

Ханты-Мансийский автономный округ-Югра  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №9»  
города Мегиона

Рассмотрена и допущена к реализации  
Педагогическим советом  
Протокол № 8 от 19.05.2022



Директор МАОУ «СОШ №9»

И.В. Поручикова  
Принят № 689/0 от 20.05.2022

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
социально-педагогической направленности

## «Сервис в кафе, ресторане»

Срок реализации: 2 месяца, по 2 часа в  
неделю, всего 18 часов

Возраст обучающихся: 12-16 лет

Составитель:

И.В. Поручикова, заместитель директора  
по учебно-воспитательной работе и  
дополнительному образованию  
МАОУ «СОШ №9»

г. Мегион, 2022

## Паспорт дополнительной общеобразовательной программы

## «Сервис в кафе, ресторане»

<b>Полное наименование программы</b>	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-педагогической направленности «Сервис в кафе, ресторане», стартового уровня, возраст обучающихся - 12-16 лет, срок обучения - 2 месяца.
<b>Описание программы</b>	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Сервис в кафе, ресторане» направлена на знакомство с отдельными элементами и конкретными особенностями профессий ресторанного сервиса, которые лежат в основе лучших международных практик. Данная программа призвана сформировать устойчивый интерес обучающихся не только к ресторанным услугам, но и к личностному самосовершенствованию, художественно-творческой и коммуникативной деятельности. Программа способствует приобретению первоначального социального опыта, дает необходимые практические знания, развивает определенные навыки и умения, создает условия для творческого самовыражения личности ребенка, осуществляет психологическую и практическую подготовку к труду.
<b>Цель программы</b>	Формирование у обучающихся представления о профессиях сферы услуг ресторанного сервиса и создание условий для развития личности ребенка через практические умения и навыки в области организации сферы услуг предприятий общественного питания.
<b>Ожидаемые результаты</b>	Программа в целом ориентирована на формирование личностных компетенций учащихся, становление и развитие опыта творческой позиции в различных жизненных ситуациях. Соединение в ходе образовательного процесса высокопроизводительного труда обучающихся с овладением профессиональными компетенциями в сфере ресторанного сервиса и развитие элементов технического творчества. Накопление творческого практического опыта обучающихся с презентацией экспонатов и готовых блюд.
<b>Объем и срок освоения программы</b>	Содержание программы рассчитано на 18 часов (по 2 часа в неделю в течение 2 месяцев).
<b>Режим занятий</b>	Занятия с детьми: 2 раза в неделю по 1 часу. Продолжительность занятия 45 минут. Общее количество часов в неделю: 2 часа. Аттестация: итоговая - в конце обучения в форме зачета.
<b>Материально-техническое обеспечение</b>	Занятия проводятся в кабинете технологии, в зоне школьного кафе «Добрая сова». Для реализации программы используются: - столы; - столовая посуда и приборы; - скатерти и салфетки; - кофемашина; - холодильник; - компьютер (ноутбук), школьный проектор, экран.
<b>Педагог</b>	Должность: Педагог дополнительного образования, учитель технологии первой или высшей квалификационной категории.

## Раздел I. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Сервис в кафе, ресторане»

### Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Сервис в кафе, ресторане» разработана для обучающихся 12-16 лет и дает возможность познакомиться с особенностями профессий ресторанного сервиса. Данная программа является важным направлением интеграции основного и дополнительного образования, обеспечивает поддержку и развитие интеллектуального потенциала и творческой инициативы обучающихся средствами практической учебной деятельности.

Современным предприятиям питания, чтобы быть успешными, необходимо постоянно выделяться атмосферой, интерьером, кухней, развлекательными программами и качеством обслуживания. Сервис играет важную роль в сфере ресторанного бизнеса и гостеприимства. Ресторанный сервис — это не только обученный персонал и стильная фарфоровая посуда. Это сочетание искусства общения, правил этикета, традиций, психологических приемов. Поэтому профессию официанта, бармена, баристы, повара, официанта должны выбирать люди с творческой натурой, достаточно развитым эстетическим вкусом. У работников ресторанного сервиса должны быть ярко выражены такие качества, как стрессоустойчивость, физическая выносливость, трудолюбие, лидерство, дисциплинированность, внимательность и коммуникабельность. Поэтому занятия в творческом объединении помогут обучающимся освоить основы организации обслуживания на предприятиях общественного питания.

