

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ  
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

на заседании Педагогического совета

Протокол № 2

от «03» 12 2021 г.

Председатель: В.Г. Арвеладзе

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБОУПО «СТЭТ»

от «24» 01 2021 г. № 36-09



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«Культура ресторанного сервиса»

Направленность: естественнонаучная

Возраст обучающихся: 14-18 лет

Срок реализации: 2 месяца

Составитель:

преподаватель технологических дисциплин

ГБОУПО «СТЭТ»

Малышева В.В. Малышева В.В.

«01» 12 2021 г.

г. Севастополь, 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование разделов</b>                                         | <b>Номер<br/>страницы</b> |
|------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1                | Пояснительная записка                                                | 3                         |
| 2                | Цель и задачи программы                                              | 6                         |
| 3                | Формы и режим занятий                                                | 8                         |
| 4                | Планируемые результаты реализации программы                          | 8                         |
| 5                | Содержание образовательной программы                                 | 9                         |
| 6                | Учебный план                                                         | 9                         |
| 7                | Формы аттестации контроля                                            | 10                        |
| 8                | Критерии оценивания                                                  | 10                        |
| 9                | Комплекс организационно-педагогических условий                       | 11                        |
| 10               | Формы и методы проведения занятий                                    | 12                        |
| 11               | Календарный учебный график                                           | 13                        |
| 12               | Список литературы                                                    | 13                        |
| 13               | Приложение 1<br>Материально-технические условия реализации программы | 14                        |
| 14               | Приложение 2<br>Аттестационные задания итогового контроля            | 15                        |

## **КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **Пояснительная записка**

*«Высокий уровень обслуживания гостей-  
главный приоритет успешных заведений.  
Сочетание профессионализма и личной харизмы  
официантов становится ключевым  
фактором успеха как самих сотрудников,  
так и заведения в целом».*

*Л. Баду, маркетолог в ресторанном сервисе*

Дополнительное образование помогает раннему самоопределению ребёнка и дает возможность ребенку реализовать себя, решая социально значимые задачи.

Дополнительное образование детей – целенаправленный процесс воспитания, развития и обучения посредством реализации дополнительных образовательных программ, оказания дополнительных образовательных услуг и информационно-образовательной деятельности, а также развитие умений и навыков самопознания, самосовершенствования и сострадания.

Дополнительное образование детей стимулирует познавательную мотивацию обучающихся. С помощью дополнительного образования дети развивают свой творческий потенциал, навыки адаптации к современному обществу и получают возможность полноценной организации свободного времени. Предоставляет ряд возможностей, стимулирующих процессы личностного саморазвития.

Занятость обучающихся во вне учебное время содействует укреплению самодисциплины, развитию самоорганизованности и самоконтроля обучающихся появлению навыков содержательного проведения досуга, позволяет формировать у детей практические навыки здорового образа жизни, умение противостоять негативному воздействию окружающей среды.

### **Направленность программы дополнительного образования:**

Дополнительная общеразвивающая программа «Культура ресторанного сервиса» реализуется в рамках естественнонаучной направленности. Естественнонаучная направленность способствует формированию у студентов системы естественнонаучных знаний, умений, навыков, опыта познавательной и практической деятельности, ценностных ориентаций и отношений.

Программа построена на принципах развивающего обучения, предполагающего формирование у обучающихся умения самостоятельно

мыслить, анализировать, обобщать, устанавливать связи. Данная программа способствует не только расширению и углублению знаний учащихся о пищевых продуктах, но и формирует целостное представление о высоком уровне обслуживания, стремление к профессионализму в сфере ресторанного сервиса.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Культура ресторанного сервиса» разработана в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

- Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 года № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года №28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года, утвержденная распоряжением правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р (утвержденная Распоряжением Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. № 1726-р признана утратившей силу);

- Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года», утвержденная Распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р;

- Конвенции о правах ребенка;

- Распоряжением Правительства Российской Федерации от 04.09.2014 № 1726-р «Концепция развития дополнительного образования детей»;

- Устав ГБОУПО «СТЭТ».

### **Уровень программы**

Дополнительная общеразвивающая программа «Культура ресторанного сервиса» предполагает изучение базового уровня освоения материала.

### **Актуальность программы**

Качество обслуживания – один из важнейших факторов успеха в ресторанном деле. Высокий уровень сервиса в баре и ресторане зависит от профессионализма официантов и барменов, которые работают непосредственно с гостями, создают эмоциональный настрой, обеспечивают рентабельность работы и поддерживают положительный имидж предприятия. Обучение персонала призвано обеспечить высокую профессиональную подготовку официантов и барменов, от успешной работы которых во многом будет зависеть рентабельность предприятия.

