

**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 профессиональная программа  
повышения квалификации  
«Специальные формы обслуживания мероприятий»**

Объем программы: 16 часов

Разработчики:  
Овчинникова И.В.,  
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,  
Захарова Е.Ю.  
преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ,

г. Калининград, 2021 год

## **Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Специальные формы обслуживания мероприятий»**

### **1. Цели реализации программы**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».

### **2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения**

#### **2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) формирование у слушателей новой компетенции.

<b>№ п/п</b>	<b>Содержание совершенствуемой или вновь формируемой компетенции</b>
1	Организовывать выполнение заказов потребителей.
2	Организовывать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
4	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
5	Готовить и оформлять смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Программа разработана в соответствии с:

- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»;
- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н);

К освоению программы допускаются лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

Работа в качестве официанта и/или бармена на предприятиях общественного питания разных типов и классов, самозанятость.

### **2.2 Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения дополнительной профессиональной программы у слушателя должны быть сформированы компетенции, в соответствии с разделом 2.1. программы.

В результате освоения программы слушатель должен

**знать:**

- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;

- ассортимент, характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню;

- стили и техники сервировки еды и напитков, методы сервировки напитков по разным сценариям;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания;

- этику в отрасли общественного питания, факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения;

- способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования.

**уметь:**

- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;

- сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;

- продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов;

- обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания;

- профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например: «Bistro service»;

- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами;

- сервировать стол и подготовить украшения для него;

- расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;

- выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков;

- придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;

- выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино;

- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню, проходах потребителей;

- соблюдать санитарные нормы и технику безопасности.

### **3. Содержание программы**

Категория слушателей: лица, имеющие или получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Трудоемкость обучения: 16 академических часов.

Форма обучения: очная.

### 3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции и	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Блок общепрофессиональных дисциплин</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		
1.1.	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций. семинаров, совещаний	1	1			зачет
1.2.	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	1	1			зачет
1.3.	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	2	1	1		зачет
1.4.	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	4	2	2		зачет
1.5.	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.	3	1	2		зачет
1.6	Кейтеринг, виды кейтеринга. кейтеринг, как дополнительный бизнес ресторана	3	1	2		зачет
<b>2</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	Квалификационный экзамен
<b>ИТОГО:</b>		<b>16</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	

### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контроля
			лекции и	практ. занятия	промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1.</b>	<b>Блок общепрофессиональных дисциплин</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		
1.1.	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций. семинаров, совещаний	1	1			зачет
1.2.	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.	1	1			зачет
1.3.	Услуги по организации и обслуживанию торжеств,	2	1	1		зачет

	воскресного бранча, тематических мероприятий					
1.4.	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	4	2	2		зачет
1.5.	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.	3	1	2		зачет
1.6	Кейтеринг, виды кейтеринга. кейтеринг, как дополнительный бизнес ресторана	3	1	2		зачет
2	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>			<b>2</b>	Квалификационный экзамен
	<b>ИТОГО:</b>	<b>16</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	

### **3.3. Учебная программа**

#### **1. Блок общепрофессиональных дисциплин**

##### **1.1 Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.**

Лекция 1. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам.

Практическое занятие:

1. Отработка техники сервировки столов на банкет. Овладение приемами подачи вино - водочных изделий, прохладительных напитков, холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд на банкете (стиль обслуживания silver service). Сбор используемой посуды и подготовка стола к подаче десерта.

##### **1.2. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.**

Лекция: Технология обслуживания в гостиницах. Правила обслуживания в номерах.

##### **1.3. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий.**

Лекция: Основные операции процесса обслуживания общие для организаций общественного питания разных типов и классов: прием заказа, подача блюд, напитков и кондитерской продукции.

Практическое занятие:

Овладение техникой обслуживания гостей. Отработка приемов подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд, десерта, горячих и холодных напитков с применением различных стилей обслуживания («с кухни», gueridon, silver).

##### **1.4. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.**

Лекция. Правила обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.

##### **1.5 Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.**

Лекция. Основные операции процесса обслуживания общие для организаций общественного питания разных типов и классов: прием заказа, подача блюд, напитков и кондитерской продукции. Правила подачи продукции сервис-бара. Рекомендации и

подача вин. Правила и техника работы сомелье. Откупоривание бутылок. Декантация вин и розлив напитков. Особенности подачи шампанского и игристых вин. Завершающий этап обслуживания: назначение, основные операции.

Практическое занятие:

1. Овладение техникой обслуживания гостей. Отработка приемов подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд, десерта, горячих и холодных напитков с применением различных стилей обслуживания.

### **3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)**

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
1 неделя	Блок общепрофессиональных дисциплин
2 неделя	
	Итоговая аттестация
*-Точный порядок реализации модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.	

## **4. Организационно-педагогические условия реализации программы**

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

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и слушателя программы отражено в приложении к программе.

Материально-техническое оснащение проведения демонстрационного экзамена – в соответствии с инфраструктурным листом КОД 1.2 ДЭ, используемого для проведения итоговой аттестации по программе.

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

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессионального мастерства – (Электронный ресурс). Режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

### **4.3. Кадровые условия реализации программы**

Количество педагогических работников (физических лиц), привлеченных для реализации программы 3 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.