Содержание программы разработано в соответствии с программами нового поколения и опирается на нормативные документы:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ.
2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 № 81 «О внесении изменений № 3 в САНПИН 2.4.2.2821 -10».
3. Федеральный проект «Успех каждого ребенка» - приложение к протоколу заседания проектного комитета по национальному проекту «Образование» от 07.12.2018 г. №3.
4. Указ президента РФ от 07.05.2018г №204 «О национальных целях и стратегических задачах РФ на период до 2024 г».
5. Приказ Министерства просвещения РФ от 03.11.2018г №196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам».

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 23.08.2017г №816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, при реализации образовательных программ».

7. Устав и локальные акты МАОУ «СОШ №9».

**Актуальность** дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы соответствует современным тенденциям развития дополнительного образования, потребностям и запросам всех участников образовательного процесса, поскольку происходит сближение содержания программы с требованиями жизни. Знания и навыки, полученные в процессе обучения, востребованы в регионе и муниципалитете, так как наблюдается рост количества ресторанов, кафе, баров и других заведений пищевой отрасли. Такой подход способен обеспечить подготовку специалистов, соответствующих требованиям местного динамично развивающегося рынка труда. Кроме того, обучение по данной программе можно считать профессиональной пропедевтикой обучающихся перед поступлением в профильные учебные заведения, где для подготовки высококлассного специалиста в сфере услуг необходимо развитие компетенций ресторанного сервиса, начиная с занятий в творческом объединении.

**Новизна** программы состоит в использовании при проведении практических занятий возможностей школьного кафе «Добрая сова», оснащенного всем необходимым оборудованием. Обучающиеся на практике получают возможность вступить в коммуникацию с посетителями школьного кафе – учениками школы, педагогами, родителями.

#### **Отличительные особенности программы**

Отличительные черты программы определяются выбором тем по ознакомлению с широким рядом профессий в сфере ресторанного сервиса – бармена, баристы, официанта и формированию начальных практических навыков по ресторанному делу.

**Направленность программы:** социально-педагогическая.

**Уровень программы:** начальный.

**Адресат программы:** обучающиеся 12-16 лет. В этом возрасте у ребят формируется внутреннее «я», идентифицируется новый образ. Обучающиеся хотят найти себя, узнать лучше свои возможности и характер, определиться в этом мире. Обучение в подростковом возрасте способствует развитию исследовательских компетенций, ведь тот, кто умеет анализировать и подвергать критике события и явления в большей степени независимы, у них свой уникальный взгляд. Подростки более творчески относятся к делу и обладают более гибким мышлением, которое помогает им решать проблемные ситуации и принимать верное решение.

Принцип комплектования групп: группы могут формироваться как одновозрастные, так и разновозрастные. В творческом объединении отсутствует гендерное деление, поэтому заниматься могут как девочки, так и мальчики. Посещать занятия творческого объединения

могут дети, достигшие 12-летнего возраста и старше, в соответствии с их интересами и склонностями.

В зависимости от возрастных, психофизиологических особенностей обучающихся, уровня сформированности их интересов и наличия способностей определяются формы, методы, технологии, приемы организации образовательного процесса.

Набор в объединение осуществляется путём собеседования с обучающимися и на основании заявления родителей (законных представителей) в соответствии с локальным актом (положением о приеме, переводе, отчислении и восстановлении учащихся) при отсутствии медицинских противопоказаний.

Состав групп – постоянный. Наполняемость групп – не менее 8 человек.

**Срок и объем освоения программы:** 2 месяца, 18 часов.

**Режим занятий:** 2 раза в неделю по 1 академическому часу (45 минут).

**Цель программы:** формирование у обучающихся представления о профессиях сферы услуг ресторанного сервиса и создание условий для развития личности ребенка через практические умения и навыки в области организации сферы услуг предприятий общественного питания.

Программа предусматривает решение следующих задач:

**Личностные:**

- 1) формировать непосредственный опыт общения с широким кругом материалов, инструментов и технических средств, с современными технологиями и воспитывать стремление использовать этот опыт в созидательной деятельности;
- 2) содействовать воспитанию эстетического вкуса и чувства гармонии;
- 3) способствовать готовности и желанию сотрудничать коллегами в составе творческой группы, делиться результатами своей работы и работы участников исследований.

