



КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ.С.И.МОСИНА»

РАССМОТРЕНА

на педагогическом совете СПб ГБПОУ
«СТК им. С.И.Мосина»
протокол № 5 от «28» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНА

Приказ № 132-уч от 29 августа 2025 г.
Директор СПб ГБПОУ
«СТК им. С.И.Мосина»

Бухаров Д.В.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»**

Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 16-22 года

Разработчик:
Кириллова Т. А., педагог
дополнительного образования

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Направленность программы

Программа «Ресторанный сервис» направлена на знакомство с отдельными элементами и конкретными особенностями профессий ресторанного сервиса, помогает развивать социальные навыки и осознанно подойти к выбору жизненного пути.

Актуальность реализации

В современном обществе сфера общественного питания и индустрия гостеприимства занимают важное место в экономике и социальной жизни страны. Развитие ресторанного бизнеса требует наличия квалифицированных специалистов, обладающих не только профессиональными знаниями, но и высокими коммуникативными, этическими и организационными навыками. В условиях динамично меняющихся требований рынка труда подготовка молодых людей к работе в сфере ресторанного сервиса становится особенно актуальной.

Реализация дополнительной общеразвивающей программы «Ресторанный сервис» отвечает современным потребностям общества и экономики. Она способствует формированию у молодежи практических навыков обслуживания гостей предприятий питания, умения работать в команде, развивает коммуникативные способности, ответственность и инициативность. Эти компетенции являются основой для успешной профессиональной деятельности и личностного развития.

Особое значение имеет возможность ранней профессиональной ориентации подростков, что способствует их осознанному выбору будущей профессии и снижает риски профессиональной неопределенности. Программа помогает молодым людям понять специфику работы в сфере обслуживания, развить навыки этикета, стрессоустойчивости и клиенториентированности, что повышает их конкурентоспособность на рынке труда.

Кроме того, реализация программы способствует развитию культурных и этических ценностей, формированию гражданской ответственности и уважения к труду. Это важно для воспитания гармонично развитой личности, способной успешно адаптироваться в современном обществе.

Программа «Ресторанный сервис» позволяет систематически и последовательно формировать необходимые компетенции, обеспечивая качественную подготовку подростков к профессиональной деятельности и дальнейшему развитию в сфере ресторанного сервиса.

Адресат

Программа «Ресторанный сервис» рассчитана на юношей и девушек в возрасте от 16 до 22 года, обучающихся в общеобразовательных и профессиональных образовательных учреждениях

Уровень освоения программы

Программа «Ресторанный сервис» рассчитана на средний уровень освоения программы

Объем и срок освоения программы

Объем программы «Ресторанный сервис» составляет 144 часа со сроком освоения в 1 год.

Отличительные особенности ДОП

Дополнительная образовательная программа «Ресторанный сервис» отличается системным и комплексным подходом к обучению, что обеспечивает формирование у подростков всесторонних компетенций, необходимых для успешной профессиональной деятельности в сфере обслуживания. Программа позволяет последовательно развивать навыки и знания на каждом этапе обучения, начиная с базовых основ и заканчивая углубленным освоением профессиональных аспектов.

Структура программы включает теоретические занятия по основам ресторанного сервиса, практические тренировки, что обеспечивает глубокое понимание профессиональных стандартов и требований. Такой подход способствует не только приобретению знаний, но и развитию профессиональных умений, необходимых для успешной карьеры.

Принцип преемственности предполагает последовательное и логичное развитие знаний и навыков на каждом этапе обучения. В рамках программы каждый уровень строится на основе предыдущего, что обеспечивает постепенное углубление профессиональных компетенций. Начинается обучение с базовых основ, затем происходит развитие более сложных умений и знаний, что способствует закреплению материала и формированию целостной системы компетенций. Такой подход позволяет обучающимся легко адаптироваться к новым задачам, избегая разрывов в знаниях, навыках и обеспечивает устойчивое профессиональное развитие.

Принцип вариативности предполагает предоставление обучающимся возможности выбора траекторий и форм обучения в соответствии с их интересами, способностями и потребностями. В рамках программы реализуются различные направления специализации, такие как роли в команде, аналитика и другие, что позволяет обучающимся развивать свои сильные стороны. Также предусмотрены разные форматы занятий — онлайн, офлайн, индивидуальные или групповые, что учитывает предпочтения и график обучающихся. Такой подход способствует мотивации, активному участию и более эффективному освоению материала, а также формирует у подростков навыки самостоятельного выбора и планирования профессионального развития.

