

УТВЕРЖДАЮ  
Директор СКСТиК  
И.И. Симоненко  
(приказ от «01» сентября 2022 г. №151-од)

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

**«Сервировка стола и подача блюд»**

для студентов, осваивающих ОПОП:  
43.02.14 «Гостиничное дело»

Программа рассмотрена  
МО по направлению подготовки  
«Сферы туризма, гостеприимства и индустрии красоты»  
Протокол №1 от 31.08.2022г.

Рабочая программа дополнительной профессиональной направленности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта №1552 от 09 декабря 2016 г. **43.02.14 «Гостиничное дело»**

Автор (разработчик): Муравлева Ирина Александровна. Преподаватель профессиональных циклов ГБПОУ «СКСТиК»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ Ф</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</b>	<b>11</b>

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «СЕРВИРОВКА СТОЛА И ПОДАЧА БЛЮД»**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа является частью образовательной программы ПССЗ 43.02.14 «Гостиничное дело».

Рабочая программа «Сервировка стола и подача блюд» предназначена для профессиональной подготовки специалистов по специальности «Гостиничное дело»

### **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения программы обучающийся **должен уметь:**

- различать столовые приборы, столовую и стеклянную посуду, используемые для сервировки стола;
- накрывать столы скатертями;
- складывать салфетки различными способами;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, чаепитию, фуршету, соблюдая последовательность сервировки.
- В результате программы обучающийся

**должен знать:**

- понятие сервировки, ее назначение;
- общие правила сервировки стола;
- Основные приборы, столовую и стеклянную посуду, их применение;
- виды столового белья;
- элементы украшения стола;
- Способы складывания льняных и бумажных салфеток;
- последовательность сервировки и расположение предметов;
- особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, чаепитию, стола-фуршета, праздничного стола, стола для банкета, детского стола;
- особенности подачи банкетных блюд.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **50** часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **50** часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ФАКУЛЬТАТИВА

### 2.1. Объем факультатива и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	50
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	50
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	30
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-

## 2.2. Тематический план и содержание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
		3	4
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Сервировка стола</b>	<p>В результате освоения программы обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различать столовые приборы, столовую и стеклянную посуду, используемые для сервировки стола;</li> <li>- накрывать столы скатертями;</li> <li>- складывать салфетки различными способами;</li> <li>- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, чаепитию, фуршету, соблюдая последовательность сервировки.</li> </ul> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие сервировки, ее назначение.</li> <li>- общие правила сервировки стола;</li> <li>- Основные приборы, столовую и стеклянную посуду, их применение;</li> <li>- виды столового белья;</li> <li>- элементы украшения стола;</li> <li>- Способы складывания льняных и бумажных салфеток;</li> <li>- последовательность сервировки и расположение предметов;</li> <li>- особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, чаепитию, стола-фуршета праздничного стола, стола для банкета, детского стола;</li> <li>- особенности подачи банкетных блюд.</li> </ul>	<b>50</b>	
<b>Раздел 1 Введение</b>	<p><b>Знать:</b> понятие сервировки, ее назначение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды сервировки;</li> <li>- требования к сервировке.</li> </ul>	<b>4</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>		