### **Значимость программы для региона**

Социально-экономическая значимость программы «Культура ресторанного сервиса». Высокий уровень обслуживания гостя – главный приоритет успешных заведений, что подчеркивает актуальность данной программы. Дополнительная общеразвивающая программа «Культура ресторанного сервиса» поясняет актуальность сочетания профессионализма и личной харизмы официантов, чтобы добиться успеха не только сотрудников, но и заведения в целом. От обслуживания у гостей есть конкретные ожидания: доброжелательность, коммуникабельность, знание меню и возможность посоветовать блюда, исходя из предпочтений, внимательность и обходительность. Вместе с этим официант – это, как правило, профессия, которая не воспринимается работником как долгосрочная. В официанты чаще всего идут студенты и люди, не имеющие опыта работы, хотя работа официанта и физически и психологически тяжелая. А именно от него зависят продажи ресторана.

Новизна дополнительной общеразвивающей программы заключается в адаптации данной программы для использования приобретенных навыков по сервировке стола в повседневной жизни. А также в проведение ориентированных занятий, которые имеют определенные преимущества: они развивают творческое, логическое, аналитическое мышление, а также внимательность и тем самым повышают уровень обучения и воспитания студентов.

Социально-культурная значимость программы «Культура ресторанного сервиса» обусловлена комплексным подходом к формированию у подрастающего поколения сознательного, ответственного отношения к услугам ресторанного сервиса, которые должны соответствовать и даже превосходить ожидания гостей.

### **Отличительные особенности программы**

Ресторанов с хорошей кухней, оригинальным интерьером и удобным местоположением становится все больше. Качество обслуживания – один из важнейших факторов успеха в ресторанном сервисе.

Программа «Культура ресторанного сервиса» направлена на самостоятельную творческую работу обучающихся, дающую им возможность проявить себя, найти для себя наиболее интересные и полезные знания. Особенность программы заключается в ориентации методического материала на студентов всех специальностей и интеграции игровых форм обучения в практические занятия программы.

### **Педагогическая целесообразность**

Педагогическая целесообразность программы ориентирована на формирование ценностных ориентаций ребенка через его личностный рост. Программа позволяет ориентироваться на интересы обучающихся, позволяет решать важные учебные задачи, углубляя, расширяя и систематизируя знания; помогает понять, что здоровье человека – это достояние всего общества и необходимо бережно относиться как к своему здоровью, так и здоровью окружающих, что здоровье напрямую зависит от факторов окружающей среды.

Программа разработана с учетом современных образовательных технологий, отражающихся в:

- принципах обучения, а именно, учета психолого-возрастных особенностей обучающихся, гуманизации, доступности, преемственности, результативности;
- формах и методах обучения – объяснительно-иллюстративные (лекции, игры, беседы, работа с иллюстрационным и статистическим материалом), репродуктивные (творческие задания, задания по алгоритму, воспроизведение изученного теоретического материала), проблемного изложения (проблемное изложение, создание проблемной ситуации, эвристическая беседа), исследовательские (доклады, сообщения, составление меню, наблюдения);
- методах контроля и управления образовательным процессом – анализ, беседа, практические и экспериментальные занятия;
- средствах обучения (модели, макеты, таблицы, презентации, компьютер, интерактивная доска, проектор, учебные пособия, справочники)

### **Цель и задачи программы**

**Основной целью программы** является формирование у обучающихся представлений о культуре ресторанного сервиса, стремление к профессионализму в сфере ресторанного сервиса.

Дополнительная образовательная программа направлена на решение задач:

- развитие представления о ресторанном сервисе как одной из важных человеческих ценностей,
- формирование готовности предоставления качественного обслуживания;
- расширение знаний о правилах сочетания личностного и делового уровня в обслуживании, который помогает завоевать лояльность гостей, формирование готовности выполнять эти правила;
- развитие качества услуг, как основного направления в ресторанном сервисе;
- пробуждение у интереса к народным традициям, связанным с питанием и обслуживанием в ресторанном сервисе, расширение знаний об истории и традициях своего народа.

#### **Адресат программы**

Программа «Культура ресторанного сервиса» рассчитана на учащихся среднего профессионального образования всех специальностей.

Возрастная группа: 14- 18 лет.

