

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

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



Т.Е.Шлак
« / / 20 20 г.

**Программа профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих для школьников
по профессии 16399 Официант**

**наименование программы:
«Дизайнер праздничного стола»**

г. Тюмень, 2020 год

**Программа профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих для школьников
по профессии 16399 Официант**

**наименование программы:
«Дизайнер праздничного стола»**

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

Цель программы профессионального обучения опережающей профессиональной подготовки - осуществление мероприятий по профессиональной ориентации лиц, обучающихся в общеобразовательных организациях, а также обучения их первой профессии.

Программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими профессии 16399 Официант

Программа реализуется в рамках деятельности Центра опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) и направлена на удовлетворение перспективных потребностей сферы труда, развитие имиджа региона как территории гостеприимства.

Опережающее обучение достигается включением в программу международных требований к профессии 16399 Официант, отраженных в стандарте компетенции Ресторанный сервис (техническое описание компетенции Ворлдскиллс «Ресторанный сервис»), а также формированием первоначальных навыков дизайна и декорирования праздничного стола, что способствует ...

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии 16399 Официант, и разработана в соответствии с:

– профессиональным стандартом «Официант/бармен» Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 910н

– спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис»

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: 3 разряд

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

- З-1. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- З-2. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- З-3. Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания
- З-4. Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами;
- З-5. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья;
- З-6. Правила и техника уборки использованной посуды;
- З-7. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Уметь:

- У-1. Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
- У-2. Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- У-3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
- У-4. Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам
- У-5. Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
- У-6. Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- У-7. Соблюдать личную гигиену и правила охраны труда.

Владеть трудовыми действиями:

- ТД.1. Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания;
- ТД.2. Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья;
- ТД.3. Предварительная сервировка столов посудой и приборами;
- ТД.4. Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам
- ТД.5. Сервировка столов с учетом стандартов организации питания

Содержание программы

Категория слушателей: Обучающиеся общеобразовательных учреждений 6-11 классов.

Трудоемкость обучения: 56 ак. часа(ов).

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

3. Структура и содержание программы

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак. часов из них:	В том числе				промеж. и итоговый контроль	консультации	Форма контроля		
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:					Лабораторные занятия	
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
	Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»	6		6							
I.	Теоретическое обучение	12									
1	Модуль 1. Общее понятие о дизайне	2	2					1		Зачет	
2.	Модуль 2. Предметы сервировки. Дизайн столовой посуды	8	8					1		Зачет	
3	Модуль 3. Дизайн праздника	2	2					1		Зачет	
II.	Практическое обучение	32			32						
III.	Итоговая аттестация	4									
2	Тестирование	1						1		Итоговая аттестация	
3	Демонстрационный экзамен	3						3			
	ИТОГО:	56	12	6	32			7			

3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/знания/ПК
	Профессиональное самоопределение «Старт в профессию»		–	6	
I.	Теоретическое обучение				
1.	Модуль 1. Общее понятие о дизайне				
1.1.	Тема 1.1. Основы цветоделения и композиции	<p>Содержание</p> <p>1. Основы цветоделения. Цвет как компонент дизайна, тёплые и холодные цвета: цветовой фон, насыщенность, цветовой контраст. Цвета возбуждающие и успокаивающие. Принципы сочетаемости цветов. Принципы сочетаемости в зависимости от освещённости и удалённости от предмета.</p> <p>2. Основы композиции Историческая справка. Динамическая и статическая композиция. Ассиметричная и симметричная композиция. Объёмно-пространственная структура. Метр и ритм. Тектоника.</p>	2		3-1; У-3
Зачет по модулю 1					
2.	Модуль 2. Предметы сервировки. Дизайн столовой посуды				
2.1.	Тема 2.1. История происхождения столовой посуды	<p>Содержание</p> <p>История происхождения столовой посуды. Дизайн столовой посуды</p>	2		3-5, 3-6
2.2.	Тема 2.2. Посуда для сервировки	<p>Содержание</p> <p>Виды, ассортимент и характеристика посуды для сервировки</p>	2		3-5 У-5
2.3.	Тема 2.3. Столовые приборы	<p>Содержание</p> <p>Виды, ассортимент и характеристика столовых приборов</p>	2		3-5 У-5