**Метапредметные:**

- 1) способствовать развитию коммуникативных умений и навыков, обеспечивающих совместную деятельность в группе, сотрудничество, общение (адекватно оценивать свои достижения и достижения других, оказывать помощь другим, разрешать конфликтные ситуации);
- 2) научить применять полученные знания и умения в практической деятельности;
- 3) способствовать формированию организационно-управленческих умений и навыков (планировать свою деятельность, содержать в порядке своё рабочее место).

**Предметные:**

- 1) сформировать элементарные практические знания по ресторанному делу (виды столовой и барной посуды, виды столовых приборов);
- 2) выработать у обучающихся первоначальные представления об организации трудовой деятельности и рабочего места;

3) обучить трудовым и технологическим навыкам и умениям, необходимым современному специалисту в области предприятий общественного питания (умениям правильно готовить несложные блюда и напитки, умениям сервировать стол, подавать блюда на стол, складывать салфетки разных видов, правильно держать инструмент).

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/ п	Название темы	Часы		Общее количес тво	Форма контроля
		теория	практик а		
1.	Вводное занятие. Классификация предприятий общественного питания	1	0	1	-
2.	Меню предприятий общественного питания. Стандарты обслуживания гостей	1	1	2	Устный опрос
3.	Правила сервировки стола	1	2	3	Практическая работа
4.	Салфетки	1	2	3	Тест
5.	Посуда. Столовые приборы. Барная посуда	1	2	3	Соревнования в группе
6.	Кофе. Чай. Безалкогольные напитки	1	4	5	Тест. Соревнования в группе
7.	Итоговое занятие	-	1	1	Зачет
	Итого	6	12	18	

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### **Тема 1. Вводное занятие. Классификация предприятий общественного питания**

**Теория.** Знакомство с содержанием курса. Инструктаж по ТБ. Характеристика ресторанов, категории ресторанов. Характеристика кафе, баров. Хостес, метрдотель, официант, бармен, сомелье, повара, кондитер. Виртуальная экскурсия.

### **Тема 2. Меню предприятий общественного питания. Стандарты обслуживания гостей**

**Теория.** Характерные виды меню. Требования к составлению меню. Использование сборников рецептов. Технологическая карта, калькуляционная карточка. Приветствие гостя, презентация меню. Правила приема заказа, методы рекомендаций. Временные стандарты обслуживания гостей. Правила общения с гостем после выполнения заказа, расчет. Работа официанта с подносами и посудой. Устный опрос.

**Практика.** Составление нескольких видов меню, технологической карты. Определение цен на готовые кулинарные изделия. Отработка навыка приветствие гостя, презентация меню. Отработка правила приема заказа, методов рекомендаций. Правила общения с гостем после выполнения заказа, расчет. Работа официанта с подносами и посудой. Практическая работа.

### **Тема 3. Правила сервировки стола**

**Теория.** Аксессуары – необычность и индивидуальность. Сервировка стола на две, три, пять персон. Сервировка стола к завтраку. Сервировка праздничного стола. Сервировка к обеду. Сервировка банкет-коктейль. Шведский стол. Банкет – фуршет. Чайный или кофейный стол. Виртуальная экскурсия.

**Практика.** Сервировка стола на две, три, пять персон. Сервировка стола к завтраку. Сервировка праздничного стола. Сервировка к обеду. Сервировка банкет-коктейль. Практическая работа.

### **Тема 4. Салфетки**

**Теория.** Роль салфетки в сервировке стола. Размеры и типы салфеток. Цветовое сочетание салфеток со столовым бельем.

**Практика.** Складывание салфеток по схемам. Креативное складывание салфеток. «Японский подарок» – салфетка с секретом (описание, схема). Тест.

### **Тема 5. Посуда. Столовые приборы. Барная посуда**

**Теория.** Столовая посуда. Виды и применение. Материал и особенности. Влияние цвета и формы посуды на аппетит. Столовые приборы основные и вспомогательные. Уход за столовыми приборами. Классификация стекла в баре. Обязательный барный инвентарь.

**Практика.** Сервировка стола. Соревнования в группе.

#### **Тема 6. Кофе. Чай. Безалкогольные напитки**

**Теория.** Кофе: основные сорта, производство. Рецепты приготовления кофе. Чай: история возникновения, сорта чая. Чайные напитки. Что такое коктейль. История коктейля. Классификация коктейлей. Словарь профессиональных терминов. Прохладительные напитки: лимонад, содовая, тоник. Подача безалкогольных напитков.