Обучение организовано с учетом современных технологий и методов, что позволяет подросткам осваивать материал в комфортных условиях в зависимости от предпочтений и возможностей. Это создает условия для гибкого и эффективного освоения программы, а также способствует мотивации и интересу к профессиональному развитию.

Раздел 1. Введение в профессию

Раздел 2. Организация подготовки и процесс обслуживания потребителей в зале.

Раздел 3. Процесс обслуживания потребителей организаций питания.

Цель и задачи программы

Целью программы «Ресторанный сервис» является 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.

Задачами программы являются:

Обучающие:

- ознакомление с основами ресторанного сервиса, правилами и этикетом обслуживания
- обучение разработке сценариев обслуживания в разных ситуациях
- анализ истории и традиций народного питания
- освоение правил профессиональной этики и поведения

Развивающие:

- создание командных проектов «идеальный ресторан»
- исследование народных традиций питания и обслуживания
- формирование профессиональных навыков
- развитие навыков саморефлексии и эмоциональной устойчивости

Воспитательные:

- формирование уважения к гостям, коллегам и традициям
- обучение ответственности за качество обслуживания и командные результаты
- воспитание привычки к здоровому образу жизни
- формирование ценностного отношения к традициям и культуре народного питания

Планируемые результаты освоения программы

Предметные:

- студенты смогут объяснить основные принципы и стандарты ресторанного сервиса, правила этикета и обслуживания;
- умение анализировать ситуации обслуживания, выявлять потребности гостей и разрабатывать индивидуальные сценарии взаимодействия;
- освоение навыков работы с оборудованием, посудой и сервировочными материалами, а также использование стандартных процедур при обслуживании;
- умение эффективно взаимодействовать с командой, распределять обязанности и применять корпоративные стандарты в работе.

Метапредметные:

- развитие навыков анализа ситуаций в сфере ресторанного сервиса, выявление ошибок и формулирование рекомендаций по их устранению;
- умение четко и эффективно коммуницировать, передавать информацию, вести диалог с гостями и коллегами;
- способность планировать свою работу, организовывать время и ресурсы, а также управлять собственной профессиональной деятельностью и развитием.

Личностные:

- развитие навыков управления эмоциями и стрессом в процессе обслуживания, умения сохранять спокойствие и профессионализм;
- формирование уважительного отношения к гостям, коллегам и традициям народной культуры, воспитание честности и ответственности;
- привитие чувства ответственности за качество предоставляемых услуг и за командный результат;
- воспитание привычек здорового образа жизни, включая правильное питание, физическую активность и режим отдыха для поддержания высокой работоспособности.

Организационно-педагогические условия реализации программы:

Язык реализации

Образовательная деятельность по программе «Ресторанный сервис» осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русский).

Форма обучения

Обучение по программе «Ресторанный сервис» осуществляется в очном формате.

Условия набора и формирования групп

На обучение по программе принимаются юноши и девушки в возрасте от 16 до 22 года, обучающиеся в общеобразовательных и профессиональных образовательных учреждениях. Группы разновозрастные.

Количество обучающихся в группе 15 человек.

Формы проведения занятий

Для повышения интереса занимающихся к занятиям по ресторанному сервису и более успешного решения образовательных, воспитательных и оздоровительных задач применяются разнообразные формы проведения занятий:

Теоретическое занятие: Изучение основ этикета обслуживания, стандартов сервировки, правил поведения в ресторане, а также знакомство с историей и культурой

ресторанного дела. В рамках занятия используются лекции, презентации и обсуждения, что способствует формированию базовых знаний и понимания профессиональных требований.

Практическое занятие: Проведение мастер-классов по сервировке стола, разбор ситуаций обслуживания, тренировки навыков взаимодействия с гостями и коллегами. Обучающиеся выполняют упражнения по подготовке и обслуживанию столов, разыгрывают ролевые ситуации, что развивает практические умения и уверенность.

Игровая форма: Организация деловых игр, симуляций работы ресторана, где студенты выступают в ролях официантов, поваров, менеджеров. В ходе игр моделируются реальные ситуации обслуживания, что способствует развитию навыков командной работы, быстрого принятия решений и стрессоустойчивости.

Конкурсы и соревнования: Проведение конкурсных мероприятий, например, «Лучший официант», «Идеальный сервировщик», где обучающиеся проявляют свои знания и навыки в соревновательной форме. Такие мероприятия повышают мотивацию, развивают профессиональное мастерство и командный дух.

Обсуждение и разбор кейсов:

Анализ реальных ситуаций из практики ресторанного бизнеса, обсуждение ошибок и успешных решений. Этот формат помогает обучающимся развивать аналитические и критические навыки, учит принимать обоснованные решения.

