

Министерство образования Калининградской области  
Государственное автономное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
"Колледж сервиса и туризма"

Принята на заседании  
методического Совета  
Протокол № 1 от 26.08.2021 г

Утверждаю:  
Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
А.С. Алукриева  
«26» августа 2021 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ  
ПРОГРАММА  
социально-педагогической направленности  
«Ресторанный сервис»

Возраст обучающихся: 14-17 лет  
Срок реализации: 9 месяцев

Разработчик:  
Овчинникова И.В.,  
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,  
эксперт с правом проведения демонстрационного  
экзамена по компетенции «Ресторанный сервис»

г. Калининград  
2021 г.

## Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Ресторанный сервис» разработана для обучающихся 10-16 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 чуть ли не главную 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.

Программа) разработана в соответствии с нормативно-правовыми актами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Распоряжением Правительства РФ от 04.09.2014 № 1726-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей»;
- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Приказом Минпросвещения России от 09.11.2018 № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»;
- Письмом Минобрнауки России № 09-3242 от 18.11.2015 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»);
- стандартами Ворлдскиллс Россия по компетенции «Ресторанный сервис»;
- профессиональным стандартом Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н)- Уставом ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма».

**Направленность (профиль) программы.** Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «ресторанный сервис» (далее - Программа) имеет социально-педагогическую направленность и направлена на

знакомство учащихся с особенностями профессий ресторанного сервиса, развитие социальных навыков и осознанный выбор профессии.

#### **Актуальность программы.**

Актуальность 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 регионе, так как в Калининградской области наблюдается рост количества ресторанов, кафе, баров и других заведений индустрии гостеприимства. 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 объединении по профессии.

#### **Отличительные особенности программы, новизна.**

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.

Программа может быть использована для теоретической и практической подготовки к юниорским соревнованиям чемпионата WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис».

Новизна программы состоит в использовании при проведении занятий новейших цифровых технологий с элементами дистанционного обучения, подготовка презентаций, мастер-классов, видеофильмов. Оптимальное сочетание теоретических и практических занятий, применение проектных методов обучения позволяет эффективно укрепить слабые позиции обучающихся в самостоятельном выборе жизненных путей, эффективном решении проблем различного характера, готовности обучаться в течение всей жизни.

**Адресат программы:** обучающиеся общеобразовательных организаций 14-17 лет.

#### **Объем и срок освоения программы.**

Объем программы - 72 часа. Срок освоения программы – 9 месяцев.

**Форма обучения** – очная.

**Уровень программы:** стартовый.

**Особенности организации образовательного процесса.** Для обучения принимаются все желающие с любым уровнем подготовки.

**Состав группы:** до 20 человек.

Программа объединения предусматривает индивидуальные, групповые, фронтальные формы работы с детьми.

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 10-летнего возраста и старше, в соответствии с их интересами и склонностями - независимо от их национальности, места проживания, социального статуса.

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.

**Режим занятий, периодичность и продолжительность занятий.** Общее количество часов в год – 72 часа. Продолжительность занятий исчисляется в академических часах – 45 минут, между занятиями установлены 10-минутные перемены. Недельная нагрузка на группу: 2 часа. Занятия проводятся 1 раз в неделю.

### **Цель и задачи Программы.**

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.

### **Планируемые результаты.**

#### *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).

## 2. Содержание программы

### 2.1. Учебный план

№ п/п	Название темы	Всего	В т.ч.		Форма контроля
			теория	практика	
1.	Вводное занятие. Техника безопасности.	2	2		
2.	Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России. Движение JuniorSkills.	2	2		
3.	Мастерская «Ресторанный сервис»	2	2		
4.	Стандарты обслуживания гостей	6	2	4	Устный опрос
5.	Правила сервировки стола	7	3	4	Викторина
6.	Салфетки	13	3	10	Зачет
7.	Посуда. Столовые приборы. Барная посуда	10	3	7	Практические задания
8.	Кофе. Чай. Безалкогольные напитки	28	11	17	Практические задания
9.	Итоговая аттестация.	2		2	Тест. Практическое задание.
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>28</b>	<b>44</b>	

### Тема 1. Вводное занятие. Техника безопасности.

Знакомство с содержанием программы. Инструктаж по ТБ.

## **Тема 2. Движение Ворлдскиллс (WorldSkills) в мире и в России.**

### **Движение JuniorSkills.**

Теория. История международного движения WorldSkills. Миссия, цели, задачи, функция. Преимущества членства стран в WorldSkills International. Чемпионаты WorldSkills. Развитие движения Ворлдскиллс в России. Движение JuniorSkills: история, миссия, цели, задачи.

Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

### **Тема 3. Мастерская «Ресторанный сервис».**

Теория. Знакомство с мастерской «Ресторанный сервис»: зонирование, оборудование, инвентарь, рабочие места. Назначение, использование оборудования и инвентаря в мастерской.

### **Тема 4. Стандарты обслуживания гостей.**

Теория. Характерные виды меню. Требования к составлению меню. 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. 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 5. 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.

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

### **Тема 6. 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). Зачет.

### **Тема 7. 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 8. 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 9. Итоговая аттестация.**

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.