Подростковый возраст - период взросления. После его окончания подросток обретает зрелость, характеризующуюся физическим, эмоциональным, социальным и интеллектуальным развитием. Подростковый возраст описывается как парадоксальный, противоречивый: чрезмерная активность сменяется усталостью, весёлость — унынием, уверенность в себе — застенчивостью, эгоизм чередуется с альтруистичностью, стремление к общению — с замкнутостью.

В подростковом возрасте активно развивается самосознание. У него появляется способность смотреть на себя со стороны, глазами других людей и самостоятельно оценивать свои достоинства и недостатки. Благодаря развитию мышления подросток становится способным предвидеть и прогнозировать последствия событий, в том числе своего поведения. Не менее важной является потребность в принадлежности к группе, в признании сверстниками. Подростки хотят нравиться сверстникам и хотят быть принятыми в привлекательную для них группу. Отношения со сверстниками сильно влияют на самооценку, особенно в раннем подростковом возрасте. Становясь старше, подростки становятся способными противостоять психологическому давлению сверстников. Сообщество сверстников играет важную роль в достижении независимости.

## **Формы и режим занятий**

**Форма обучения** – очная.

**Форма занятий** – теоретические и практические занятия.

Теоретическое обучение проводится в оборудованных учебных кабинетах с использованием учебно-материальной базы, соответствующей установленным требованиям.

Практические занятия направлены на закрепление изучаемого материала с использованием всемирной информационной компьютерной сети и учебной литературы.

**Возраст детей:** 14-18 лет

**Сроки реализации** – 16 часов. 2 месяца

**Режим занятий:** 1 раз в неделю по 2 академических часа (каждый 45 минут с 5-ти минутным перерывом).

Занятия проводятся по окончании уроков, занятия в группах ведутся строго по расписанию, расписание занятий объединений составляется с учетом наиболее благоприятного режима труда и отдыха детей, санитарно-гигиенических норм и возрастных особенностей детей, утверждено директором ГБОУПО «СТЭТ». Продолжительность двух учебных часов теоретических и практических занятий должна составлять 2 академических часа (каждый 45 минут с 5-ти минутным перерывом).

**Наполняемость учебной группы:** минимальное количество человек в группе 15, максимальное количество обучающихся 25 человек.

Для проведения теоретических и практических занятий представлены кабинеты по адресу: г. Севастополь, улица Кожанова, дом 2.

## **Планируемые результаты реализации программы**

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы обучающийся должен знать:

- современные виды сервировки стола;
- основные методы и формы обслуживания гостей в ресторане;
- виды меню ресторанов и баров;
- правила этикета;
- ассортимент столовой посуды (фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной, хрустальной, металлической, деревянной, пластмассовой);
- основные критерии выбора столовой посуды;
- правила использования приборов;
- основные характеристики и требования к скатертям.

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы обучающийся должен уметь:

- анализировать, сопоставлять, обобщать, делать выводы, проявлять настойчивость в достижении цели, формулировать собственное мнение и позицию;
- правильно взаимодействовать с партнерами по творческой деятельности.

### Содержание образовательной программы

Содержание представлено пояснительной запиской, учебным планом, планируемыми результатами освоения рабочей программы и другими компонентами программы, согласно ФЗ 273 «Об образовании Российской Федерации».

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

| №       | Учебный предмет (раздел)                                                                 | Количество часов |               |               | Форма контроля         |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------|---------------|------------------------|
|         |                                                                                          | Всего            | в том числе   |               |                        |
|         |                                                                                          |                  | Теор. занятия | Прак. занятия |                        |
| Тема 1. | Подготовка к обслуживанию и виды сервировки столов                                       | 4                | 2             | 2             | практическая работа    |
| Тема 2. | Виды столовой посуды, приборов                                                           | 8                | 6             | 2             | самостоятельная работа |
| Тема 3. | Правила накрывание столов скатертями. Приемы складывания скатертей и полотняных салфеток | 4                | 1             | 3             | Творческая работа      |
|         | Итого часов:                                                                             | 16               | 9             | 7             |                        |

### Рабочая программа

#### Тема 1. «Подготовка к обслуживанию и виды сервировки столов».

Обслуживание - сложный и многогранный процесс. Ресторанов с хорошей кухней, оригинальным интерьером становится все больше. Большинство ожидание гостей направлено непосредственно на поведение сотрудников: надежность, компетентность, обходительность,

коммуникабельность. Поэтому, успешные компании в индустрии гостеприимства целенаправленно создают культуру обслуживания и обучают сотрудников этому искусству.

#### **Практическая работа по теме:**

– Игра: Брейн-ринг «Виды сервировки столов».