Формы организации деятельности учащихся на занятии:

- *фронтальная* – Взаимодействие педагога и всех учащихся одновременно, например, при объяснении правил сервировки стола, демонстрации стандартных процедур обслуживания или обсуждении правил этикета. Такой формат обеспечивает общее понимание материала и стимулирует активное участие всей группы.
- *групповая - дифференцированно* – *групповая* форма включает работу в малых группах, для выполнения практических заданий, например, подготовка и сервировка столов, разыгрывание ситуаций обслуживания или совместное решение кейсов. Дифференцированный подход позволяет учитывать уровень подготовки и интересы учащихся, способствует развитию навыков командной работы и обмену опытом.
- *индивидуальная* – предполагает выполнение самостоятельных заданий, таких как подготовка индивидуальных планов обслуживания, создание собственных сценариев взаимодействия с гостями или выполнение тестовых заданий по теории. Этот формат помогает сосредоточиться на личных интересах, уровне подготовленности и развивать самостоятельность.

Материально-техническое оснащение

- столы;
- столовая посуда и приборы;
- скатерти и салфетки;
- компьютер (ноутбук),
- проектор,
- экран.

Кадровое обеспечение:

Программу реализует педагог дополнительного образования, соответствующий необходимым квалификационным характеристикам по должности «педагог дополнительного образования».

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО ПРОГРАММЕ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Формы контроля/аттес- ции
		Всего	Теория	Практика	
Раздел 1. Введение в профессию		12	12		
1.	Тема 1. Вводное занятие. Ознакомление с работой кружка.	2	2	-	Опрос
2.	Тема 2. Характеристика и классификация предприятий общественного питания..	2	2	-	Опрос
3.	Тема 3. Планировочные решения предприятий питания с обслуживанием официантами.	2	2	-	Опрос
4.	Тема 4. Требования к обслуживающему персоналу ПОП всех форм собственности.	4	4	-	Опрос
5.	Тема 5. Услуги общественного питания. Общие требования к качеству услуг.	2	2	-	Опрос
Раздел 2. Организация подготовка и процесс обслуживания потребителей в зале.		44	12	32	
6.	Тема 6. Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря.	6	2	4	Опрос Педагогическое наблюдение
7.	Тема 7. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе.	6	2	4	Опрос Педагогическое наблюдение
8.	Тема 8. Работа с текстилем.	12	2	10	Опрос Педагогическое наблюдение
9.	Тема 9. Виды меню.	2	2	-	Опрос
10.	Тема 10. Правила работы с подносом	4	2	2	Опрос Педагогическое наблюдение
11.	Тема 11. Правила и виды сервировки стола	14	2	12	Опрос Педагогическое наблюдение
Раздел 3. Процесс обслуживания потребителей организаций питания.		88	24	64	
12.	Тема 12. Формы и методы обслуживания.	4	2	2	Опрос Педагогическое наблюдение
13.	Тема 13. Правила приема и оформления заказа.	6	2	4	Опрос Педагогическое наблюдение
14.	Тема 14. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд и напитков.	6	2	4	Опрос Педагогическое наблюдение

15.	Тема 15. Способы подачи блюд и напитков.	14	2	12	Опрос Педагогическое наблюдение
16.	Тема 16. Идентификация вин. Декантация вина.	6	2	4	Опрос Педагогическое наблюдение
17.	Тема 17. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	4	2	2	Опрос Педагогическое наблюдение
18.	Тема 18. Транширование и фламбирование блюд..	10	2	8	Опрос Педагогическое наблюдение
19.	Тема 19. Типы обслуживания: Silver service, French service, обслуживание при помощи столиков guéridon	10	2	8	Опрос Педагогическое наблюдение
20.	Тема 20. Банкетное обслуживание. Банкеты за столом. Характеристика банкетов и приемов.	8	2	6	Опрос Контрольные испытания
21.	Тема 21. Фуршеты и коктейли.	8	2	6	Опрос Педагогическое наблюдение
22.	Тема 22. Формы расчета с потребителями. Проводы гостей.	6	2	4	Опрос Педагогическое наблюдение
23.	Тема 23. Методы приготовления смешанных напитков	4	2	2	Опрос Педагогическое наблюдение
24.	Итоги. Контроль. Анализ.	2		2	Опрос Педагогическое наблюдение
	Итого	144			

УТВЕРЖДЕН

Приказ № 132-уч от 29 августа 2025 г.

