Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
Педагогическим советом
«31» августа 2026 г.
Протокол № 127

УТВЕРЖДАЮ
Приказом № 53-о от 28 августа 2026 г.
Директор СПб ГАПОУ
«МТА имени адмирала Д.Н. Сенявина»
Никитин Виктор Анатольевич В.А. Никитин

Подписано: Никитин Виктор Анатольевич
DN: cn=Никитин Виктор Анатольевич, c=RU, o=СПб МТА им.адмирала Д.Н Сенявина, ou=Администрация, email=sait@spbmtc.com
Дата: 2026.10.15 09:10:15 +03'00'

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

МОРСКОЙ КРУИЗ-2 (ШКОЛА МАСТЕРСТВА ПО РЕСТОРАННОМУ СЕРВИСУ)

Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 16 -20 лет

Разработчик:
Пищик Ольга Геннадьевна,
педагог дополнительного
образования

Санкт-Петербург
2026 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая дополнительная общеразвивающая программа (далее ДОП) разработана с учетом Федерального Закона от 29.12.2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»; Федерального Закона от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»; Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р; Распоряжения Правительства РФ от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»; Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 №816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 114 «Об утверждении показателей, характеризующих общие критерии оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, образовательным программам среднего профессионального образования, основным программам профессионального обучения, дополнительным общеобразовательным программам»; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей»; Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»; Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»; Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»; Постановления Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; Паспорта федерального проекта «Успех каждого ребенка» национального проекта «Образование» (утвержденного президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам, протокол от 24.12.2018 № 16); Письма Минобрнауки России от 29.03.2016 № ВК-641/09 «О направлении методических рекомендаций»; Распоряжения Комитета по образованию Санкт-Петербурга «Об утверждении Критериев оценки качества дополнительных общеразвивающих программ, реализуемых организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и индивидуальными предпринимателями Санкт-Петербурга» от 25.08.2022 № 1676-р; Устава Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»; Лицензии на образовательную деятельность и др. локальных актов учреждения.

В соответствии с распоряжением Правительства РФ от 31 марта 2022 г. № 678-р. «Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года» в дополнительной общеразвивающей программе максимально использован воспитательный потенциал учебных занятий и мероприятий. В программе также большое внимание уделяется подготовке каждого обучающегося к общественной жизни и последующей трудовой деятельности. Большое значение придаётся гражданско-патриотическому воспитанию обучающихся.

Основные характеристики ДОП:

Дополнительная общеразвивающая программа Морской круиз школа мастерства по ресторанному сервису-2 разработана с целью дать учащимся необходимые знания для

организации успешной работы в ресторанном бизнесе. ДОП ориентирована на формирование практических умений и навыков для текущих и будущих практик в индустрии ресторанного обслуживания.

Программа имеет социально-гуманитарную направленность, базовый уровень освоения. Программа позволяет сформировать значимые качества и умения, необходимые при изучении основ ресторанного сервиса и получить положительный социальный опыт.

Актуальность программы ДОП Морской круиз школа мастерства по ресторанному сервису-2 состоит в том, что в ходе реализации учащиеся изучают основы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности в области ресторанного сервиса. Помимо этого, актуальность предлагаемой ДОП опирается на необходимость подготовки творческой, социально-активной молодёжи, готовой профессионально самоопределиться и жить в современном обществе. Занятия и проводимые мероприятия в объединении не только дают учащимся знания, предпрофессиональные умения, расширяют их кругозор, но и формируют жизненную позицию и определенные этические нормы общения. Таким образом, участники программы развивают свои личностные качества.

Педагогическая целесообразность ДОП состоит в том, что она обеспечивает необходимые условия для личностного развития, профессионального самоопределения учащихся, дает знания в области ресторанного сервиса, создаёт благоприятные условия для разностороннего развития личности и выработки высоких нравственных качеств.

Отличительные особенности состоят в том, что на занятиях по программе предусматривается не только изучение основ ресторанного сервиса, но развитие нестандартного мышления, практических навыков и получение знаний для применения их учащимися в будущем.

Программа ориентирована на группу учащихся и предполагает, наряду с групповой формой работы, индивидуализацию процесса обучения. Необходимость дифференцированного подхода к учащимся связана с индивидуальными способностями учащихся к усвоению учебного материала и необходимостью достижения результата практической деятельности, при подготовке к защите презентации по результатам освоения данной ДОП. Освоение учащимися данной программы во многом определяет их дальнейшее нравственное и духовное развитие, дает основу предпрофильной подготовки, связанной с выбором профессии.

Адресат программы: в реализации ДОП принимают участие девушки и юноши в возрасте 16-20 лет

Уровень освоения программы - базовый.

Срок освоения программы – 1 год.