#### **Тема 2. « Виды столовой посуды, приборов».**

Ассортимент столовой посуды: фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной, хрустальной, металлической, деревянной, пластмассовой.

Основные критерии выбора столовой посуды. Использование приборов.

#### **Тема 3. «Правила накрывание столов скатертями. Приемы складывания скатертей и полотняных салфеток».**

Использование на предприятиях общественного питания видов столового белья.

#### **Практическая работа по теме:**

– Основные характеристики и требования к скатертям, полотняным салфеткам.

– Составление описания ассортимента и состава столового белья.

#### **Итоговый контроль:**

Промежуточная аттестация в форме творческой работы.

#### **Формы аттестации контроля**

Осуществление текущего контроля успеваемости осуществляется в форме практических и самостоятельных работ.

Освоение программы завершается аттестацией в форме творческой работы. В творческой работе обучающиеся собирают и анализируют информацию по заданной теме, представляя её в печатной форме.

Индивидуальный учет результатов освоения обучающимися программы, а также хранение в архивах информации об этих результатах осуществляются на бумажных и (или) электронных носителях организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

#### **Критерии оценивания**

Баллы выставляются каждому обучающемуся по пятибалльной шкале по каждому показанию. Все баллы суммируются, и вычисляется среднеарифметический балл, которые заносятся в графу «Итог освоения программы в баллах».

**Оценивание результатов учебной деятельности осуществляется по критериям:**

**Отлично (5 баллов)** – обучающийся свободно и творчески владеет материалом, определенным программой; аргументировано анализирует

рацион здорового питания. Умеет использовать разнообразные источники знаний, систематически пополняет знания, умеет использовать знания при решении профессиональных вопросов. Умеет принимать участие в диалогах, доказывать собственное мнение.

**Хорошо (4 балла)**– обучающийся хорошо владеет материалом, но имеет незначительные осложнения при ответе; требует незначительной помощи преподавателя при выборе направления ответа и допускает незначительные ошибки, неточную аргументацию.

**Удовлетворительно (3 балла)** – студент пользуется только отдельными знаниями, нарушает логику ответа, ответ недостаточно самостоятельный, допускаются существенные ошибки в знаниях и пояснении вопросов.

Документ, выдаваемый по результатам освоения программы - сертификат.

## **Комплекс организационно-педагогических условий**

### **Условия реализации программы**

Обучение проводится в оборудованных учебных кабинетах с использованием учебных материалов в соответствии с перечнем, содержащемся в программе.

Продолжительность двух учебных часов теоретических и практических занятий составляет 2 академических часа (каждый 45 минут с 5-ти минутным перерывом).

Педагогические работники, реализующие программу, должны удовлетворять квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и (или) профессиональным стандартам.

Информационно-методические условия реализации программы:

- учебный план, календарный график, рабочая программа;
- методические материалы и разработки, расписание занятий.

**Учебно-методические материалы представлены:**

- дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программой «Культура ресторанного сервиса», утвержденной директором ГБОУПО «СТЭТ»;
- методическими рекомендациями по организации образовательного процесса, утвержденными директором ГБОУПО «СТЭТ»;

- материалами для проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными директором ГБОУПО «СТЭТ»;

- учебным планом;

- календарным учебным графиком;

- методическими материалами и разработками.

Процесс достижения поставленных целей и задач программы осуществляется в сотрудничестве обучающихся и педагога. При этом реализуются различные методы осуществления целостного педагогического процесса. На различных его этапах ведущими выступают отдельные, приведенные ниже методы.

### **Формы и методы проведения занятий.**

**Формы занятий:** лекция, практическая работа

**Формы организации** деятельности учащихся на занятии:

- фронтальная (беседа, показ, объяснение);
- коллективная (организация проблемно-поискового или творческого взаимодействия между учащимися);
- групповая (работа в малых группах, парах – при выполнении практических занятий, исследовательских работ).

Формы и методы организации деятельности ориентированы на индивидуальные и возрастные особенности обучающихся.

Занятия в учебном кабинете предполагают наличие здоровьесберегающих технологий: организационных моментов, динамических пауз, коротких перерывов, проветривание помещения. Во время занятий предусмотрены 5 минутные перерывы. Программа включает в себя теоретические и практические занятия.

### **Основные методы, используемые для реализации программы:**

В обучении - практический, наглядный, словесный, работа с книгой, видеометод.

В воспитании - методы формирования сознания личности, методы организации деятельности и формирования опыта общественного поведения, методы стимулирования поведения и деятельности.