Директор СПб ГБПОУ

«СТК им. С.И.Мосина»

Бухаров Д.В.

«__» августа 2025 г.



КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
реализации дополнительной общеразвивающей программы
«Ресторанный сервис»
на 2025/2026 уч. год

Год обучения, группа	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год, группа №1	08.09	31.05	36	72	144	2 раза по 2 часа



КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕСТРОРЕЦКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИМ.С.И.МОСИНА»

РАССМОТРЕНА

на педагогическом совете СПб ГБПОУ
«СТК им. С.И.Мосина»
протокол № 5 от «28» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНА

Приказ № 132-уч от 29 августа 2025 г.
Директор СПб ГБПОУ
«СТК им. С.И.Мосина»

Бухаров Д.В.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ
«РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»**

Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 16-22 года

Разработчик:
Кириллова Т.А., педагог
дополнительного образования

Задачами программы являются:

Обучающие:

– ознакомление с основами ресторанного сервиса, правилами и этикетом обслуживания

– обучение разработке сценариев обслуживания в разных ситуациях

– анализ истории и традиций народного питания

– освоение правил профессиональной этики и поведения

Развивающие:

– создание командных проектов «идеальный ресторан»

– исследование народных традиций питания и обслуживания

– формирование профессиональных навыков

– развитие навыков саморефлексии и эмоциональной устойчивости

Воспитательные:

- формирование уважения к гостям, коллегам и традициям

- обучение ответственности за качество обслуживания и командные результаты

- воспитание привычки к здоровому образу жизни

- формирование ценностного отношения к традициям и культуре народного питания

Планируемые результаты освоения программы

Предметные:

– студенты смогут объяснить основные принципы и стандарты ресторанного сервиса, правила этикета и обслуживания;

– умение анализировать ситуации обслуживания, выявлять потребности гостей и разрабатывать индивидуальные сценарии взаимодействия;

– освоение навыков работы с оборудованием, посудой и сервировочными материалами, а также использование стандартных процедур при обслуживании;

– умение эффективно взаимодействовать с командой, распределять обязанности и применять корпоративные стандарты в работе.

Метапредметные:

– развитие навыков анализа ситуаций в сфере ресторанного сервиса, выявление ошибок и формулирование рекомендаций по их устранению;

– умение четко и эффективно коммуницировать, передавать информацию, вести диалог с гостями и коллегами;

– способность планировать свою работу, организовывать время и ресурсы, а также управлять собственной профессиональной деятельностью и развитием.

Личностные:

– развитие навыков управления эмоциями и стрессом в процессе обслуживания, умения сохранять спокойствие и профессионализм;

– формирование уважительного отношения к гостям, коллегам и традициям народной культуры, воспитание честности и ответственности;

– привитие чувства ответственности за качество предоставляемых услуг и за командный результат;

– воспитание привычек здорового образа жизни, включая правильное питание, физическую активность и режим отдыха для поддержания высокой работоспособности.

Содержание программы

Раздел 1 – Введение в киберспорт

Раздел 1 – Введение в профессию ресторанного сервиса

Тема 1. Вводное занятие. Ознакомление с работой кружка.

Теория: Основные понятия о профессии, требования к рабочему месту, правила безопасности.

Форма контроля: опрос

Тема 2. Характеристика и классификация предприятий общественного питания.

Теория: Классификация предприятий общественного питания, особенности работы различных типов заведений.

Форма контроля: опрос

Тема 3. Планировочные решения и интерьер ресторанов.

Теория: Основные принципы зонирования залов, требования к интерьеру.

Форма контроля: опрос

Тема 4. Требования к обслуживающему персоналу.

Теория: Квалификационные требования к официанту, внешний вид, манеры поведения.

Форма контроля: опрос

Тема 5. Услуги общественного питания. Общие требования к качеству услуг.

Теория: Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания..

Форма контроля: опрос

Раздел 2 – Организация и подготовка к обслуживанию

Тема 6. Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря.

Теория: Назначение и особенности сервировки.

Практика: Распознавание ассортимента профессиональной столовой посуды

Форма контроля: проверка навыков

Тема 7. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе

Теория: Правила подготовки и уборки зала, подготовка к работе.

Практика: Уборка и сервировка столов, подготовка текстиля.

Форма контроля: проверка навыков

Тема 8. Работа с текстилем.

Теория: Работа с текстилем. Правила и приемы накрытия столов скатертями и их замены. Виды складывания полотняных салфеток

Форма контроля: проверка навыков

Тема 9. Виды меню.

Теория: Структура меню, принципы составления.

Форма контроля: опрос

Тема 10. Правила работы с подносом.

