

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Л. М. Бунис

21 июня 2019 год



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СЕРВИРОВКА СТОЛА**

адаптированная программа профессионального обучения и социально-
профессиональной адаптации для обучающихся по профессии 16675 Повар.

р.п. Юрты, 2019 г.

Рассмотрена и одобрена на
заседании методического совета
Протокол № 9
«21» июня 2019 г.
[подпись] /Л.Л.Баженова

Согласовано
Заместитель директора по УПР
[подпись] О.В. Савицкая

Автор: Горинская А.Р., мастер производственного обучения, Стаброва М.Ю., преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа учебной дисциплины «Сервировка стола» профессионального обучения по профессии **16675 Повар** составлена государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Профессиональное училище № 58 р. п. Юрты» на основании:

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Комплекта примерной учебно-программной документации, разработанной институтом профессионального образования в 2002 г;
- Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М.:, 2002;
- письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее - ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью), утвержденного приказом Минобрнауки России 19 декабря 2014 г. № 1599.
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г.

Рецензенты: - внутренние - О.В. Савицкая, зам. директора по УПР ГБПОУ ПУ № 58.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Сервировка стола

1.1. Область применения программы

Настоящая программа учебной дисциплины является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и направлена на освоение профессии 16675 Повар.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные требования к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом;
- эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью;
- правила и технику подачи блюд;
- требования к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания.

уметь:

- сервировать столы;
- уметь подавать блюда, закуски и напитки.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

всего теоретического обучения – 78 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78	34	44		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78	34	44		

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СЕРВИРОВКА СТОЛА

Наименование разделов и тем дисциплины	№ учебного занятия	Наименование темы занятия, содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Характеристика основных видов учебной деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
1 курс 1 семестр – 34 часа					
Тема 1. Этикет	Содержание учебного материала		4	<i>Умение давать характеристику понятиям: «традиционная», «командная», «рыночная», «смешанная экономика»</i>	
	1-2	Искусство гостеприимства: понятия «этикет», «приглашение». Основные правила этикета: знакомство, приглашение в гости, поведение за столом и др.	2		1
	3-4	История развития сервировки стола История появления столовой посуды, история фабрик по производству барного стекла, История появления столового фарфора	2		1
Тема 2. Меню Виды меню.	Содержание учебного материала		4		
	5-6	Меню, виды меню.	2		2
	7-8	Правила составления меню для завтрака, обеда, ужина, банкета.	2		2
Тема 3. Подготовка столовой посуды, приборов, белья.	Содержание учебного материала		26	<i>Знание особенностей экономического выбора, альтернативной стоимости, кривой производственных возможностей, триединой формулы.</i>	
	9-10	Роль сервировки стола в культуре обслуживания. Особенности архитектуры в оформлении предприятий общественного питания. Основные эстетические требования интерьера предприятий общественного питания. Влияние рекламы на воспитание эстетического вкуса населения и ее роль в повышении культуры обслуживания.	2		2
	11-12	Столовое белье. Виды, размеры, назначение, характеристика столового белья. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нейтральных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.	2		2
	13-14	Виды столовой посуды. Назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой. Правила хранения и учета.	2		2
	15-16	Предметы сервировки. Барное стекло. Виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды.	2		2
	17-18	Предметы сервировки. Барное стекло. Виды, назначение, ёмкость, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды.	2		2
	19-20	Предметы сервировки. Столовый фарфор. Характеристика мерной	2		2

		посуды. Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Использование посуды из современных материалов в ресторанах, барах			
	21-22	Предметы сервировки. Столовый фарфор. Характеристика мерной посуды. Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Использование посуды из современных материалов в ресторанах, барах	2		2
	23-24	Столовые приборы. Классификация основных и вспомогательных столовых приборов. Виды, назначение, характеристика. Материалы, используемые при изготовлении столовых приборов.	2		2
	25-26	Столовые приборы. Классификация основных и вспомогательных столовых приборов. Виды, назначение, характеристика. Материалы, используемые при изготовлении столовых приборов.	2		2
	27-28	Хранение и уход за столовой посудой и приборам. Правила хранения и учета столовой посуды и приборов.	2		2
	29-30	Составление схемы использования столовых приборов.			2
	31-32	Складывание салфеток, формы.	2		2
	33-34	Складывание салфеток, формы.	2		2
1 курс 2 семестр - 44 часа					
Тема 4. Сервировка столов	Содержание учебного материала		40	<i>Умение давать характеристику понятиям: «традиционная», «командная», «рыночная», «смешанная экономика»</i>	
	35-36	История застольного этикета	2		2
	37-38	Виды приемов и банкетов. Определение, назначение, классификация. Правила приема заказов, порядок подготовки и обслуживания банкетов.	2		2
	39-40	Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета.	2		2
	41-42	Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета.	2		2
	43-44	Дневная сервировка стола. Понятие, назначение, характеристика. Особенности сервировки.	2		2
	45-46	Вечерняя сервировка стола. Понятие, назначение, характеристика. Особенности сервировки.	2		2
	47-48	Прием-фуршет. Определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки	2		2