Объём программы - 216 учебных часов. Занятия проходят по 6 учебных часов в неделю.

Цель программы:

Обучить учащихся основам будущей профессиональной деятельности и подготовить их выполнению практической деятельности с применением знаний и навыков, полученных в ходе обучения по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Морской круиз» школа мастерства по ресторанному сервису

Задачи:

обучающие:

- углубленное изучение основ: основ обслуживания, кулинарии, видов и назначения посуды, барного дела;
- получение знаний об устройстве профессионального оборудования, приемам работы с ним;
- знакомство с процессом организации производства ресторанной продукции;
- знакомство с потребительским спросом и продвижением ресторанных услуг;
- знакомство с подготовительным этапом к процессу обслуживания;
- знакомство с нормативно-технологической документацией и СанПиНами.

развивающие:

- развитие наглядно-образной памяти, логического, образного и пространственного мышления, воображения, внимания;
- развитие способностей к организационной работе и принятию самостоятельных решений;
- развития личности каждого, путем раскрытия его способностей;
- выявление и развитие лидерских качеств;
- содействие развитию коммуникативных способностей.

***воспитательные*:**

- воспитание терпения, наблюдательности, умения доводить работу до конца;
- воспитание умения работать в команде;
- формирование мотивации к осознанному выбору профессии в сфере ресторанного бизнеса.

Планируемые результаты:

личностные:

- формирование мотива для реализации потребности в социально значимой деятельности;
- формирование навыков взаимопонимания, сотрудничества, позитивного взаимодействия, ответственности за свои поступки;
- формирование способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;
- формирование умения планировать собственную деятельность, осуществлять самоконтроль, проявлять инициативу при поиске способа решения поставленных задач;
- формирование адаптивного типа взаимодействия со сверстниками и взрослыми.

метапредметные:

- формирование умений самостоятельно планировать пути достижения целей, а также умения ориентироваться в неожиданных ситуациях;
- формирование умений соотносить свои действия с планируемыми результатами;
- формирование умения работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций.

предметные:

- знакомство с историей ресторанного сервиса;
- знакомство с основами столового этикета;
- знакомство с классификацией и структурой ресторанов;
- знакомство с видами и средствами рекламы;
- знакомство с потребностями ресторанного бизнеса;
- знакомство с правилами составления меню, карт напитков;
- знакомство с организацией труда на производстве;
- знакомство с основными категориями производственного и обслуживающего персонала;
- знакомство со структурой производства, требованиями к производственным цехам, назначением и размещением производственных цехов;
- знакомство с формами и методами обслуживания;
- знакомство с ассортиментами столовой посуды, приборами, столовым текстилем и их назначением;
- знакомство с приёмами сервировки стола;
- знакомство с организацией технологических процессов в цехах;
- знакомство с правилами сервировки столов;
- знакомство с анализом существующих требований и норм для разных типов и классов предприятий общественного питания;
- знакомство и рассмотрение классификаций ресторанов;

- знакомство с организацией производственно-технологического процесса в ресторане, кафе;
- знакомство с формами ресторанного обслуживания;
- знакомство с продвижением ресторанных услуг;
- знакомство с ценностями корпоративной культуры ресторана;
- знакомство с тенденциями развития ресторанных услуг.

Организационно-педагогические условия реализации ДОП

Срок реализации 1 год.

Язык реализации – русский.

Форма обучения – очная.

Условия набора и формирования групп. Для зачисления в группу принимаются все желающие согласно Уставу учреждения и соответствующим локальным актам учреждения.

Наполняемость групп: 1 год – не более 12 человек.

Форма организации и проведения занятий. Обучение проводится всем составом объединения и самостоятельного изучения рекомендуемого материала, практических занятий, просмотра презентаций, видеосюжетов, а практических работ в лаборатории. Ведется фронтальная и групповая работа на занятиях.

Программа ориентирована на разновозрастные группы подростков от 16 до 20 лет. Обучающиеся набираются по их желанию. Количество подростков в группе не более 12 человек. Занятия в группе проходят 2 раза в неделю по 3 учебных часа.

Программа является вариативной, и может корректироваться в процессе работы с учетом возможностей материально-технической базы, возрастных особенностей обучающихся, государственных праздников и выходных дней.

Материально-техническое обеспечение программы. Теоретические занятия по программе предполагается проводить на базе оборудованного необходимыми наглядными учебными пособиями кабинета. В целях организации образовательного процесса используются информационно-коммуникационные технологии и технические средства обучения, помогающие обеспечить учащихся учебной информацией, а также способствовать наиболее лучшему усвоению программного материала.

При подготовке к занятиям по данной дисциплине используются:

- таблично-графический материал;
- аудиторный фонд (столы, стулья, доска).