- Сертифицированных экспертов-мастеров Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.

- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.

Ведущий преподаватель программы – эксперт Ворлдскиллс со статусом сертифицированного эксперта Ворлдскиллс или сертифицированного эксперта-мастера Ворлдскиллс или эксперта с правом и опытом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс. Ведущий преподаватель программы принимает участие в реализации всех модулей и занятий программы, а также является главным экспертом на демонстрационном экзамене.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели.

Данные педагогических работников, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус в экспертном сообществе Ворлдскиллс с указанием компетенции	Должность, наименование организации
<i>Ведущий преподаватель программы</i>			
1.	Захарова Е.Ю.	Главный эксперт	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16399«Официант»
<i>Преподаватели, участвующие в реализации программы</i>			
2.	Овчинникова И.В.	Эксперт с правом проведения демонстрационного экзамена	Преподаватель профессионального цикла по профессии 16399«Официант»
3.	Шипунова Н.Г.	Технический администратор	Заведующий учебно-производственными мастерскими

#### **5. Оценка качества освоения программы**

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена..

#### **6. Составители программы**

Разработано преподавателями ГАУ КО ПОО КСТ, Овчинниковой И.В., Захарова Е.Ю.

Приложение к дополнительной профессиональной  
программе повышения квалификации  
«Основы ресторанного сервиса (с учетом стандарта Ворлдскиллс  
по компетенции «Ресторанный сервис»)».

**Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы  
и слушателя программы**

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Рабочий стол	1	
		Стул	1	
		Проектор компьютер	1 1	
Практические занятия	Оборудованная лаборатория «Учебный ресторан» «Учебный бар»	Профессиональная кофемашина	1	Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос
		Стол прямоугольный	2	
		Стол круглый	1	
		Стол квадратный	3	
		Стулья банкетные	6	
		Стейшн для официантов	1	
Барная стойка	1			
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий	Наименование помещения	Наименование оборудования	Количество	Технические характеристики, другие комментарии (при необходимости)
1	2	3	4	5
Лекции	Аудитория	Ученический стол, стул	1	
Практические занятия	Учебный ресторан» «Учебный бар»	Часы настенные	1	
		Барный органайзер	1	
		Джигер	2	
		Мерный стакан	1	
		Совок для льда	1	
		Мельница для льда	1	
		Ice bucket / Ведерко для льда	2	
		Шипцы для льда	1	
		Барные коврик	2	
		Доска разделочная	1	



	Барный поднос	1	
	Шейкер классический	1	
	Шейкер Бостон	1	
	Смесительный стакан	1	
	Стрейнер	1	
	Мадлер	1	
	Барная ложка	3	
	Пинцет барный	2	
	Нарзанник	1	
	Сквизер	1	
	Нож барный	1	
	Рокс (олд фешенд)	6	
	Хайбол	6	
	Харикейн (бокал для Пино Колады)	6	
	Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	6	
	Гейзеры	5	
	Миска стеклянная	2	
	Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат	1	Система быстрый пар; наличие парового крана для приготовления капучино (капучинатор); Подогреватель чашек; Кран для кипятка; Увеличенная высота группы под стаканчики на "вынос".
	Кофемолка - электрическая	1	
	Темпер	1	
	Поднос официанта	2	
	Кувшин		
	Пара для эспрессо (чашка с блюдцем)	6	
	Пара для капучино (чашка с блюдцем)	6	
	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	6	
	Ложка для эспрессо	6	
	Кофейная ложка	6	
	Сахарница	1	Фарфоровая посуда: тарелки, чашки должны быть из одной коллекции
	Питчер (разных объемов)	6	
	Разделочная доска	1	
	Металлический поднос	1	
	Нож для фруктов (см ТО компетенции)	2	
	Бокал для шампанского	6	
	Подсвечник	1	
	Декантер	1	
	Бокал для красного вина	7	
	Бокал для белого вина	6	
	Прибор десертный/закусочный (вилка, нож)	10	Столовые приборы должны быть из одной коллекции
	Прибор для рыбы (вилка, нож)	6	

		Столовый прибор (вилка, ложка, нож) 10 Ложка десертная 6 Хлебная корзина 3 Минаж (соль/перец) 2 Молочник 2 Пара чайная (чашка с блюдцем) 6 Бокал для коньяка (снифтер) 6 Тарелка 10 пирожковая Тарелка основная 10 Тарелка закусочная 10 Тарелка десертная 10 Салфетки 20 текстильные Ручник 2 Скатерти ( 4 соответствующие е размеру стола) Термопот/Чайник- термос Мусорные ведра 1 Ваза для цветов 3 Стол 2 прямоугольный (банкетный, складной) Стол квадратный 2  Стулья банкетные 6 Стол круглый 1 Стойка барная 1 *Продукты питания (блюда, сырье)-по согласованию * Напитки алкогольные-по согласованию		Текстильные салфетки должны быть размером 50*50 или 46*46  столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина/высота - 1500/760/760  столешница ЛДСП, каркас - сталь, длина/ширина - 800/800  диаметр 1500
Тестирование	Компьютерный класс	Компьютер	1	