

**Департамент образования и науки Костромской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»**

**РАССМОТРЕНО**  
Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»  
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.  
Председатель  
МС                      Губанов С.А.

Разработчик: Караваева Л.В.  
педагог-психолог, Чернова Д.А.,  
преподаватель

**РАССМОТРЕНО**  
Педагогическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»  
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.  
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от  
11.06.2020 г. № 183/п

Зам. директора                       
Смирнова А.А.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**  
дополнительного профессионального образования  
**Сервировка праздничного стола**

## 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.

**8. Учебный план**

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СРС, час.	Промежуточная аттестация, час
			из них		из них			
			теоретические занятия (лекции)	практические занятия	теоретические	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

## 9. 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.
3. Печенюк А.П. Сервировка праздничного стола. - Ростов- на Дону: «Феникс»,2001.-128 с.

#### Интернет – источники:

1. [poryadok.ru](http://poryadok.ru)»Блог»serviruem-stol-pravilno
2. [prostoloca.ru](http://prostoloca.ru)»pravila-servirovki-stola
3. [yummies.ru](http://yummies.ru)»...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	Шкала оценки	Размещение оценочных материалов
--------------------------------------	--	--------------	---------------------------------

	<b>мероприятия</b>		
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».