		фуршетных столов стеклом. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.			
49-50		Прием-коктейль. Определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями. Виды сервировки коктейльных столов стеклом. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.	2		2
51-52		«Шведский стол». Определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий.	2		2
53-54		Банкет-чай. Определение, назначение, характеристика, особенности подготовки зала, подбора мебели, составление меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, вино-водочных изделий.	2		2
55-56		Сервировка неофициального обеда. Понятие, виды. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания.	2		2
57-58		Сервировка официального обеда. Понятие, виды. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания.	2		2
59-60		Смешанные банкеты. Определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: «коктейль-фуршет», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с холодным обслуживанием официантами-кофе в гостиной»; их назначение и особенности обслуживания.	2		2
61-62		Смешанные банкеты. Определение, назначение, характеристика. Виды смешанных (комбинированных) банкетов: «коктейль-фуршет», «коктейль-фуршет-кофе», «банкет за столом с холодным обслуживанием официантами-кофе в гостиной»; их назначение и особенности обслуживания.	2		2
63-64		Сервировка в национальных стилях. Японская, китайская сервировка стола, особенности подготовки зала, составления меню и подачи блюд и закусок	2		2
65-66		Сервировка в национальных стилях. Итальянская, французская сервировка стола, особенности подготовки зала, составления меню и	2		2

		подачи блюд и закусок			
	67-68	Сервировка в национальных стилях. Мексиканская сервировка стола, особенности подготовки зала, составления меню и подачи блюд и закусок	2		2
	69-70	Особенности сервировки детского стола	2		2
	71-72	Сервировка стола к Новому году.	2		2
	73-74	Сервировка стола к дню рождения.	2		2
Тема 5. Оформление стола	Содержание учебного материала		4	<i>Представление о спросе и предложении, о рыночном равновесии, о факторах, влияющих на изменение спроса и предложения. Умение давать определение понятий: «спрос», «предложение», «дефицит», «профицит», «рыночное равновесие»</i>	
	75-76	Элементы оформления стола: именные карточки, карты меню, цветы, свечи, аксессуары.	2		2
	77-78	Материалы и технологические приёмы изготовления различных элементов оформления стола.	2		2
Всего			78		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- мультимедийные презентации по темам курса;
- технические средства обучения: натуральные образцы столовой посуды, столовых приборов, столового белья, аксессуаров.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

4.2.1 Основные источники

1. Лощинский В.М. Сервировка и этикет стола.-Мн.: Элайда; 1998.-240 с.
2. Кучер Л.С. Официант-бармен: учеб.пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова.-Ростов н/Д: Феникс, 2017.-540, [1]с.:ил.- (Среднее профессиональное образование).

4.2.2 Дополнительные источники

1. Селезнева Н.Б. Приглашение к столу. - М: Воскресенье, 2001.
2. Зигель С и Л., Лингер Х.Н.Р., Штиклер Г., Гутмайер В: Ресторанный сервис. - М.: Центрполиграф, 2002.
3. Инга Вольф Современный этикет. - М.: Издательский дом «Кристина», 2000.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий.

Итоговая аттестация освоения обучающимися дисциплины «Сервировка стола» не предусмотрена.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</i> знать: - основные требования к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом; - эстетические требования к приборам, посуде и столовому белью; - правила и технику подачи блюд; - требования к различным видам сервировок столов, специальным методам обслуживания. уметь: - сервировать столы; - уметь подавать блюда, закуски и напитки.	<i>Оценка за:</i> - устный опрос; - активность на занятиях (экспертное суждение, дополнения к ответам сокурсников и т.п.) - устный опрос освоенных знаний в ходе теоретических занятий