### **2.2. Календарный учебный график.**

		<b>«Ресторанный сервис»</b>
1.	Начало учебного периода	08.09.2021 года
2.	Продолжительность учебного периода	36 учебных недель
3.	Возраст детей (класс)	для обучающихся 10-16 лет (5-9 класс)
4.	Продолжительность учебной недели	5 дней
5.	Периодичность учебных занятий	1 занятие в неделю
6.	Продолжительность учебных занятий	2 ч по 45 минут
7.	Время проведения учебных занятий	15.00.-17.00
8.	Продолжительность перемен	10 минут
9.	Окончание учебного года	30.05.2022 года
10.	Каникулярное время: осенние, зимние, весенние	04.11. – 10.11. 30.12. – 10.01. 23.03. – 31.03.
11	Аттестация обучающихся	промежуточная - в конце полугодия, итоговая - в конце года; в форме теста.

## **3. ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **3.1. Методическое обеспечение Программы.**

В процессе реализации Программы используются различные формы проведения занятий: традиционные, комбинированные, практические.

Освоение материала происходит по «восходящей спирали», то есть периодическое возвращение к определенным темам на более высоком и сложном уровне. Все задания соответствуют по сложности возрасту обучающихся.

На занятиях используются наглядно-иллюстративные и дидактические материалы: инструкционные карты, дидактические карточки, иллюстрированные пособия.

### **3.2. Кадровое обеспечение.**

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года являются обязательными для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла.

### 3.3. Материально - техническое обеспечение Программы.

Обучение слушателей проводится на базе новой современной мастерской по компетенции «Ресторанный сервис», созданной за счет средств гранта федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование".

Оборудование, приобретенное в рамках федерального проекта "Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)" национального проекта "Образование":

#### Учебно-лабораторное оборудование:

Джигер
Мерный стакан
Комплект для льда
Барный коврик
Доска разделочная
Барный поднос
Кулер для льда
Подставка для кулера
Подсвечник
Набор разделочных досок
Декантер
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)
Металлические подносы
Набор тарелок
Набор бокалов
Темпер
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)
Ваза под цветы
Комплект мельниц и минажа для соли и перца
Поднос официанта
Хлебная корзина
Камекин – разетки
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)
Набор фарфоровой посуды
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)
Комплект текстильных изделий
Барный органайзер
Шейкер классический
Шейкер Бостон
Смесительный стакан
Стрейнер
Мадлер
Барная ложка
Пинцет барный
Нарзанник
Сквизер
Нож барный



Рокс (олд фешенд)
Хайбол
Харикейн (бокал для Пино Колады)
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)
Гейзер
Сахарница
Молочник
Пара чайная
Набор ножей для фруктов

### Учебно-производственное оборудование:

Стол (прямоугольный) банкетный складной
Стол коктейльный банкетный складной
Барная стойка
Пароконвектомат
Стеллажи кухонные
Холодильный шкаф-купе
Холодильный шкаф
Машина посудомоечная купольного типа
Стол предмоечный
Стойка ограждения под канат (с канатом)
Плита настольная индукционная
Льдогенератор
Кипятильник наливной
Стойка администратора
Банкетные стулья
Стеллаж (8 ячеек)
Ванна моечная
Стол производственный
Итальянская кофе-машина
Кофемолка электрическая
Аудиосистема с пультом
Микрофон
Микрофон
Подставка под пароконвектомат
Зонт вытяжной встраиваемый
Умягчитель воды
Графин стекло 150
Графин стекло 250
Стопка "Бостон шот" 50 мл

### 3.ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В процессе реализации Программы используются следующие виды контроля: входной, текущий и итоговый.

- входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кондитерского искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы;

- текущий контроль включает в себя устные опросы, выполнение практических заданий;
- итоговый контроль осуществляется в форме игры – соревнования команд, включающий обобщающие задания по пройденным темам.

Уровни освоения Программы: высокий, средний, низкий.

При высоком уровне освоения Программы обучающийся демонстрирует высокую заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Правильно обращается с инструментами, умеет следовать устным инструкциям и работать в коллективе.

При среднем уровне освоения Программы обучающийся демонстрирует достаточную заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности. Для успешной работы в коллективе необходима помощь педагога.

При низком уровне освоения Программы обучающийся не заинтересован в учебной, познавательной и творческой деятельности. Слабо владеет материалом Программы, не может принимать участие в коллективной работе

### **3.4. Учебно-методическое обеспечение программы.**

#### 3.4.1. Список основной учебно-методической литературы:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании (3-е изд.) учебник, М. Издательский центр «Академия», 2020
2. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания (3-е изд.) учебник, М.: издательский центр «Академия», 2020
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (14-е изд.) учеб. пособие, 2017
4. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, учебник / С.Ю.Мальгина, Ю.Н. Плешкова.– М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 328 с.
5. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. – М.: Инфра-М. – 2015. - 528 с.

#### 3.4.2. Дополнительная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО /Г. С. Сологубова. – М.: Юрайт, 2016.
- 2.. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. М., 2015.
3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие. СПб.: Троицкий мост, 2014.

#### 3.4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- ЭБС издательского дома «ИНФРА-М» (URL: <http://znanium.com/>);
- ЭБС издательства «Лань» (URL: <http://www.e.landbook.com/>);
- ЭБС издательства «Юрайт» (URL: <https://www.biblio-online.ru/>);
- ЭБС «РУКОНТ» (URL: <http://www.rucont.ru/>);
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» (URL: <http://biblioclub.ru/>);
- ЭБС «IPRbooks» (URL: <http://www.iprbookshop.ru/>);
- электронная библиотека eLIBRARY.RU.