Теория: Техника и правила работы с подносом.

Практика: Отработка техники работы с подносом

Форма контроля: проверка навыков

Тема 11. Правила и виды сервировки стола.

Теория: Виды сервировки, последовательность действий.

Практика: Отработка навыков сервировки и обслуживания.

Форма контроля: проверка навыков

Раздел 3. Процесс обслуживания потребителей организаций питания.

Тема 12. Формы и методы обслуживания.

Теория: Стандарты и правила обслуживания, этапы взаимодействия.

Практика: Ролевые игры по обслуживанию клиентов.

Форма контроля: педагогическое наблюдение

Тема 13. Правила приема и оформления заказа.

Теория: Правила работы официанта при заказе, культура общения.

Практика: Тренировка навыков приема заказа и консультации.

Форма контроля: наблюдение, оценка

Тема 14. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд и напитков.

Теория: Правила работы официанта у стола, консультирование гостей, культура общения.

Практика: Отработка методов консультирования гостей по выбору блюд и напитков.

Форма контроля: наблюдение, оценка

Тема 15. Способы подачи блюд и напитков..

Теория: Техника и методы подачи блюд и напитков, очередность и правила.

Практика: Отработка приёмов и методов подачи блюд и напитков.

Форма контроля: наблюдение, оценка

Тема 16. Идентификация вин. Декантация вина.

Теория: Техника и методы презентации и декантации вина.

Практика: Отработка приёма декантации вина.

Форма контроля: наблюдение, оценка

Тема 17. Специальные виды услуг и формы обслуживания.

Теория: Особенности и правила проведения различных форм обслуживания.

Практика: Отработка техники подготовки мероприятий специальных форм обслуживания.

Форма контроля: оценка навыков

Тема 18. Транширование и фламбирование блюд.

Теория: Особенности и правила транширования и фламбирования блюд.

Практика: Отработка техники транширования и фламбирования блюд.

Форма контроля: оценка навыков

Тема 19. Типы обслуживания: Silver service, French service, обслуживание при помощи столиков guéridon

Теория: Особенности и правила обслуживания методов: Silver service, French service, guéridon .

Практика: Отработка приёмов и методов подачи блюд и напитков.

Форма контроля: оценка навыков

Тема 20. Банкетное обслуживание. Банкеты за столом. Характеристика банкетов и приемов.

Теория: Особенности организации, подготовки и правила обслуживания на приёмах и банкетах.

Практика: Отработка приёмов сервировки и методов подачи блюд и напитков на банкете.

Форма контроля: оценка навыков

Тема 21. Банкетное обслуживание. Фуршеты и коктейли.

Теория: Особенности организации, подготовки и правила обслуживания на приёмах по типу: фуршет и коктейль.

Практика: Отработка приёмов сервировки и методов подачи блюд и напитков на фуршете.

Форма контроля: оценка навыков

Тема 22. Формы расчета с потребителями. Проводы гостей.

Теория: Правила расчетов, виды оплаты.

Практика: Проведение расчетных операций.

Форма контроля: оценка навыков

Тема 23. Методы приготовления смешанных напитков

Теория: Основные методы приготовления коктейлей.

Практика: Отработка техники приготовления коктейлей.

Форма контроля: оценка навыков

Итоги и контроль:

Анализ освоенных тем, контрольные работы, тестирование.

Обсуждение ошибок, рекомендации по дальнейшему развитию профессиональных навыков.

Календарно-тематический план

№ п/п	Раздел, тема занятия	Количество аудиторных часов		Планируемая дата проведения	Фактическая дата проведения
		теоретические занятия	практические занятия		
Раздел 1. Введение в профессию					
Тема 1. Вводное занятие. Ознакомление с работой кружка.					
1.	Цели и задачи кружка. Инструктаж, техника безопасности.	2	-		
Тема 2. Характеристика и классификация предприятий общественного питания.					
2.	Предприятия и организация общественного питания. Виды, типы и классы организаций ОП	2			
Тема 3. Планировочные решения предприятий питания с обслуживанием официантами.					
3.	Характеристики торговых и производственных помещений на ПОП. Интерьеры ПОП.	2	-		
Тема 4. Требования к обслуживающему персоналу ПОП всех форм собственности.					
4.	Квалификационные требования к официанту. Организация труда официантов.	2	-		
5.	Требования, предъявляемые к внешнему виду сотрудников ресторанов. Санитария и гигиена.	2	-		

