

**ОПИСАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

1. **Название модуля: Программа учебного модуля дополнительного профессионального образования «**Сервировка праздничного стола».
2. **Категория слушателей:** К освоению модуля допускаются лица, имеющие и (или) получающие основное (общее), среднее (общее), среднее профессиональное образование, работники общественного питания.
3. **Цель освоение модуля:** приобретение слушателями новых компетенций в сфере общественного питания и ресторанного бизнеса, совершенствование у слушателей уже имеющихся компетенций в сфере общественного питания и ресторанного бизнеса.
4. **Форма обучения:** очная, с применением дистанционных образовательных технологий/16 часов.
5. **Освоение модуля предполагает:** Развитие профессиональной компетентности слушателей в области эстетики оформления и сервировки стола в соответствии с требованиями конкретного заказчика.
6. **Образовательные результаты:** Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией по сервировке праздничного стола в соответствии с профессиональным стандартом «Официант/бармен», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 года № 910н.
7. **Результаты обучения:** В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного выполнения профессиональной компетенции

Слушатель должен

**знать:**

**-** общие правила сервировки праздничного стола;

**-** последовательность сервировки и расположение предметов на столе;

**-** виды и приемы складывания салфеток;

**-** стили оформления праздничного стола.

**уметь:**

**-** использовать полученные после окончания курсов компетенции,

умения, знания для работы в сфере общественного питания и

ресторанного бизнеса;

**-** выполнять сервировку стола в соответствии с требованием заказчика.

**иметь:**

**-** практический опыт сервировки праздничного стола.

1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторные  занятия | | Дистанционные  занятия | | СРС, час. | Промежу-  точная  аттестация, час |
| из них | | из них | |
| теоретические занятия (лекции) | практические занятия | теоретические занятия (лекции) | практические занятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | Виды сервировки стола | 2 | 2 | - | - | - | - | - |
| 2. | Предметы сервировки стола | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - |
| 3. | Правила сервировки стола | 6 | 2 | 4 | - | - | - | - |
| 4 | Разработка своего стиля оформления праздничного стола | 2 | - | - | - | 2 | - | - |
| Промежуточная аттестация по модулю | | 2 | - | - | - | - | - | 2  зачет |
| Всего: | | 16 | 6 | 4 | 2 | 2 | - | 2 |

1. **Календарный учебный график**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)** | **Объем нагрузки, ч.** | **Учебные недели** | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Виды сервировки стола | 2 | **2** |  |  |  |
| 2. Предметы сервировки стола | 4 | **2** | **2** |  |  |
| 3. Правила сервировки стола | 6 |  | **2** | **4** |  |
| 4. Разработка своего стиля оформления праздничного стола | 2 |  |  |  | **2** |
| Промежуточная аттестация по модулю | 2 |  |  |  | **2** |

**10. Организационно–педагогические условия**

**10.1 Материально-технические условия реализации модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика ресурса и количество** |
| Аудитория | Учебный кабинет с компьютером и мультимедийными средствами. |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | СДО |
| Канцелярские товары | Бумага, ручки. |
| Другое (по количеству слушателей) | Наглядные пособия: карточки с картинками «Последовательность сервировки праздничного стола».  Предметы сервировки стола: комплекты столового белья (скатерти, салфетки бумажные и тканевые), столовая посуда, столовые приборы, тележка кухонная, стеллаж передвижной, стол банкетный, (прямоугольный), стол производственный, стол (круглый), стол квадратный, барная стойка, банкетные стулья, стеллаж 8 ячеек |

**10.2. Кадровые ресурсы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика** **ресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель структурного подразделения |
| Разработчик проекта | Преподаватель первой и (или) высшей квалификационной категории |
| Лектор | Преподаватель специальных дисциплин |
| Мастер производственного обучения | Преподаватель первой или высшей квалификационной категории |

## 10.3. Учебно-методическое обеспечение модуля

**Основные источники (список литературы):**

1. Говорова Д.Д. Сервировка стола от А до Я. (авт.-сост. Говорова Д.Д.) – М.: Эксмо, 2010г.-192 с.: ил.
2. Джордан К. [Искусство сервировки праздничного стола: 100 способов украсить стол при помощи салфеток: [перевод] / Крис Джордан. – М.: Щелково, АСТ, печ. 2008 (макет 2009). - 93с.](https://e-catalog.nlb.by/Record/BY-NLB-br0000302912)
3. Печенюк А.П. Сервировка праздничного стола. - Ростов- на Дону: «Феникс»,2001.-128 с.

**Интернет – источники:**

1. [poryadok.ru](https://poryadok.ru/)›[Блог](https://poryadok.ru/blog)›[serviruem-stol-pravilno](https://poryadok.ru/blog/serviruem-stol-pravilno/)
2. [prostoloca.ru](https://prostoloca.ru/)›[pravila-servirovki-stola](https://prostoloca.ru/pravila-servirovki-stola)
3. [yummies.ru](https://yummies.ru/)›[…pravila-servirovki-stola-v-restorane/](https://yummies.ru/management/pravila-servirovki-stola-v-restorane/)

**Презентации:**

1. «Предметы сервировки праздничного стола».
2. «Правила сервировки праздничного стола».
3. «Сервировка стола в разных странах мира»

**11. Оценка качества освоения модуля**

**11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по модулю:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана** | Технология и/или метод проведения оценочного мероприятия | **Шкала оценки** | Размещение оценочных материалов |
| Разработка своего стиля оформления праздничного стола | ВР | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |
| Промежуточная аттестация по модулю | зачет | «зачтено» / «не зачтено» | Сайт колледжа |

**11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля:**

11.2.1. Практическое задание для проверки сформированности профессиональных компетенций по модулю «Сервировка праздничного стола».

Задание. Разработать свой стиль оформления праздничного стола:

- придумать название торжества;

- определить стиль сервировки стола в соответствии с тематической направленностью;

- скомплектовать все необходимые предметы сервировки праздничного стола для создания атмосферы, подходящей для конкретного случая;

- все предметы сервировки должны быть расположены в соответствии с принятыми правилами.

**11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по модулю:**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и выполнения слушателями индивидуальных заданий.

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по модулю при выполнении индивидуального задания «Разработка своего стиля оформления праздничного стола».