

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

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

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого  
партнерства  
«Ассоциация гостеприимства  
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.

« 10 » 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись

« 10 » 20 20 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Сервисное обслуживание на предприятиях общественного  
питания»**

г. Тюмень, 2020 год

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

## «Сервисное обслуживание на предприятиях общественного питания»

### 1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения опережающей профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего различного возраста для освоения профессиональной компетенции, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий без изменения уровня образования по профессии.

### 2. Требования к результатам повышения квалификации.

**Планируемые результаты повышения квалификации.**

#### 2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

- 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 – удостоверение о повышении квалификации (для лиц, имеющих профессиональное образование), сертификат (для лиц, не имеющих профессиональное образование).

#### 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: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население.

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная.

### 3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, академических часов	В том числе			Итоговый контроль	Консультации
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Тема 1. Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания	2	2	–	–	–	–
2.	Тема 2. Технология производства холодных и горячих напитков	2	2	–	–	–	–
3.	Тема 3. Приготовление холодных и горячих напитков	12	2	10	–	–	–
4.	Тема 4. Методы Обслуживания на предприятиях общественного питания	14	2	12	–	–	–
	Консультации	2	–	–	–	–	2
	Зачет	4	–	–	–	4	–
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>–</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

### 3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения / знания / трудовые действия
1.	Тема 1. Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания	<p><b>Содержание</b></p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания. Требования безопасности к технологическому оборудованию. Производственная санитария и гигиена труда</p>	2	3-1 – 3-5
2.	Тема 2. Сервисная деятельность на предприятиях общественного питания	<p><b>Содержание</b></p> <p>Виды и формы сервисной деятельности на предприятиях общественного питания. Удобство сервиса. Информационная отдача сервиса. Виды услуг, предоставляемые предприятием общественного питания.</p>	2	3-1 – 3-5
3.	Тема 3. Подготовка к обслуживанию. Сервировка стола в разных стилях.	<p><b>Содержание</b></p> <p>Предварительная, исполнительная сервировка стола. Посуда, приборы, столовое белье используемого для сервировки</p>	2	3-1 – 3-5
		<p><b>Практическая работа № 1.</b> Подготовка рабочего места «miseenplace» (стейшн, сервизный шкаф, столы)</p>	2	У-1 – У-4
		<p><b>Практическая работа № 2.</b> Работа с подсобным столом. Накрытие подсобного стола определенным способом «table-box» (2 скатерти)</p>	4	У-1 – У-4
		<p><b>Практическая работа № 3.</b> Сервировки в стиле фристайл (авторский стиль).</p>	4	У-1 – У-4
4.	Тема 4. Методы Обслуживания на предприятиях общественного питания	<p><b>Содержание</b></p> <p>Методы обслуживания «Английский сервис», «Французский сервис»</p>	2	3-1 – 3-5
		<p><b>Практическая работа № 4.</b> Досервировка стола приборами и сопутствующими «дополнениями»</p>	2	У-1 – У-4
		<p><b>Практическая работа № 5.</b> Техника работы с подносом при обслуживании гостей</p>	2	У-1 – У-4
		<p><b>Практическая работа № 6.</b> Обслуживание разных категорий</p>	2	У-1 – У-4

		посетителей с учетом возрастных категорий		
		<b>Практическая работа № 7.</b> Техника подачи блюд «в две» «в три» тарелки. Техника обслуживания (справа от хозяина, против часовой стрелки).	2	У-1 – У-4
		<b>Практическая работа № 8.</b> Техника подачи холодных, горячих блюд разными методами	4	У-1 – У-4
	Консультации		2	
	Зачет		4	
		<b>Всего</b>	<b>36</b>	

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 день	Тема 1. Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания Тема 2. Технология производства холодных и горячих напитков Тема 3. Приготовление холодных и горячих напитков
2-4 день	Тема 3. Приготовление холодных и горячих напитков
5 день	Итоговая аттестация – Демонстрационный экзамен
+ Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) 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	– 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)); – рабочие места обучающихся – 15 шт.; маркерная доска
Лаборатория «Ресторанный сервис»	Практические работы	Общее оснащение рабочих мест <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) <u>Инструменты:</u> чашки кофейные чашка айриш кофе чашка чайная столовые приборы

		<u>Расходные материалы</u> : перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; трубочки коктейльные
Лаборатория «Ресторанный сервис»	Итоговая аттестация	Общее оснащение рабочих мест <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 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:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54758>

2. 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:

1. 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.

2. 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.

3. 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.



4. 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 экзамена:**

Подготовка, сервировка и обслуживание круглого стола на 4 персоны

#### **6. Составители программы**

Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Шлейкина Наталья Ивановна, методист отделения ДПО ГАПОУ ТО «ТКПСТ»