**Практика.** Рецепты приготовления кофе. Кофе и напитки, кофейные коктейли (с корицей, мороженым, орехами и т.д.). Приготовление чайных напитков. Соревнование в группах по технологии приготовления чая. Приготовление безалкогольных коктейлей. Методы приготовления: шейк, бленд. Украшения для коктейля. Молочные коктейли. Рекомендации по смешиванию коктейлей. Методы приготовления: билд, стир, тоник. Подача безалкогольных напитков. Тест по теме «Безалкогольные напитки».

#### **Тема 7. Итоговое занятие.**

**Теория.** Подведение итогов работы группы обучающихся по освоению дополнительной образовательной программы. Зачет. Проверка теоретических знаний и практических умений обучающихся. Реализация полученных знаний, умений и навыков в новых ситуациях.

### **Планируемые результаты**

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения дополнительной образовательной общеразвивающей программы «Сервис в кафе, ресторане»**

#### **Личностные результаты**

В результате освоения программы у обучающихся будут сформированы:

- достаточный уровень владения с широким кругом материалов, инструментов и технических средств, современными технологиями в сфере ресторанного сервиса, а также культура обслуживания и общения с клиентом;

- эстетический вкус и чувство гармонии; умение выражать оптимистические взгляды на собственные способности и возможности в дальнейшем самоопределении;

- желание и готовности сотрудничать коллегами в составе творческой или исследовательской группы, делиться результатами своей работы и работы участников исследований.

#### **Метапредметные результаты**

В результате освоения программы у обучающихся будут развиты:

- коммуникативные умения и навыки, обеспечивающие совместную деятельность в



группе, сотрудничество, общение (адекватно оценивать свои достижения и достижения других, оказывать помощь другим, разрешать конфликтные ситуации);

- умения применять полученные знания в практической деятельности;
- организационно-управленческие умения и навыки (планировать свою деятельность, содержать в порядке своё рабочее место).

### **Предметные результаты**

В результате освоения программы у обучающихся будут сформированы:

- элементарные практические знания по ресторанному делу (виды столовой и барной посуды, виды столовых приборов);
- первоначальные представления об организации трудовой деятельности и рабочего места;
- трудовые и технологические навыки и умения, необходимые современному специалисту в области предприятий общественного питания (умения правильно готовить несложные блюда и напитки, умения сервировать стол, подавать блюда на стол, складывать салфетки разных видов, правильно держать инструмент).

## Раздел II. Комплекс организационно-педагогических условий

Календарно-тематическое планирование по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Сервис в кафе, ресторане» (Приложение №1)

### Условия реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Сервис в кафе, ресторане»

Для проведения занятий необходимо соблюдение следующих условий:

#### 1) материально-технические условия:

##### 1.1. наличие учебного кабинета

Оборудование и оснащение рабочих мест учебного кабинета:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, презентации.

Оборудование рабочих мест кабинета:

- рабочее место для каждого обучающегося;
- перчатки для сервировки;
- ручка, тетрадь;
- мебель;
- набор столовой посуды;
- набор столовых приборов;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

##### 1.2. наличие школьного кафе

- Оборудование школьного кафе: столы, стулья, кофе-машина, холодильник, барная стойка, раковина, посуда, набор столового белья, предметы для декорирования зала, столов.

#### 2) кадровые условия

Педагог дополнительного образования или учитель технологии с первой или высшей квалификационной категории.

-информационные условия. Электронные ресурсы

<https://nationalteam.worldskills.ru/skills/>

сайтпроекта «Билет в будущее» <https://bilet.worldskills.ru/>

### 3) формы аттестации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Сервис в кафе, ресторане»

В отслеживание успешности овладения обучающимися содержания программы используются следующие методы:

- педагогическое наблюдение;
- педагогический анализ результатов анкетирования, тестирования, зачётов, взаимозачётов, опросов, выполнения учащимися диагностических заданий, участия обучающихся в мероприятиях, активности обучающихся на занятиях и т.п.;
- мониторинг.
- устные опросы;
- зачет и тестирование;
- соревнования в группе.

### 4) Оценочные материалы дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Сервис в кафе, ресторане»

Для проведения диагностики при реализации программы предусматривается применение следующих дидактических форм и методов:

#### 1. Тематические практикумы:

- тематические лекции, рассказы, эвристические беседы;
- консультации педагога;
- работа обучающихся с научно-популярной литературой;
- соревнования в группе;

#### 2. Контрольные тесты (Приложение №2)

- тесты.