2.4.	Тема 2.4. Столовое белье	Содержание Виды, ассортимент и характеристика столового белья. Дизайн столового белья.	2		3-5 У-5
3.	Модуль 3. Дизайн праздника				
3.1.	Тема 3.1. Современные направления дизайна в сервировке стола	Содержание 1. Зависимость дизайна от темы торжества и от приглашённых гостей. Современные направления дизайна в сервировке стола. Связь сервировки и внешнего оформления. Столовые карточки, цветы, салфетки, меню, аннотация блюд. Традиционные и семейные праздники, банкеты. 2. Связь сервировки и внешнего оформления; 3. Выбор цвета для оформления в соответствии с характером праздника.	2		3-6 У-5, У-6, У-7
II.	Практическое обучение		32		
III.	Итоговая аттестация				
	Консультация				
	Квалификационный экзамен:		4		ТД1-ТД5
	Тестирование		1		
	Демонстрационный экзамен		3		
Всего			50	6	

3.3. Тематический план и содержание практическое обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
ПО.00	Практическое обучение	32	
ПО.01	Складывание салфеток для сервировки различными способами	4	ТД1-ТД5
ПО.02	Расстановка посуды для сервировки стола «Кафе»	4	ТД1-ТД5
ПО.03	Расстановка посуды для сервировки стола «Ресторан»	4	ТД1-ТД5
ПО.04	Расстановка посуды сервировки стола «Банкет»	4	ТД1-ТД5
ПО.05	Изготовление декора для стола (свечи, композиции из цветов).	4	ТД1-ТД5
ПО.06	Украшение праздничного стола в разных стилях.	4	ТД1-ТД5
ПО.07	Деко-идеи для сервировки стола на романтический ужин. Тонкости этикета.	4	ТД1-ТД5
ПО.08	Дизайн фуршетного стола	4	ТД1-ТД5

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Теоретическое обучение. Раздел 1. Требования безопасности к технологическим процессам и оборудованию пищевых производств, общественного питания (Он-лайн) Раздел 2. Технология производства холодных и горячих напитков (п.2.1; п.2.2)
2 неделя	Теоретическое обучение. Раздел 2. Технология производства холодных и горячих напитков (п.2.3; п.2.4) Практическое обучение. Практическая работа № 1
3 неделя	Практическая работа № 2; Практическая работа № 3
4 неделя	Практическая работа № 4; Практическая работа № 5
5 неделя	Практическая работа № 6; Практическая работа № 7
6 неделя	Практическая работа № 8; Тестирование; Демонстрационный экзамен

* Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Мастерская по компетенции	Теоретические занятия	-Рабочее место преподавателя -1; -рабочие места обучающихся – 15 шт.;

«Ресторанный сервис»		-компьютер, МФУ - маркерная доска;
Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис»	Практические, лабораторные Занятия. Демонстрационный экзамен	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: - стола для сервировки разной формы - Стейшен Инструменты: - поднос - скребок - набор ножей - нарзанник (штопор для вина); Расходные материалы: - перчатки; - салфетки; - ветошь нетканая; - полотенца бумажные;

5. Учебно-методическое обеспечение программы

5.1. 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>

5.2. Основная литература:

1. Шеламова, Г.М. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. - М.: Академия, 2018. - 128 с.
2. Иванников, В.А. Психология: учебник для СПО / В.А. Иванников. - М.: Юрайт, 2018. - 480 с. - (Серия: Профессиональное образование)

5.3.Дополнительная литература:

1. Шеламова, Г.М. Деловая культура взаимодействия: учеб. пособие / Г.М. Шеламова. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. – 64 с. – (Торговля, сервис).
- 2.Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л. Технология безалкогольных напитков. – СПб.: ГИОРД, 2012 – 200 с.
3. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для нач. проф. образования / Г.М. Шеламова. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 192 с.

5.4. Электронные ресурсы:

1. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.
 - техническая документация по компетенции «Ресторанный сервис»;
 - конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Ресторанный сервис»;
 - задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Ресторанный сервис».

1. <https://prostoloca.ru/pravila-servirovki-stola>
2. <http://handmadefood.ru/topics/zolotye-pravila-servirovki>
3. <https://ledixbeauty.ru/servirovka-prazdnichnogo-stola/>
4. <https://studfiles.net/preview/2181261/>

6. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде квалификационного экзамена. По результатам любого из видов итоговой аттестации выставляются отметки, по четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») Итоговая аттестация включает в себя:

- 1) демонстрационный экзамен по компетенции;
- 2) тестирование.

