Практические занятия** | 6 |  |
| 1 | Приемы сервировки в г. Бийске | 2 |
| 2 | Организация проведения различных видов банкетов | 2 |
| 3 | Организация сервировка стола по заказу | 2 |
| **Всего:** | **30** |  |

# **3. условия реализации программы**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного производства».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- учебно-методический комплекс по дисциплине;

- методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы;

- мультимедийные презентации по темам курса.

- технические средства обучения: натуральные образцы столовой посуды,

столовых приборов, столового белья, аксессуаров.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники**

1. Лощинский В.М. Сервировка и этикет стола.-Мн.: Элайда; 2017.-240 с.: ил.

ISBN 985-6163-15-3

2. Кучер Л.С. Официант-бармен: учеб.пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова.-Ростов н/Д: Феникс, 2017.-540, [1]c.:ил.- (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-27707-2

**Дополнительные источники**

1. Селезнева Н.Б. Пиглашение к столу. - М: Воскресенье, 2016.

2. Зигель С и Л., Лингер Х.Н.Р., Штиклер Г., Гутмайер В: Ресторанный сервис. - М.: Центрполиграф, 2018.

3. Инга Вольф Современный этикет. - М.: Издательский дом «Кристина»,

2015.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения**

# Контрольная оценка результатов освоения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Знания:** |  |
| - основные требования к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом; | Тестирование |
| - эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью; | Тестирование |
| - правила и технику подачи блюд; | Тестирование |
| - требования к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания. | Тестирование |
| **Умения:** |  |
| - сервировать столы; | Экспертное наблюдение на практических работах |
| - уметь подавать блюда, закуски и напитки. | Экспертное наблюдение на практических работах |