#### 3. Комплексные:

- индивидуальные и групповые работы обучающихся (наблюдения за последовательностью действий, анализ ситуации)

### 5) методические материалы дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Сервис в кафе, ресторане».

Основной формой обучения является занятие. При этом используются лекции, беседы, учебные игры, упражнения, самостоятельная работа, зачетные задания, контрольные упражнения и т.д.

В основе многообразных форм учебных занятий имеются общие характеристики:

- каждое учебное занятие имеет цель, конкретное содержание, определенные методы организации учебно-педагогической деятельности,

- любое занятие состоит из отдельных взаимосвязанных этапов,
- построение учебного занятия осуществляется в определенной логике, зависящей от его цели и типа.

Учебные занятия группируются на основе единства педагогических целей на занятия по:

- получению новых знаний и умений, цель которых – первичное получение знаний,
- закреплению знаний и умений,
- обобщению и систематизации знаний и умений, применению знаний и умений с целью выработки способности переносить знания и умения в новые условия, контролю и коррекции знаний, необходимых для проведения оценки результатов деятельности каждого обучающегося. Каждое занятие состоит из вводной, основной, заключительной, подведением итогов и рефлексией частей.

Алгоритмические и эвристические методы включают в себя постановку и решение познавательных задач, выполнение тренировочных упражнений, заданий, решение ситуативных задач, проведение ролевых игр и тренингов, конкурсов, состязаний, что и предусматривается в программе.

К примеру, первое занятие – вводный цикл - организационно-вводное, ознакомительное. Здесь следует рассказ о программе – настрой на достижение поставленных целей, проводится собеседование с обучающимися. Даются первоначальные сведения о предлагаемой программе, выявляются возможности при работе над программой, мотивы обучения, знания по технике безопасности и охране безопасности жизни и здоровья. Тестирование, выполнение заданий. Инструктаж по технике безопасности.

*Метод:* «проблемное погружение» - понимание требований при выполнении очередного практического задания. Основные (базовые) знания. Умение их применять на практике. Отработка навыков работы. Беседы об особенностях работы парикмахера. Рассказы и лекции педагога. Ролевые игры. Конкурсы. Зачетные задания.

Основной метод результативного обучения – игра. Обучающиеся ожидают не обучения, а дружной команды, приключений. Поэтому у нас нет экзаменов - есть испытания, состязания, игры.

Ввиду всего этого задача педагога - глубоко продумывать каждый шаг, планируя работу с обучающимися. Все занятия должны способствовать умственному и нравственному развитию обучающихся. Из этого следует, что секрет успеха в постоянном и умелом сочетании всех этих элементов воспитания.

Практические занятия дают обучающимся много полезных жизненных навыков и знаний. У них формируются **умения и навыки самостоятельного принятия решений**, неукоснительного выполнения требований педагога и выполнения правил во время практической работы.

В ходе реализации программы применяются следующие педагогические технологии:

- технология парного обучения;
- технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр;
- обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа);
- здоровьесберегающие технологии;
- информационные и коммуникационные технологии (ИКТ).

**Форма обучения** - очная.

**Формы занятий:** групповая, самостоятельная проектно- исследовательская работа, виртуальные экскурсии.

**Групповая форма:**

используется для того, чтобы обучающийся научился практическим действиям в сфере ресторанного сервиса, мог высказывать и отстаивать собственное мнение, прислушиваться к мнению других, сопоставлять, сравнивать свою точку зрения с точкой зрения других. Выработал навыки самоконтроля и контроля над действиями других, сформировал критическое мышление, был активным участником образовательного процесса.

**Самостоятельная проектная работа:**

образовательная работа, связанная с решением обучающимися творческой проектной задачи предполагающая наличие основных этапов, характерных для реализации проекта, а также таких элементов, как практическая методика выполнения проекта, собственный экспериментальный или практический материал, анализ собственных данных и вытекающие из него выводы.

**Информационные ресурсы:**

- сайт национальной команды Worldskills <https://nationalteam.worldskills.ru/skills/>,
- сайт проекта «Билет в будущее» <https://bilet.worldskills.ru/>

**Виртуальные экскурсии:** специфическое учебное занятие, перенесенное с учебной целью на предприятие, музей, выставку с виртуальным отображением реально существующих объектов с целью создания условий для самостоятельного наблюдения, сбора необходимых фактов.

Среди форм организации контроля и оценки качества знаний будут использоваться тесты, результаты соревнований между группами.