Типовое задание демонстрационного экзамена по компетенции «Ресторанный сервис» включает в себя:

Модуль №1

Задания для проведения демонстрационного экзамена:

- Время выполнения – 4 часа;

Модуль 1	Сервировка стола
Описание	Сложение салфеток, сервировка 1 -го стола на 2 персоны Изготовление декора для праздничного стола. Подготовка и накрытие стола для обеда по меню заказных блюд на 2 персоны, складывание салфеток 10 разных видов.
Порядок действий:	- Складывание салфеток 10 разных видов. - Сервировка 1 -го стола на 2 персоны <ol style="list-style-type: none">1. Накрытие стола скатертью2. Сервировка тарелками3. Сервировка приборами4. Сервировка стеклянной посудой5. Раскладывание предварительно сложенных оригинальных салфеток6. Расстановка приборов со специями7. Размещение декора для праздничного стола.
Оборудование и инвентарь	технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

1) Типовые задания для проведения итогового тестирования

1. На сколько сантиметров должна свисать скатерть со стола?

- а) не ниже сиденья стула;
- б) 35 см;
- в) скатерть должна быть по краю стола.

2. Диаметр закусочной тарелки:

- а) 240 мм;
- б) 200 мм;
- в) 250 мм.

3. Расстояние от края стола до ручек приборов и закусочной тарелки:

- а) 2 см;
- б) по краю стола;
- в) 5 см.

4. На подносе более высокие предметы находятся:

- а) в центре подноса;
- б) по краям;
- в) слева.

5. Приборы можно брать только:

- а) за ручки;
- б) за середину;
- в) двумя пальцами.

6. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?

- а) скатерть, приборы, стекла, специи, цветы;
- б) скатерть, стекло, тарелки;
- в) скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи;
- г) скатерть, тарелки, приборы, стекло, салфетки, специи, цветы.

7. Кейтеринг это:

- а) предоставление услуг ОП вне ресторана;
- б) предоставление услуг в ресторане;
- в) предоставление услуг на предприятиях;
- г) предоставление услуг на транспорте.

8. Для каких напитков используют бокал "флюте"?

- а) шампанского;
- б) водки;
- в) коньяка;
- г) вина.

9. В состав десертного прибора входит:

- а) вилка, нож;
- б) вилка, нож, ложка;
- в) вилка, ложка;

г) вилка, ложка, лопатка.

10. Полный «столовый» прибор состоит из следующего набора предметов:

- а) нож, вилка;
- б) нож, вилка ложка;
- в) ложка, вилка;
- г) нож, ложка.

11. Сервировка стола означает следующее:

- а) правильное размещение на столе предметов сервировки;
- б) правильное пользование предметами сервировки во время еды;
- в) произвольное размещение предметов сервировки стола.

12. Тарелка для хлеба имеет диаметр:

- а) 240 мм;
- б) 220 мм;
- в) 180 мм.

13. Стол сервируют

- а) кухонной посудой и приборами;
- б) столовой посудой и приборами;
- в) приборами и салфетками.

14. Виды сервировок стола бывают следующие

- а) исполнительная и начальная;
- б) предварительная и начальная;
- в) предварительная и исполнительная.

15. Предметы сервировки стола должны соответствовать

- а) меню;
- б) выбору посуды;
- в) оформлению стола.

16. Пирожковую тарелку ставят

- а) справа от закуски;
- б) впереди перед закусочной;
- в) слева от закусочной.

Эталон ответов:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	б	а	а	а	г	а	а	б	б

Эталон ответов:

11	12	13	14	15	16
а	в	б	в	а	в

Составитель(и) программы:

Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»,
(эксперт по компетенции «Ресторанный сервис»)

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

ПРИЛОЖЕНИЕ

**к программе профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,
должностям служащих для школьников
по профессии
(по профессии 16399 Официант)**

**наименование программы:
«Дизайнер праздничного стола»**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Модуль Общее понятие о дизайне. Предметы сервировки. Дизайн столовой посуды

Тема Распознавание столовой посуды, приборов

Практическое занятие (ПО) № 1

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний по предметам сервировки (столовая посуда, приборы)

Наименование работ: Знакомство со столовой посудой и приборами

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Тарелка пирожковая	1	25	Шт.
2	Тарелка мелкая столовая	1	25	Шт.
3	Тарелка закусочная	1	25	Шт.
4	Бокал для воды	1	25	Шт.
5	Вилка столовая	1	25	Шт.
67	Вилка закусочная	1	25	Шт.
8	Вилка рыбная	1	25	Шт.
9	Нож столовый	1	25	Шт.
10	Нож закусочный	1	25	Шт.
11	Нож рыбный	1	25	Шт.

