МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КОММЕРЦИИ»

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 9
от «12» мая 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____И.А. Подорога

Приказ №132
от «12» мая 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E3A8BE60D9B81955FA16793A26AFDA2D
Владелец: Подорога Ирина Анатольевна
Действителен: с 20.01.2026 до 15.04.2027

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ «СЕРВИРОВКА И ПОДАЧА БЛЮД»

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения – 1 год

50 часов

г. Ставрополь, 2026 г.

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной направленности «Сервировка и подача блюд» рассмотрена и одобрена на заседании методического объединения сферы туризма, гостеприимства и технологий индустрии красоты

Протокол №10 от «24» апреля 2026 г.

Председатель УМО _____ Е.А Носова

Разработчик ДОП _____ И.А. Муравлева

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт дополнительной образовательной общеразвивающей программы

1.1 Пояснительная записка

1.2 Цели и задачи программы

1.3 Планируемые результаты

2. Структура и содержание программы

2.1 Объём программы и виды учебной работы

2.2 Тематический план дополнительной программы «Сервировка и подача блюд»

3. Условия реализации дополнительной общеразвивающей программы

3.1 Требования к материально-техническому оснащению программы

3.2 Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

1. Паспорт дополнительной общеразвивающей программы

1.1 Пояснительная записка

В гостиничном бизнесе и общественном питании внешний вид сервиса и стола напрямую влияет на впечатление гостя. Умение правильно сервировать, подбирать посуду и приборы, знать нюансы подачи (например, как сервировать банкет или фуршет) — это профессиональный навык, без которого сложно обеспечить качественный сервис. В индустрии появляются новые форматы мероприятий (тематические ужины, гастрономические вечера), и курс позволяет студентам осваивать не только классические правила, но и современные подходы к оформлению и подаче блюд.

Умение правильно сервировать стол и подавать блюда — часть общей культуры сервиса. Он помогает создать приятную атмосферу, соблюсти правила этикета и показать уважение к хозяевам.

Сервировка стола — это не только функциональное действие, но и возможность проявить творчество. Программа «Сервировка и подача блюд»:

- позволяет научиться гармонично сочетать посуду, приборы, салфетки и декор, развивая художественный вкус и креативное мышление;
- способствует воспитанию у студентов внимательного и уважительного отношения к гостям, понимания связи между оформлением пространства и их восприятием трапезы.
- закрывает потребность индустрии в кадрах, которые умеют создавать комфортную и эстетичную атмосферу.

Данная дополнительная общеразвивающая программа профессиональной направленности рекомендуется, в первую очередь, для изучения студентам, обучающимся по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Актуальность программы строится на запросе индустрии, на формировании важных жизненных навыков.

1.2 Цели и задачи программы

Цель — подготовить обучающихся к профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания через освоение практических навыков и теоретических знаний по сервировке стола и подаче блюд.

Для достижения этой цели программа решает несколько ключевых **задач**:

- сформировать профессиональные компетенции. Обучить различать столовые приборы, посуду и стеклянную утварь, правильно накрывать столы скатертями, творчески складывать салфетки, сервировать стол для разных мероприятий (завтрака, обеда, ужина, фуршета, банкета) с учётом последовательности действий.

- дать теоретические знания. Раскрыть понятие сервировки и её назначение, изложить общие правила и последовательность сервировки, рассказать о видах посуды, приборов, столового белья и способах украшения стола.

- подготовить к практическому применению. Сформировать умения не только сервировать, но и грамотно подавать блюда и напитки разными способами, включая обслуживание банкетов и официальных мероприятий.

1.3. Планируемые результаты

В результате освоения программы обучающийся должен 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 **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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	30

2.2 Тематический план дополнительной общеразвивающей программы «Сервировка и подача блюд»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Из гр.3 лекции
1	2	3	4
- **Раздел 1 Введение**		**4**	
	1. Понятие сервировки. Из истории сервировки. Виды сервировки. Требования к сервировке.	**4**	4
Раздел 2 Предметы сервировки стола		**28**	
Тема 2.1 Предметы сервировки стола, их виды и назначение.	1. Столовая посуда для сервировки стола: виды, назначение.	4	4
	2. Стеклянная посуда для сервировки стола: виды, назначение.	4	4
	3. Столовые приборы: виды и назначение.	4	4
	4. Столовое белье. Скатерти. Способы накрывания столов скатертями.	4	2
	5. Салфетки. Приемы складывания салфеток. Элементы украшения стола.	4	
	6. «Складывание салфеток различными способами»	8	
Раздел 3 Виды сервировки стола		**18**	
Тема 3.1 Особенности сервировки стола к различным мероприятиям.	1. Общие правила сервировки стола. Предварительная сервировка.	2	4 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	
	8. Особенности сервировки детского стола	4	
	Итого:	**50ч**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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:

- столы для преподавателя и лаборанта,
- стулья,
- шкаф для посуды, инвентаря/
- шкаф для дидактического материала
- методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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:

1. 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
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
- 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

Зачет обучаемому по результатам освоения программы «Сервировка и подача блюд» выставляется по совокупности оценок текущего контроля, полученных в ходе проведения теоретических и практических занятий.