

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ФАКУЛЬТАТИВНОГО ПРЕДМЕТА  
Б.02 СЕРВИРОВКА СТОЛА**

р.п. Николаевка  
2023 г.

РАССМОТРЕНА и  
РЕКОМЕНДОВАНА  
на заседании МО  
Председатель МО

И.А. Кивгазова/

Протокол заседания МО

№ 1 от «05» 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ НикТТ

Я.У. Юнушев/

«05» 09 20 23 г.



Разработчик: Юдина Л.С., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр <b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>

# 1. 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

## 1.3. 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>30</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	
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	
<b>Тема 1. Подготовка столовой посуды, приборов, белья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	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

	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Хранение и уход за столовой посудой и приборам. Правила хранения и учета столовой посуды и приборов.	2	
	2	Складывание салфеток, формы.	2	
<b>Тема 2. Сервировка столов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	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 расстановки столов. 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, подбора мебели, 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 размещение на 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	1	3

		назначение и особенности обслуживания.	1	
	8	Сервировка в национальных стилях. Японская, китайская, итальянская, французская, мексиканская сервировка стола, особенности подготовки зала, составления меню и подачи блюд и закусок		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1	Приемы сервировки в г. Бийске	2	
	2	Организация проведения различных видов банкетов	2	
	3	Организация сервировка стола по заказу	2	
<b>Всего:</b>			<b>30</b>	



### **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]с.:ил.- (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-27707-2

##### **Дополнительные источники**

1. Селезнева Н.Б. Приглашение 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Знания:</b>	
- 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
<b>Умения:</b>	
- сервировать столы;	Экспертное наблюдение на практических работах
- уметь подавать блюда, закуски и напитки.	Экспертное наблюдение на практических работах