Задание: Выполнить идентификацию (распознавание) столовой посуды, приборов

Технология(и) выполнения: Получают экземпляры пронумерованной столовой посуды и приборов, распознают и данные записывают в таблицу

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

_____ (подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Модуль Общее понятие о дизайне. Предметы сервировки. Дизайн столовой посуды

Тема Складывание салфеток различными способами (Сервировочные и подстановочные салфетки)

Практическое занятие (ПО) № 2

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний по складыванию салфеток различными способами.

Наименование работ: Складывание салфеток

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Салфетки 45х45см х/б	5	25	Шт.
2	Схемы складывания салфеток	5	25	Шт.
3	Стол	1	1	Шт.
4	Скатерть	1	1	Шт.

Задание: Произвести складывание салфеток различными способами сервировочных и подстановочных.

Технология(и) выполнения: Выполняют складывания салфеток по схемам 10 способов сервировочных и 5 способов подстановочных.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Модуль Общее понятие о дизайне. Предметы сервировки. Дизайн столовой посуды

Тема Оформление стола различными стилями

Практическое занятие (ПО) № 3

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний по оформлению стола различными стилями

Наименование работ: Оформить стол различными стилями

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Скатерть на круглый стол	3	3	Шт.
2	Скатерть на прямоугольный стол	3	3	Шт.
3	Скатерть на квадратный стол	3	3	Шт.
4	Салфетки 45х45см х/б	5	25	Шт.
5	Стол круглый	3	3	Шт.
6	Стол квадратный	3	3	Шт.
7	Стол прямоугольный	3	3	Шт.
8	Предметы сервировки			

Задание: Произвести оформление стола различными стилями

Технология(и) выполнения: Выбрать стол, скатерть и предметы сервировки
Выполнить сервировку стола

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Модуль **Общее понятие о дизайне. Предметы сервировки. Дизайн столовой посуды**

Тема Украшение праздничного стола к соответствующей тематике, и презентация его с помощью программного обеспечения MS PowerPoint

Практическое занятие (ПО) №4

Цель, задачи лабораторного/практического занятия

- Научить составлять меню, сервировать стол;
- Формировать умения выполнять сервировку стола в различных вариантах;
- Воспитывать у учеников культуру поведения.

Наименование работ:

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Интернет ресурсы	5	25	Доступ в интрент
2	MS Excel	5	25	шт
3	MS Power Point	5	25	шт
4	MS Word	5	25	шт
5	Adobe Photoshop,	5	25	шт
	Adobe Illustrator	5	25	шт
	Inkscape,	5	25	шт
	MS PowerPoint	5	25	шт

Задание:

- составить меню (согласно выбранному мероприятию);
- выполнить сервировку стола.

Технология(и) выполнения:

- проанализировать информационный материал по теме «Алгоритмы сервировки стола», выделить главное;
- сделать алгоритм сервировки стола;
- подобрать необходимое программное обеспечение проекта;
- оформить презентацию по теме проекта.

Требования к качеству:

Преподаватель

_____ (подпись)

Гарбар К.М.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Модуль Практическое обучение

Тема Складывание салфеток для сервировки различными способами

Практическое занятие (ПО) № 1

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний по складыванию салфеток различными способами.

Наименование работ: Складывание салфеток

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Салфетки 45х45см х/б	5	25	Шт.
2	Схемы складывания салфеток	5	25	Шт.
3	Стол	1	1	Шт.
4	Скатерть	1	1	Шт.

Задание: Произвести складывание салфеток различными способами сервировочных и подстановочных.