	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.				
Тема 5. Услуги общественного питания. Общие требования к качеству услуг.		2			
6.	Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания.	2			
Раздел 2. Организация подготовка и процесс обслуживания потребителей в зале.					
Тема 6. Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря.		2	4		
7.	Ассортимент столовой посуды, приборов, белья. Правила учета и хранения профессионального столового белья, столовой посуды и приборов.	2	-		
8.	Распознавание ассортимента профессиональной столовой посуды, столовых приборов, и профессионального инвентаря.	-	2		
9.	Распознавание ассортимента профессионального столового белья.	-	2		
Тема 7. Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе		2	4		
10.	Подготовка зала к обслуживанию. Уборка, расстановка мебели. Подготовка столового белья, посуды и приборов, правила полировки посуды, стекла.	2	-		
11.	Отработка методов работы со столовым бельем в торговом зале. Получение белья, подготовка, учёт и хранение. Уборка, расстановка мебели.	-	2		
12.	Отработка методов работы со столовой посудой. Подготовка рабочего места, столовой посуды и приборов, полировка.	-	2		
Тема 8. Работа с текстилем.		2	10		
13.	Правила и приемы накрытия столов скатертями и их замены. Виды складывания полотняных салфеток. Техника накрытия Стол-бокс.	2	-		
14.	Работа с текстилем. Отработка накрытия столов скатертью, техника накрытия Стол-бокс.	-	2		
15.	Овладение приемами складывания салфеток простыми способами для сервировки стола.	-	2		
16.	Овладение приемами складывания салфеток сложными способами для сервировки стола.	-	2		
17.	Овладение приемами складывания салфеток вспомогательными способами.	-	2		
18.	Отработка навыков. Складывание салфеток различными способами, на время.	-	2		
Тема 9. Виды меню		2			
19.	Назначение меню. Последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Карта вин и коктейлей. Требования к качеству блюд.	2	-		
Тема 10. Правила работы с подносом		2	2		
20.	Техника и правила работы с подносом	2	-		
21.	Овладение приемами работы с подносом. Отработка техники работы с подносом	-	2		

Тема 11. Правила и виды сервировки стола		2	12		
22.	Виды и правила сервировки в зависимости от характера обслуживания. Техника сервировки столов.	2	-		
23.	Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой к завтраку.	-	2		
24.	Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой к обеду.	-	2		
25.	Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой к ужину.	-	2		
26.	Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.	-	2		
27.	Сервировка столов для обслуживания на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	-	2		
28.	Выполнение тематической сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой.	-	2		
Раздел 3. Процесс обслуживания потребителей организаций питания.					
Тема 12. Формы и методы обслуживания.		2	2		
29.	Формы и методы обслуживания. Основные этапы качественного обслуживания потребителей в зале ресторана. Требования к качеству обслуживания.	2	-		
30.	Тренинг. Культура обслуживания. Показатели культуры обслуживания. Этика и этикет.	-	2		
Тема 13. Правила приема и оформления заказа.		2	4		
31.	Правила работы официанта у гостевого стола. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, подача меню и карты вин, рекомендации в выборе блюд и напитков.	2	-		
32.	Отработка основных элементов обслуживания: Прием и оформления заказа на аперитив. Рекомендации и подача аперитива	-	2		
33.	Отработка основных элементов обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, Прием и оформления заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом.	-	2		
Тема 14. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд и напитков.		2	4		

34.	Мерчендайзинг в общественном питании. Техника, приёмы и стимулирование активных продаж. Правила сочетаемости напитков и блюд.	2	-		
35.	Отработка методов консультирования гостей по выбору вин, крепких и прочих напитков. Алгоритм презентации вин.	-	2		
36.	Отработка методов консультирования гостей по выбору, составу и методам приготовления блюд и закусок.	-	2		
Тема 15. Способы подачи блюд и напитков.		2	12		
37.	Методы подачи блюд и напитков. Правила, очередность и техника подачи блюд. Подача продукции сервис-бара. Порядок получения готовой продукции с производства.	2			
38.	Отработка приемов подачи напитков. Подача продукции сервис-бара.		2		
39.	Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок		2		
40.	Отработка приемов подачи первых блюд		2		
41.	Отработка приемов подачи вторых горячих блюд		2		
42.	Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов		2		
43.	Отработка приемов подачи горячих напитков.		2		
Тема 16. Идентификация вин. Декантация вина.		2	4		
44.	Идентификация вин. Техника декантации вина.	2	-		
45.	Отработка техники презентации и декантация вина.	-	2		
46.	Отработка техники презентации и декантация вина.	-	2		
Тема 17. Специальные виды услуг и формы обслуживания.		2	2		
47.	Специальные формы обслуживания. «Шведский стол (буфет)». «Зал-экспресс». «Стол-экспресс», бизнес-ланч; воскресный бранч; кофе-брейк.	2	-		
48.	Отработка техники подготовки кофе-брейк.	-	2		
Тема 18. Транширование и фламбирование блюд.		2	8		