### Список литературы

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учеб.пособие: допущено Минобразования России, 3-е изд.-М.: Академия, 2008. -272 с.
2. Барановский, В.А. Официант-бармен / В.А. Барановский. - М.: Ростов н/Д: Феникс, 2007. - 320 с.
3. Гуримская О.В. Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Ресторанный сервис», с. Баган, 2020 г.
4. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Ресторанное дело. – М., Издательский дом «Деловая литература», 2012 г.
6. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.
7. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.
8. Образовательная программа основной программы профессионального обучения, АНО «Профессиональный стандарт». Саратов, 2018.
9. Официант-бармен от А до Я. - М.: АСТ, 2005. - 224 с.
10. Официант-бармен. - М.: Современная школа, 2009. - 432 с. 7. Рассел, Джесси Бармен / Джесси Рассел. - М.: Книга по Требованию, 2013. - 133 с.
11. Официант-бармен. - М.: Феникс, 2009. - 432 с.
12. Официант-бармен. Современные бары и рестораны. - М.: Книжкин дом, 2005. - 352 с.
13. Программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для школьников по профессии 17192 Приготовитель напитков- 3 разряд «Бариста». ГАПОУ ТО «ТКПСТ». Тюмень, 2020 г.
14. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для колледжей. – 3 -е изд., перераб. и доп. –Ростов н\Д: изд-во: Феникс, 2009. -384 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО; Учеб.пособие для СПО: Допущено Минобразования России. -6-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2009.

#### Информационные ресурсы:

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

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».

Сайтпроекта «Билет в будущее» <https://bilet.worldskills.ru/>

**Календарно-тематическое планирование по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Сервис в кафе, ресторане»**

№ урока по программе	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
<b>Вводное занятие. Классификация предприятий общественного питания - 1 час</b>					
1	Лекция с презентацией	1	Вводное занятие. Техника безопасности на занятиях. Характеристика и категории ресторанов. Характеристика кафе, баров. Хостес, метрдотель, официант, бармен, сомелье, повара, кондитер. Нацеленные категории предприятий общепита. План ресторана: холл, гардероб, бар	Кабинет	Тестирование
<b>Меню предприятий общественного питания. Стандарты обслуживания гостей – 2 часа</b>					
2	Лекция с презентацией Беседа	1	Характерные виды меню. Требования к составлению меню. Использование сборников рецептов. Составление нескольких видов меню. Технологическая карта, калькуляционная карточка. Составление технологической карты. Определение цен на готовые кулинарные изделия.	Кабинет	нет
3	Практическое занятие	1	Приветствие гостя, презентация меню. Правила приема заказа, методы рекомендаций. Временные стандарты обслуживания. Правила общения с гостем после принятия заказа, при расчете. Работа официанта с посудой.	Кабинет, зона кафе	Устный опрос
<b>Правила сервировки стола – 3 часов</b>					



4	Виртуальная экскурсия. Практическое занятие	1	Аксессуары – необычность и оригинальность. Сервировка стола на две, три, пять персон. Сервировка праздничного стола. Сервировка банкет-коктейль. Банкет-фушет. Шведский стол. Чайный или кофейный стол.	Кабинет	Вопросы для самоконтроля, викторина
5	Практическое занятие	2	Сервировка стола к завтраку	Кабинет, зона кафе	Практическая работа
6	Практическое занятие	2	Сервировка стола к обеду	Кабинет, зона кафе	Практическая работа
<b>Салфетки – 3 часа</b>					
7	Лекция. Практическое занятие	1	Роль салфетки в сервировке стола. Складывание салфетки по схеме. Размеры и типы салфеток. Цветовое сочетание салфеток со столовым бельем. Складывание салфетки по схеме.	Кабинет	нет
8	Практическое занятие	1	Складывание салфетки по схеме. Креативное складывание салфеток.	Кабинет	нет
9	Практическое занятие	1	«Японский подарок» - салфетка секретом. Описание, схема. Складывание салфетки по схеме.	Кабинет	Тест
<b>Посуда. Столовые приборы. Барная посуда – 3 часа</b>					