Технология(и) выполнения: Выполняют складывания салфеток по схемам 10 способов сервировочных и 5 способов подстановочных.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

_____ (подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Модуль Практическое обучение
Тема Расстановка посуды для сервировки стола «Кафе»

Практическое занятие (ПО) № 2

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний по сервировке стола «Кафе»

Наименование работ: Сервировка стола «Кафе»

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Стол квадратный	1	1	Шт.
2	Скатерть на квадратный стол	1	1	Шт.
3	Салфетки	4	4	Шт.
4	Тарелка пирожковая	2	2	Шт.
5	Бокал хайбол	2	2	Шт.
6	Вилка закусочная	2	2	Шт.
7	Нож закусочный	2	2	Шт.
8	Судок для специй	1	1	Шт.
9	Ваза с цветами	1	1	Шт.
10	Салфетница	1	1	Шт.
11	Рушник	1	1	Шт.
12	Поднос	1	1	Шт.

Задание: Произвести расстановку посуды для сервировки стола «Кафе»

Технология(и) выполнения: Подготовить посуду и приборы. Накрыть стол скатертью, выровнять со всех сторон. Сервировка тарелками. Сервировка приборами. Сервировка бокалами хайбол. Оформление стола салфетками. Размещение судка для специй. Размещение вазы с цветами.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Модуль Практическое обучение
Тема Расстановка посуды для сервировки стола «Ресторан»

Практическое занятие (ПО) №3

Цель, задачи лабораторного/практического занятия приобрести профессиональные навыки техники сервировки стола «Ресторан»

Наименование работ: Сервировка стола «Ресторан»

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Стол круглый	1	1	Шт.
2	Стол подсобный	1	1	ШТ
3	Скатерть на круглый стол	1	1	Шт.
4	Скатерть на подсобный стол	1	1	Шт.
5	Салфетки	8	8	Шт.
6	Тарелка пирожковая	4	4	Шт.
7	Бокал для воды	4	4	Шт.
8	Бокал для белого вина	4	4	Шт.
9	Бокал для красного вина	4	4	Шт.
10	Нож столовый	4	4	Шт.
11	Вилка столовая	4	4	Шт.
12	Вилка закусочная	4	4	Шт.
13	Нож закусочный	4	4	Шт.
14	Ложка десертная	4	4	Шт.
15	Вилка десертная	4	4	Шт.
16	Судок для специй	1	1	Шт.
17	Ваза с цветами	1	1	Шт.
18	Рушник	2	2	Шт.
19	Поднос	2	2	Шт.

Задание: Произвести расстановку посуды для сервировки стола «Ресторан»

Технология(и) выполнения: Подготовить посуду и приборы. Накрыть стол скатертью, выровнять со всех сторон. Сервировка тарелками. Сервировка приборами. Сервировка бокалами. Оформление стола салфетками. Размещение вазы с цветами.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

_____ (подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4
Модуль Практическое обучение
Тема Расстановка посуды сервировки стола «Банкет»

Практическое занятие (ПО) № 4

Цель, задачи лабораторного/практического занятия приобрести профессиональные навыки техники сервировки банкетного стола.

Наименование работ: Сервировка банкетного стола

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Круглый стол	1	1	Шт.
2	Стулья	4	4	Шт.
3	Подсобный стол	1	1	Шт.
4	Скатерть	2	2	Шт.
5	Салфетки	8	8	Шт.
6	Тарелки подстановочные	4	4	Шт.
7	Рушник	2	2	Шт.
8	Тарелка закусочная	4	4	Шт.
9	Тарелка пирожковая	4	4	Шт.
10	Бокал для воды	4	4	Шт.
11	Бокал для шампанского	4	4	Шт.
12	Бокал для белого вина	4	4	Шт.
13	Бокал для красного вина	4	4	Шт.
14	Прибор для специй	1	1	Шт.
15	Подносы сервировочные	2	2	Шт.
16	Нож столовый	4	4	Шт.
17	Вилка столовая	4	4	Шт.
18	Нож рыбный	4	4	Шт.
19	Вилка рыбная	4	4	Шт.
20	Нож закусочный	4	4	Шт.
21	Вилка закусочная	4	4	Шт.
22	Нож десертный	4	4	Шт.
23	Вилка десертная	4	4	Шт.
24	Подсвечник декоративный	1	1	Шт.
25	Ваза с цветами	1	1	Шт.

Задание: Выполнить сервировку банкетного стола на 4 персоны

- Технология(и) выполнения:**
1. Накрыть столы скатертями
 2. Подготавливают посуду к сервировке
 3. Сервировка стола тарелками
 4. Сервировка стола приборами
 5. Сервировка стола стеклом
 - 7 Сервировка стола салфетками
 8. Завершение сервировки стола

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

_____ (подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Модуль Практическое обучение

Тема Изготовление декора для стола (свечи, композиции из цветов).