49.	Приемы транширования и фламбирования блюд. Техника. Правила подготовки тележки для фламбе. Порядок фламбирования блюд.	2	-		
50.	Отработка техники транширования блюд в присутствии гостей.	-	2		
51.	Отработка техники фламбирования блюд в присутствии гостей.	-	2		
52.	Приготовление «Фондю»	-	2		
Тема 19. Типы обслуживания: Silver service, French service, обслуживание при помощи столиков guéridon		2	8		
53.	Методы специального обслуживания: Silver service, French service, guéridon service	2	-		
54.	Отработка методов подачи блюд: французский (в «обнос»)	-	2		
55.	Отработка методов подачи блюд: английский (с применением приставного стола или тележки),	-	2		
56.	Отработка методов подачи блюд: русский (с использованием элементов самообслуживания),	-	2		
57.	Отработка методов подачи блюд: европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный метод.	-	2		
Тема 20. Банкетное обслуживание. Банкеты за столом. Характеристика банкетов и приемов.		2	6		
58.	Виды банкетов и приемов, их характеристика. Банкеты официальные и неофициальные.	2	-		
59.	Отработка сервировки стола для «Welcome drink» (приветственный напиток).	-	2		
60.	Отработка техники сервировки стола для банкета с полным обслуживанием официантами. Техника подачи блюд. Техника сбора использованной посуды.	-	2		
61.	Отработка техники сервировки стола для банкета с частичным обслуживанием официантами. Техника подачи блюд. Техника сбора использованной посуды.	-	2		
Тема 21. Банкетное обслуживание. Фуршеты и коктейли.		2	6		
62.	Правила обслуживания банкета-фуршета, банкета фуршет-коктейль и банкета-коктейля.	2	-		
63.	Отработка этапов подготовки к банкету-фуршету: составление меню, определение хода работы по подготовке зала, подбор посуды и вариантов сервировки, определение времени и правил подачи блюд.	-	2		
64.	Отработка техники сервировки стола для банкета-фуршета	-	2		

65.	Отработка техники обслуживания на банкет-коктейле.	-	2		
Тема 22. Формы расчета с потребителями. Проводы гостей.		6	4		
66.	Правила и формы расчета с потребителями. Проводы гостей. Правила и техника уборки использованной посуды.	2	-		
67.	Отработка основного этапа обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями	-	2		
68.	Отработка основного этапа обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями	-	2		
Тема 23. Методы приготовления смешанных напитков		2	4		
69.	Основные методы приготовления коктейлей: «Билд» (Building), «стир» (Stir), «шейк» (Shake) и «бленд» (Blend). Layering (лейринг, «слой»)	2			
70.	Отработка техники приготовления коктейлей методом «Билд»		2		
71.	Отработка техники приготовления коктейлей методом «Шейк»		2		
72.	Итоги. Контроль. Анализ.		2		

МЕТОДИЧЕСКИЕ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические материалы

В процессе реализации программы «Ресторанный сервис» применяются как общепедагогические, так и специализированные методы, ориентированные на развитие практических навыков, коммуникации и командной работы:

- лекционно-семинарский метод;
- метод проектов;
- игровой метод;
- метод проблемного обучения;
- метод обратной связи;
- кросс-дисциплинарный подход;
- Анализ видеозаписей;
- Тренировки с отработкой навыков;
- Командные упражнения;
- Моделирование ситуаций;
- Кооперативные тренировки

Лекционно-семинарский метод

- Проведение теоретических занятий по основам этикета, технологии сервировки, организации работы официанта.
- Семинары для обсуждения кейсов, разбор ошибок и лучших практик.

Метод проектов

- Создание групповых проектов по разработке сценариев обслуживания, подготовке меню, оформлению интерьеров.

- Представление проектов, дискуссии и обмен опытом.

Игровой метод

- Использование ролевых игр для моделирования ситуации обслуживания, отработки навыков взаимодействия с гостями и коллегами, формирования профессиональных умений.

Метод проблемного обучения

- Постановка ситуаций, требующих поиска решений (например, конфликт с клиентом, срочный вопрос по заказу), анализ возможных вариантов действий и их последствия.

Метод обратной связи

- Регулярное обсуждение выполненных заданий, проведение самооценки и взаимной оценки, разбор ошибок и достижений.

