

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар  
ООО «Ресторанный комплекс  
МаксиМ»

  
\_\_\_\_\_ П.Л.Петров  
подпись  
« 17 » \_\_\_\_\_ 20 21 г.  
  
документов

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного  
автономного профессионального  
образовательного учреждения  
Тюменской области «Тюменский  
колледж производственных и  
социальных технологий»

  
\_\_\_\_\_ Шпак Т.Е.  
подпись  
« 17 » \_\_\_\_\_ 20 21 г.  


ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«Юный ресторатор»

г. Тюмень, 2021 год

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

## «Юный ресторатор»

### 1. Цели реализации программы

Дополнительная общеобразовательная программа направлена на формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, а также на организацию их свободного времени. Дополнительная общеобразовательная программа обеспечивает адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

### 2. Требования к результатам программы

#### 2.1. Характеристика программы

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральным законом №158-фз от 25 мая 2020 года «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» в части установления квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих»
- Приказом от 28 августа 2020 года №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»
- профессиональным стандартом Официант/ Бармен (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 910н)
- спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

#### 2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – сертификат.

#### 2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

##### **Знать:**

- 3-1 Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- 3-2 Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
- 3-3 Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
- 3-4 Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
- 3-5 Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами

**Уметь:**

У-1 Соблюдать стандарты чистоты в зале питания

У-2 Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью

У-3 Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов

У-4 Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам

**Содержание программы**

Категория слушателей: дети в возрасте 10-17 лет.

Трудоемкость обучения: 64 ак часа.

Форма обучения: очная

### 3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточны й и итоговый контроль
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	
1.	Модуль 1. Введение в образовательную программу	14	12	2	–	–
2.	Модуль 2. Стандарты сервиса и правила обслуживания в ресторане	46	2	44	–	–
3.	Итоговое занятие	4	–	–	–	4
	<b>ИТОГО:</b>	<b>64</b>	<b>14</b>	<b>46</b>	<b>–</b>	<b>4</b>

### 3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ПК
<b>1.</b>	<b>Модуль 1. Введение в образовательную программу</b>		<b>14</b>	
Тема 1.1	Структура и организация ресторана	<b>Содержание</b> Оборудование и инвентарь ресторана Зонирование ресторана	2	3-1 – 3-5
Тема 1.2	Меню ресторана	<b>Содержание</b> Виды меню. Понятие Меню, правила составления и разработки меню	4	3-1 – 3-5
Тема 1.3	Персонал ресторана	<b>Содержание</b> Правильный подбор сотрудников для ресторана или кафе: расчет количества персонала, обязанности и требования, где искать сотрудников для вашего	2	3-1 – 3-5
Тема 1.4	Комплементы от шеф повара	<b>Содержание</b> Виды комплементов. Ассортимент холодных закусок Правила подачи. Виды посуды для подачи <b>Практическое занятие 1</b> Приготовление холодных закусок (комплиментов)	4	3-1 – 3-5
<b>2.</b>	<b>Модуль 2. Стандарты сервиса и правила обслуживания в ресторане</b>		<b>46</b>	
Тема 2.1.	Профессиональное мастерство (накрывание стола скатертью, техника складывания скатертей)	<b>Содержание</b> Соблюдение правил по охране труда Рациональная организация рабочего места Профессиональное мастерство (накрывание стола скатертью, техника складывания салфеток)	2	3-1 – 3-5
Тема 2.2	Сервировка столов.	<b>Содержание</b> Виды сервировки стола. Предварительная и исполнительная сервировка стола Технические аспекты сервировки стола (расположение посуды, приборов, бокалов и пр.)	4	3-1 – 3-5

	Современная сервировка стола		
Тема 2.3. Виды оформления столов различными способами	<b>Содержание</b>	4	3-1 – 3-5
	Виды оформлений столов на мероприятия различного характера. (столы, стулья, скатерти, декор стола)		
Тема 2.4. Правила обслуживания в ресторане	<b>Содержание</b>	6	3-1 – 3-5
	Основные правила обслуживания в ресторане		
	Методы обслуживания (французский, английский, русский, европейский, комбинированный)	2	У-1 – У-4
	<b>Практическое занятие 2</b>		
	Сложенные салфеток различными способами. Гостевые салфетки.	2	У-1 – У-4
	<b>Практическое занятие 3</b>		
	Сложенные салфеток различными способами. Подстановочные салфетки.	2	У-1 – У-4
	<b>Практическое занятие 4</b>		
	Осуществление техники предварительной сервировки столов	2	У-1 – У-4
	<b>Практическое занятие 5</b>		
	Осуществление техники исполнительной сервировки столов	4	У-1 – У-4
	<b>Практическое занятие 6</b>		
	Виды оформлений столов на различные мероприятия	4	У-1 – У-4
	<b>Практическое занятие 7</b>		
	Техника работы с подносом	4	У-1 – У-4
	<b>Практическое занятие 8</b>		
Составление тематического меню	4	У-1 – У-4	
<b>Практическое занятие 9</b>			
Расстановка посуды для сервировки стола «Ресторан»	6	У-1 – У-4	
<b>Практическое занятие 10</b>			
Расстановка посуды для сервировки стола «Фуршет»	4		
<b>Итоговое занятие</b>			
	<b>Всего</b>	<b>64</b>	