Практическое занятие (ПО) №5

Цель, задачи лабораторного/практического занятия приобрести профессиональные навыки по изготовлению декора для стола

Наименование работ: Изготовление декора для стола

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Бокал Маргарита	5	25	Шт.
2	Свеча малая	5	25	Шт.
3	Цветы искусственные	5	25	Шт.
4	Зелень искусственная	1	25	Шт.

Задание: Выполнить декор для стола



Технология(и) выполнения:

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Модуль Практическое обучение
Тема Украшение праздничного стола в разных стилях.

Практическое занятие (ПО) № 6

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний по оформлению стола различными стилями

Наименование работ: Оформить стол различными стилями

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Скатерть на круглый стол	3	3	Шт.
2	Скатерть на прямоугольный стол	3	3	Шт.
3	Скатерть на квадратный стол	3	3	Шт.
4	Салфетки 45х45см х/б	5	25	Шт.
5	Стол круглый	3	3	Шт.
6	Стол квадратный	3	3	Шт.
7	Стол прямоугольный	3	3	Шт.
8	Предметы сервировки			

Задание: Произвести оформление стола различными стилями

Технология(и) выполнения: Выбрать стол, скатерть и предметы сервировки
Выполнить сервировку стола в разных стилях

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7

Модуль Практическое обучение

Тема Деко-идеи для сервировки стола на романтический ужин. Тонкости этикета

Практическое занятие (ПО) №7

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний по декорированию стола

Наименование работ: Деко-идеи для сервировки стола на романтический ужин

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Бумага цветная розовая	5	25	Шт.
2	Бумага цветная красная	5	25	Шт.
3	Картон белый	5	25	Шт.
4	Клей ПВА	5	25	Шт.
5	Ножницы	5	25	Шт.
6	Шпагат	1	2	Уп

Задание: Произвести декор стола сердце

Технология(и) выполнения:



Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

(подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Модуль Практическое обучение
Тема Дизайн фуршетного стола

Практическое занятие (ПО) № 8

Цель, задачи лабораторного/практического занятия Применение знаний по предметам сервировки (столовая посуда, приборы)

Наименование работ: Дизайн фуршетного стола

№ п/п	Наименование продуктов/материалов	Кол-во на 5* обучающихся	Кол-во на 25* обучающихся	Ед. измерения
1	Бокал для воды	10	10	Шт.
2	Бокал для белого вина	10	10	Шт.
3	Бокал для красного вина	10	10	Шт.
4	Хайбол	10	10	Шт.
5	Тарелки пирожковые	10	10	Шт.
6	Тарелка закусочная	10	10	Шт.
7	Нож закусочный	10	10	Шт.
8	Вилка закусочная	10	10	Шт.
9	Салфетки бумажные	10	10	Шт.
10	Стол прямоугольный	1	1	Шт.
11	Скатерть на прямоугольный	1	1	Шт.
12	Мулентон (нижняя скатерть)	1	1	Шт.
13	Юбка для стола	1	1	Шт.

Задание: Произвести расстановку столовой посуды, приборов, салфеток на фуршетном столе

Технология(и) выполнения: Выполняют дизайн фуршетного стола стеклом бокалы, **фужеры расставляют одним из 4-х способов:**

Способ № 1 - «в 2 ряда». Фужеры располагают на расстоянии 15–20 см в форме треугольника по 6, 10, 15, штук. Если длина стола позволяет, то фужеры ставятся в середине стола

Способ № 2 — «группами». Сначала, с краев, ставятся фужеры, затем, под углом 30–45° в рюмки на расстоянии 50–60 см между группами.

Способ № 3 - «змейка». Стекло располагается на столе следующим образом: более высокие фужеры ставятся в центре стола, по краям — пониже

Способ № 4 — «елочкой». Это когда вдоль стола на расстоянии 60–80 см по центру расставляются фужеры; под углом 45° с обеих сторон к краю стола треугольниками ставится по 3 рюмки

после того, как стекло расставлено одним из четырех перечисленных способов, можно расставлять тарелки для сладких угощений и фуршетных закусок.

Тарелки расставляют стопками, приборы под салфетку на тарелки.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

_____ (подпись)

Воронова Л.Л.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подг