	1	Понятие сервировки. Из истории сервировки. Виды сервировки. Требования к сервировке.	4	
<b>Раздел 2 Предметы сервировки стола</b>			<b>28</b>	
<b>Тема 2.1 Предметы сервировки стола, их виды и назначение.</b>		<p><b>Уметь:</b> различать столовые приборы, столовую и стеклянную посуду, используемые для сервировки стола;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- накрывать столы скатертями;</li> <li>- складывать салфетки различными способами;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <p>Основные приборы, столовую и стеклянную посуду, их применение;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды столового белья;</li> <li>- Способы складывания льняных и бумажных салфеток;</li> <li>- элементы украшения стола;</li> </ul>		
		<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Столовая посуда для сервировки стола: виды, назначение.	4	2
	2	Стеклянная посуда для сервировки стола: виды, назначение.	4	
	3	Столовые приборы: виды и назначение.	4	
	4	Столовое белье. Скатерти. Способы накрывания столов скатертями.	4	
	5	Салфетки. Приемы складывания салфеток. Элементы украшения стола.	4	
		<b>Практические занятия</b>		
	1	Практическое занятие №1 «Складывание салфеток различными способами»	8	
<b>Раздел 3 Виды сервировки стола</b>			<b>18</b>	
<b>Тема 3.1 Особенности сервировки стола к различным мероприятиям.</b>		<p><b>Уметь:</b> сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, чаепитию, фуршету, соблюдая последовательность сервировки.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность сервировки и расположение предметов;</li> <li>- особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, чаепитию, стола-фуршета праздничного стола, стола для банкета, детского стола;</li> </ul>		

	- Особенности подачи банкетных блюд.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
1	Общие правила сервировки стола. Предварительная сервировка.	2	2
2	Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина.	2	
3	Особенности сервировки стола - фуршет.	2	
4	Сервировка чайного стола	2	
5	Сервировка стола к Новому году.	2	
6	Сервировка стола к дню рождения.	2	
7	Сервировка стола для банкета. Особенности подачи банкетных блюд.	2	2
8	Особенности сервировки детского стола	4	
	<b>Итого:</b>	<b>50</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ**

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

Реализация требует наличия лаборатории

##### **Оборудование учебного кабинета:**

Рабочее место преподавателя, столы, шкафы, кафедра, витрины, столы и стулья для учащихся, раскладная классная доска, демонстрационные горки для размещения бутафории, муляжей, коллекций, натуральных образцов

##### **Технические средства обучения:**

Аудиовизуальные: проектор, компьютер, мультимедийные средства

##### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

Стол для преподавателя и лаборанта, стулья

Шкаф для посуды, инвентаря/

Шкаф для дидактического материала

Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: в индустрии гостеприимства учеб. пособие для нач. проф. образования- 9-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2020.- 432 с.

2. Печенюк А.П. Сервировка праздничного стола.- Ростов- на Дону: «Феникс», 2018.- 128 с

##### **Дополнительные источники:**

2. Культура питания: Энцикл. Справ.-3- изд. Беларус;, Под ред. И.А. Чаховского.- Мн.: БелЭн, 2018 - 541 с.

##### **Интернет- источники**

1. <http://supercook.ru/za-27.html>

2. <http://mirsalata.ru/krasivaya-servirovka-stola/>

3. [http://gotov-doma.com/?news\\_one\\_id=27&view=news\\_one](http://gotov-doma.com/?news_one_id=27&view=news_one)

4. <http://www.maikll.ru/index.php/2009-04-25-17-31-27>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы факультатива осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:	
- различать столовые приборы, столовую и стеклянную посуду, используемые для сервировки стола;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения индивидуальных заданий .
-- накрывать столы скатертями;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения индивидуальных заданий
- складывать салфетки различными способами;	Экспертное наблюдение за процессом выполнения заданий на практическом занятии №1
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, чаепитию, фуршету, соблюдая последовательность сервировки.	Экспертное наблюдение за процессом выполнения индивидуальных заданий
Усвоенные знания:	
- понятие сервировки, ее назначение.	Устный опрос, индивидуальные задания.
- общие правила сервировки стола;	Устный опрос, индивидуальные задания
- Основные приборы, столовую и стеклянную посуду, их применение;	Тестирование, Устный опрос, индивидуальные задания
- виды столового белья;	Устный опрос, индивидуальные задания
- элементы украшения стола;	Устный опрос
- Способы складывания льняных и бумажных салфеток;	Устный опрос
- последовательность сервировки и расположение предметов;	Тестирование, устный опрос, индивидуальные задания
- особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, чаепитию, стола-фуршета праздничного стола, стола для банкета детского стола;	Устный опрос
- особенности подачи банкетных блюд.	Устный опрос