### 3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля, темы
1-4 неделя	Модуль 1. Введение в образовательную программу Модуль 2 Стандарты сервиса и правила обслуживания в ресторане
5-8 неделя	Модуль 2. Стандарты сервиса и правила обслуживания в ресторане Итоговое занятие
* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.	

## 4. Условия реализации программы

### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Кабинет «Организации обслуживания в организациях общественного питания»	Теоретические занятия	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Рабочее место преподавателя -1 (компьютер (Системный блок (i7-3.6-4,2GHz\H110\DDR4 2x16Gb\1000Gb+SSD250Gb\NV GTX1660-6GB\DVD±RW\Audio 8ch\Lan-Gbt\600W\Win10Pro) +Монитор 24» Samsung S24D300H, Клавиатура Logitech Keyboard K120, Мышь Logitech B100), МФУ (Kyocera ECOSYS M2235dn (A4, 35стр, 600 x600 dpi, 512Mb, ADF, Duplex, USB 2.0 (Hi-Speed), USB Host, Gigabit Ethernet));</li> <li>– рабочие места обучающихся – 15 шт.; маркерная доска</li> </ul>
Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис»	Практические работы	<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p><u>Оборудование:</u> плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5 машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP барная стойка APT-35 коктейльный стол, модель C-9 стол круглый, диаметр 1200, C25.к-120, орех стулья, Модель LS309 B стул для бара «Т 410 хром складной» RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер) Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая)</p> <p><u>Инструменты:</u> чашки кофейные чашка айриш кофе чашка чайная столовые приборы</p> <p><u>Расходные материалы:</u> перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные;</p>

		трубочки коктейльные
Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис»	Итоговая аттестация	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> плита индукционная т.м. EKS1 серии IPD, мод. IPD 5 машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP барная стойка АРТ-35 коктейльный стол, модель С-9 стол круглый, диаметр 1200, С25.к-120, орех стулья, Модель LS309 В стул для бара «Т 410 хром складной» RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер) Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая) <u>Инструменты:</u> чашки кофейные чашка айриш кофе чашка чайная столовые приборы <u>Расходные материалы:</u> перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; трубочки коктейльные

#### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

##### Законодательные и нормативные документы:

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>
- СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

##### Основная литература:

- Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
- Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
- Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – 2-е изд., испр. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 226 с. – Серия: Профессиональное образование.
- Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.



5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитарная и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. / А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

6. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.С. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.

7. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 3е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

### **Дополнительная литература:**

1. Методическое пособие «Теоретический курс кофе». Электронный ресурс [Режим доступа] <http://lib.knigi-x.ru/23istoriya/582767-1-teoreticheskiy-kurs-kofe-metodicheskoe-posobie-dlya-konsultantov-biwell-metodicheskoe-posobie-dlya.php>

2. Кофейный обучающий центр. Электронный ресурс [Режим доступа] <http://senseofcoffee.ru/>

3. Производство чая: технология изготовления и ферментации, используемое сырье. Электронный ресурс [Режим доступа] <https://kofechay.com/>

4. Журнал «Кондитерские изделия: чай, кофе, какао» Электронный ресурс [Режим доступа] <http://www.my-ki.ru/>

5. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru;>

6. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru.>

### **5. Оценка качества освоения программы**

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем тем программы и проводится в виде зачета в форме выполнения практического задания. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено» / «не зачтено».

### **Типовое задание для зачета:**

Практическое задание (примерное)

Сервировка тематического стола

Описание задания:

1. Оформление стола, использование скатертей, складывание салфеток в соответствии с тематикой по заданию
2. Разработка меню в соответствии с выбранной тематикой.
3. Сервировка стола на две персоны в соответствии с видом меню.
4. Использование различных аксессуаров для стола.
5. Презентация задания 5-8 мин.

### **6. Составители программы**

Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Шлейкина Наталья Ивановна, методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»