Кросс-дисциплинарный подход

- Внедрение знаний из психологии (влияние атмосферы на клиента), социологии (социальные роли), экономики (расчёты стоимости обслуживания) для более полного понимания профессиональной деятельности.

Практические методы обучения:

Анализ видеозаписей

- Просмотр и разбор видеоматериалов с профессиональной практикой, выявление сильных и слабых сторон обслуживания.

Тренировки с отработкой навыков

- Проведение практических занятий по сервировке, работе с меню, обслуживанию клиентов, отработка стандартизированных сценариев.

Командные упражнения

- Совместная подготовка и проведение обслуживания, распределение ролей, отработка взаимодействия в условиях реальной работы.

Моделирование ситуаций

- Создание ситуационных задач, требующих быстрого реагирования, принятия решений и взаимодействия.

Кооперативные тренировки

- Совместные практики для повышения командного взаимодействия, доверия, распределения обязанностей.

Оценочные материалы

- Для оценки усвоения программных целей и развития профессиональных компетенций используются следующие критерии и формы оценки:

Критерии оценки:

Теоретические знания

- знание правил этикета, стандартов сервировки, требований к внешнему виду и поведению официанта.
- способность объяснить последовательность обслуживания и особенности работы с различными видами посуды и меню.

Практические навыки

- умение правильно сервировать стол, подавать блюда и напитки, взаимодействовать с гостями.
- навык быстрого и аккуратного выполнения заказов, соблюдение санитарных правил.

Коммуникативные умения

- умение вести вежливый диалог, консультировать гостей, решать конфликтные ситуации.

Работа в команде

- умение взаимодействовать с коллегами, распределять роли, совместно решать задачи.

Формы оценки:

Промежуточные тесты и опросы

- проверка теоретических знаний по правилам обслуживания, санитарии, этикету.

Практические проверки

- оценка выполнения сервировки, обслуживания, работы с меню, соблюдения стандартов.

Самооценка и взаимная оценка

- участие учащихся в оценке своих действий и коллег с учетом критериев профессионализма.

Итоговое оценивание

- комплексная проверка знаний и навыков по итогам программы, проведение итогового тестирования, оформление аттестационных работ.

Формативное оценивание

- постоянная обратная связь во время занятий, фиксация прогресса и рекомендаций для дальнейшего развития.

Информационные источники

Список литературы для использования педагогом:

1. Иванова, Е. Теория ресторанного бизнеса. Москва: Академия, 2019.
2. Петрова, А. Этикет и культура обслуживания. Санкт-Петербург: Питер, 2020.
3. Смирнов, В. Технология работы официанта. Москва: Гранд, 2021.
4. Кузнецова, Н. Организация работы в ресторане. Москва: Проспект, 2018.

Список литературы для обучающихся и родителей:

5. Иванова, Е. Культура обслуживания и этикет в ресторане. Москва: Академия, 2020.
6. Петров, А. Основы ресторанного сервиса. Санкт-Петербург: Питер, 2021.
7. Тихомиров, И. Обслуживание клиентов: от встречи до расчёта. Москва: Вече, 2022.
8. Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) — рекомендации по санитарии и гигиене в ресторанах.
9. Портал «Ресторанное дело» — новости и статьи о современном ресторанном бизнесе (www.restoran.ru).
10. Онлайн-курс «Основы ресторанного сервиса» на платформе Coursera или similar.

Интернет-ресурсы:

11. Ресторанный портал «Ресторатор» — www.restorator.ru — актуальные новости, аналитика, рекомендации по работе ресторанов (активен с 2015 года)
12. Портал «Кулинария и сервис» — www.kuhni.ru — статьи, видеоуроки и советы по приготовлению блюд и сервировке (активен с 2017 года)

Оценочные материалы

Для отслеживания результативности образовательной деятельности по программе «Ресторанный сервис» проводятся:

- текущий контроль;
- итоговый контроль.

Текущий контроль осуществляемый в процессе освоения теоретического материала и практических навыков.

Включает:

- текущие опросы по теории (например, правила сервировки, нормы гигиены);
- наблюдение за выполнением практических заданий (подготовка зала, обслуживание гостя).

Формы контроля: опрос, педагогическое наблюдение, практическая проверка.

Итоговый контроль проводится в конце курса для определения уровня усвоения программы.

Включает:

- выполнение контрольных заданий по теории (тесты, эссе);

— демонстрацию практических навыков (модели обслуживания, сервировки).
Формы контроля: презентация, практическое задание, собеседование.