10	Лекция,	1	Столовая посуда. Виды и применение. Сервировка стола. Магериал и особенности. Влияние цвета, формы и посуды на аппетит. Столовые приборы основные и вспомогательные. Уход за столовыми приборами.	Кабинет	Отчет о практической работе
11	Лекция, Практическое занятие	1	Классификация стекла в баре. Обязательный барный инвентарь. Кофемолка, соковыжималка, постмикс, графт, кофеварки и кофемашины, блендер.	Кабинет, зона кафе	Вопросы для самоконтроля
12	Лекция, Практическое занятие	1	Соревнования в группе.	Кабинет, зона кафе	Соревнования в группе
<b>Кофе. Чай. Безалкогольные напитки – 5 часов</b>					
13	Лекция с презентацией	1	Кофе: основные сорта. Рецепты приготовления кофе. Производство кофе. Чай: история возникновения, сорта чая. Чайные напитки. Приготовление чайных напитков. Что такое коктейль? История коктейля. Классификация коктейлей.	Кабинет	нет
14	Практическое занятие	1	Приготовление кофе «Эспresso со специями», кофе «Американо с медом». Приготовление кофе «Капучино "Бланко"». Приготовление коктейля «Холодный банановый кофе с мороженым»	Кабинет, зона кафе	нет
15	Практическое занятие	1	Приготовление чайных напитков. Чай «Горячий шипрус». Сбитень. Черный, зеленый чай, чай «Каркаде», ромашковый чай. Приготовление чайных напитков. Соревнование в группах по технологии приготовления чайных напитков.	Кабинет, зона кафе	Соревнования в группе

16	Лекция с практическим занятием	1	Методы приготовления коктейлей: шейк, бленд. Приготовление молочного коктейля. Прохладительные напитки: содовая, лимонад, тоник. Методы приготовления: билд, стир, тоник.	Кабинет, зона кафе	нет
17	Лекция с практическим занятием	1	Классификация коктейлей. Методы приготовления коктейлей: шейк, бленд. Приготовление шоколадно-молочного коктейля. Словарь профессиональных терминов. Украшение коктейлей. Приготовление бананово-молочного коктейля.	Кабинет, зона кафе	Тест
<b>Итоговое занятие – 1 час</b>					
18	Тест. Беседа.	1	Итоговый тест	Кабинет	Зачет

## Диагностические материалы

1. Тест «Классификация предприятий общественного питания»
  1. В соответствии с конспектом, *общественное питание* — это:
    - А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;
    - Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
    - В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;
    - Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.
  2. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:
    - А) для организации производства кулинарной продукции;
    - Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
    - В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
    - Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.
  3. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:
    - А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
    - Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
    - В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
    - Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.
  4. Ресторан в *нормативных документах* определяется как:
    - А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
    - Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
    - В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
    - Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.
  5. Бар в *нормативных документах* определяется как:
    - А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;
    - Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;
    - В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
    - Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением

ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

6. Кафе в *нормативных документах* определяется как:

А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;

В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;

Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевизору. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

7. Столовая в *нормативных документах* определяется как:

А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;

Б) место элитного отдыха и изысканного питания;

В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;

Г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

8. Закусочная в *нормативных документах* определяется как:

А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;

В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;

Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.

9. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;

Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии; В) квалификацию персонала;

Г) его географическое положение.

10. Метод обслуживания, применяемый в столовых: А) частичное самообслуживание с барменами;

Б) самообслуживание;

В) частичное обслуживание официантами; Г) обслуживание официантами и барменами.

11. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие *услуги общественного питания* определяется как:

А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;

Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;

В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;

Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

12. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

А) room-service;

Б) скейтеринг;

В) кейтеринг;

Г) каттеринг.

13. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:

А) организацию музыкального и концертного обслуживания;

Б) научные лекции о создании мира;

В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;

Г) предоставление интернет-услуг.

Таблица правильных ответов

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
№ правильного ответа	А	В	Г	Б	А	Б	В	Г	Г	Б	А	В	Б

## 2. Зачет по теме «Салфетки»

Что такое сервировка стола?

Салфетки каким размером используют для сервировки стола к обеду или к ужину? При выборе салфеток в первую очередь на что нужно обратить внимание?

При правлении какого царя или императора впервые стали пользоваться вилками, индивидуальными тарелками и салфетками?

Сложите салфетку в форме «Шлейф», «Сумочка», «Артишок».

## 3. Итоговый зачет по курсу:

1. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?

1 скатерть, приборы, стекла, специи, цветы

2 скатерть, стекло, тарелки

3 скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи

4 **скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.**

2. Салфетка после использования кладется:

1 на тарелку

2 **слева от тарелки**

3 на колени

4 закладывается за ворот

3. Кейтеринг это:

1 **предоставление услуг ОП вне ресторана**

2 предоставление услуг в ресторане

3 предоставление услуг на предприятиях

4 4 предоставление услуг на транспорте;

4. Продолжительность проведения банкета-фуршета?