Особое внимание уделяется учащимся из неблагополучных семей. С ними и их родителями ведется индивидуальная работа.

## Календарный учебный график

| Год обучения | Дата начала занятий | Дата окончания занятий | Кол-во учебных недель | Кол-во учебных дней | Кол-во учебных часов | Режим занятий            |
|--------------|---------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|----------------------|--------------------------|
| 2021-2022    | 11.05.2022          | 29.06.2022             | 8                     | 8                   | 16                   | 1 раз в неделю по 2 часа |

## Список литературы

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений СПО/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 192с.
6. Голунова Л. Е., Лабзина М. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация и общие требования.
7. Голунова Л. Е., Лабзина М. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - Изд. 11-е, перераб. и доп. - Санкт-Петербург : ПРОФИКС, 2017. - 771 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 336с.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО/ В.П. Золин – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 320с.
10. Могильный М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. М.: Дели плюс, 2019.- 570с.Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. Режим доступа: <https://applied-research.ru/ru>
11. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ Л.А. Радченко. – Ростов на н/Д: Феникс, 2017. – 398с.
12. Скотт Рао. Пособие профессионального баристы. Москва: третье издание, перевод с английского И. Сыровой, Издательство Студии А.Лебедева 2020г.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2018г. – 432с.
14. Концепция развития здравоохранения до 2020 года. Режим доступа: <http://www.protown.ru/information/doc/4293.html>
15. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]: Учебно-методические материалы. – Режим доступа: [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru)
16. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]: Учебно-методические материалы. – Режим доступа: [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru)
17. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Режим доступа: <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

## **Приложение 1**

### **Материально-технические условия реализации программы**

Освоение дополнительной общеразвивающей программы «Культура ресторанного сервиса» предполагает наличие учебного кабинета. Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарных правил (СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи») и быть оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по материалам занятий, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения дополнительной образовательной программы «Культура ресторанного сервиса» входят:

| <b>Наименование оборудования<br/>(инструменты, материалы и приспособления)</b> | <b>Количество</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Посадочные места                                                               | 25                |
| Рабочее место преподавателя                                                    | 1                 |

### **Перечень технических средств обучения**

| <b>Наименование технических средств обучения</b>                                                                                    | <b>Количество</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Интерактивная доска Promethean Activboard                                                                                           | 1                 |
| Нетбук eMachines с лицензионным программным обеспечением                                                                            | 1                 |
| Комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности | 1                 |
| Набор столового белья                                                                                                               | 1                 |
| Салфетки бумажные и полотняные                                                                                                      | 20 шт.            |
| Набор столовой посуды                                                                                                               | 1                 |

## Приложение 2

### Аттестационные вопросы

1. С чего начинают подготовку к обслуживанию?
2. Какие функции выполняет скатерть в ресторанном сервисе?
3. Дайте характеристику трем группам тканей из которых изготавливается столовое белье?
4. В каких случаях стол накрывают белой скатертью, а в каких цветной?
5. Можно ли использовать для пошива скатертей декоративные ткани?
6. Что такое фуршетная юбка и каково ее назначение?
7. Из каких тканей изготавливают салфетки? Каковы функции салфеток в сервировке?
8. В каких случаях салфетки могут заменить скатерти?
9. Какие приемы применяют при глажении салфеток и скатертей?
10. Чем отличается фарфоровая посуда от фаянсовой?
11. С какой целью подогревают столовую посуду перед подачей горячих блюд на стол?
12. По каким признакам классифицируется стеклянная и хрустальная посуда?
13. Чем отличаются бокалы для шампанского от бокалов других видов?
14. Перечислите виды керамической посуды и определите ее назначение?
15. Как осуществляется перенос посуды?
16. Какие предметы сервировки стола называются столовыми приборами?
17. Какие предметы относятся к основным столовым приборам?
18. Какие предметы относятся к неосновным (дополнительным) столовым приборам? Почему они так называются?
19. Как определяется потребность в столовой посуде и столовых приборах?
20. Какова последовательность встречи посетителя ресторана обслуживающим персоналом?
21. Кто из работников торгового зала имеет право принимать заказы от посетителей ресторана?
22. В какой последовательности предлагаются блюда и напитки клиентам?
23. Как пользуются приборами для раскладки блюд?
24. Что входит в понятие «комбинированный способ подачи блюд»?
25. В какой последовательности производятся уборка столов и замена использованной посуды и столовых приборов?
26. Опишите технику накрывания столов скатертями?
27. Опишите приемы складывания полотняных салфеток?