- 1 1-2 часа
- 2 2-3 часа
- 3 1-3 часа
- 4 2-4 часа.

5. Воскресный бранч - это:

- 1 семейный обед
- 2 ритуальный обед
- 3 комплексный обед.

6. Континентальный завтрак это?

- 1 завтрак туриста
- 2 завтрак бизнесмена
- 3 завтрак школьника;

7. Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?

- 1 говядину
- 2 баранину
- 3 птицу
- 4 свинину

8. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?

- 1 жаркое по-домашнему
- 2 паста
- 3 каши

9. Фуа-гра:

- 1 паштет из печени
- 2 паштет из мяса
- 3 3 паштет из сыра.

10. От чего зависит и как оценивается качество пищевого белка:

- 1 от содержания в нем незаменимых аминокислот
- 2 от содержания в нем заменимых аминокислот
- 4 от соотношения в нем незаменимых и заменимых аминокислот

11. Распад питательных веществ, их окисление, выведение из организма продуктовраспада называется:

- 1 основной обмен
- 2 ассимиляция
- 3 диссимиляция

12. Перечислите продукты, которые служат важнейшим источником кальция:

- 1 мясо, рыба, птица
- 2 шоколад
- 3 молочные продукты

13. Избыточное поступление витаминов с пищей в организм человека это:

- 1.авитаминоз
- 2 гиповитаминоз
- 3 гипервитаминоз

14. Какой режим является оптимальным для сбалансированного питания?

- 1 не менее 3-х раз в сутки
- 2 не менее 4-х раз в сутки
- 3 не менее 2-х раз в сутки.

15. Меню скомплектованного питания составляется?

- 1 по заказам организаций и отдельных лиц
- 2 на предприятиях с постоянным контингентом питающихся
- 3 на предприятиях быстрого питания.

16. Потребление каких из перечисленных продуктов питания необходимо ограничивать людям пожилого возраста?

- 1 яблоки
- 2 щавель
- 3 лимоны.

17. Кем формируется торговый ассортимент?

- 1 потребителем
- 2 организацией торговли
- 3 производителем.

18. Что означает сложный ассортимент?

- 1 небольшое количество наименований
- 2 набор однородных товаров
- 3 значительное количество наименований

19. Какой товар относится к сопутствующим?

- 1 выполняющий вспомогательные функции
- 2 основные
- 3 простые.

20. Назовите одну из товарных стадий:

- 1 приемочный контроль
- 2 окончательный контроль готовой продукции
- 3 реализация товаров.

21. Какие бактерии принимают участие в созревании сыров?

- 1 молочнокислые
- 2 анаэробные
- 3 аэробные.

22. Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога:

- 1 1 раз в год
- 2 1 раз в месяц
- 3 1 раз в 6 месяцев

23. Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами?

- 1 Бруцеллез
- 2 тулеремиа
- 3 дизентерия
- 4 сальмонеллез
- 5 туберкулёз
- 6 иерсиниоз



24. Сервизная должна располагаться?

- 1 рядом со складом
- 2 **рядом с моечной столовой посуды**
- 3 рядом с охлаждаемой камерой
- 4 рядом с гардеробом

25. Какие требования по технике безопасности могут предъявляться к официанту

- 1 **просматривать полученную посуду на наличие трещин и сколов**
- 2 следить за исправностью пожарной безопасности в зале ресторана

26. Как не следует поступать, если гость недоволен процедурой подачи пищи, сравнивая ее с сервисом в других ресторанах

- 1 рассказать особенности технологии приготовления и подачи блюд в ресторане
- 2 **спорить с посетителем, доказывая свою компетентность**
- 3 пригласить в зал ресторана метрдотеля или шеф-повара

27. Какие овощи и фрукты разрешается есть руками?

- 1 манго, персики, оливки, редис
- 2 **крыжовник, артишоки, бананы, виноград**
- 3 спаржу, сливу, абрикосы.

28. Как понять официанту, что гость закончил есть?

- 1 приборы сложены на тарелке крестом, при этом ручка ножа указывает на четыре часа, а ручка вилки - на восемь часов.
- 2 оба прибора лежат ручками на столе, а другими концами на тарелке.
- 3 оба прибора лежат на тарелке параллельно друг другу, показывая ручками на пять часов.