В учебном кабинете предусмотрено наличие мультимедийной доски, персонального компьютера, проектора, технологического оборудования, специального инвентаря и посуды.

Кадровое обеспечение программы.

Основным работником является педагог дополнительного образования со средне-специальным и/или высшим образованием.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН 2 ГОДА ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов			Формы контроля
		Всего	Теория	Практика	
Раздел I. Вводный материал по программе «Морской круиз» - 9					
1.	Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Выборы старосты группы.	3	3	-	Опрос
2.	Тема 2. История развития конкурса Профессионалы России	3	1	2	Опрос, тестирование
3.	Тема 3. Развитие компетенции «Ресторанный сервис». Основные модули и варианты заданий.	3	2	2	Опрос, тестирование, подготовка сообщений.
Раздел II. Бариста - 30					
4.	Тема 4. Виды кофейного оборудования. Посуда для подачи кофе. МЕР для приготовления кофе.	6	3	3	Опрос, тестирование, самостоятельная работа
5.	Тема 5. Приготовление кофейных напитков. Алгоритм работы бариста	6	2	1	Опрос, самостоятельная работа
6.	Тема 6. Порядок и особенности темперирования кофе.	6	2	6	Опрос, самостоятельная работа
7.	Тема 7. Порядок сбивания молока и работа со стимером.	6	1	4	Опрос, самостоятельная работа
8.	Тема 8. Элементы латте арт, приемы использования и подачи. Кондимент, приемы подачи.	6	2	4	Опрос, самостоятельная работа
Раздел III. Барное дело - 36					
9.	Тема 9. МЕР в баре.	6	3	3	Опрос, самостоятельная работа
10.	Тема 10. Алгоритм работы бармена в процессе применения разных методов приготовления коктейлей.	6	2	2	Опрос, самостоятельная работа, подготовка реферата
11.	Тема 11. Значение и виды коктейлей.	6	2	6	Опрос, самостоятельная работа, подготовка реферата
12.	Тема 12.. Современная классификация и приготовление смешанных напитков.	6	4	4	Опрос, самостоятельная

	Международная Ассоциация барменов.				работа, подготовка сообщения
13.	Тема 13. Современные тенденции в приготовление гарнира для коктейлей.	6	1	2	Опрос, самостоятельная работа
14.	Тема 14. Безалкогольные смешанные напитки. Посуда для подачи. Приготовление классических безалкогольных напитков.	6	-	6	Опрос, самостоятельная работа
Раздел IV. Особенности обслуживания- 24					
15.	Тема 15. Обслуживание в различных типах предприятий общественного питания.	3	2	1	Опрос, тестирование
16.	Тема 16. Обслуживание в зале кафе.	3	2	1	Опрос, тестирование
17.	Тема 17. Обслуживание в зале ресторана.	6	2	4	Опрос, тестирование
18.	Тема 18. Обслуживание по заранее известному меню.	6	1	3	Опрос, самостоятельная работа
19.	Тема 19. Порядок и особенности обслуживания банкетов.	6	2	4	Опрос, самостоятельная работа
Раздел V. Сервировка - 36					
20.	Тема 20. МЕР для подготовки зала. Порядок подготовки посуды и приборов	6	2	4	Опрос, самостоятельная работа, подготовка доклада
21.	Тема 21. Порядок подготовки посуды и приборов. Виды сервировки для различных типов мероприятий.	6	2	4	Опрос, самостоятельная работа, подготовка схемы сервировки
22.	Тема 22. Table box из двух и четырех скатертей.	6	1	3	Опрос, самостоятельная работа
23.	Тема 23. Использование салфеток. Варианты складывания. Приемы работы со скатертью, замена скатерти.	6	1	5	Опрос, самостоятельная работа
24.	Тема 24. МЕР для сервировки. Особенности сервировки завтрака, обеда, ужина.	6	1	5	Опрос, самостоятельная работа
25.	Тема 25. Особенности сервировки банкетов.	6	1	3	Опрос, самостоятельная работа
Раздел VI. Обслуживание в зале - 57					
26.	Тема 26. Требования компетенции по	6	2	6	Опрос,

	встрече и размещению гостей.				самостоятельная работа, деловая игра
27.	Тема 27. Основные правила и приемы подачи блюд.	6	2	12	Опрос, тестирование
28.	Тема 28. Виды сервиса и приемы подачи: Buffet, Silver service, Gueridon Service.	9	2	2	Опрос, тестирование
29.	Тема 29. Транширование и порционирование птицы. Сервировка блюда.	6	1	3	Опрос, самостоятельная работа
30.	Тема 30. Филитирование и порционирование рыбы	6	1	3	Опрос, самостоятельная работа
31.	Тема 31. Транширование и порционирование фруктов. Композиция и презентация фруктовой тарелки.	6	1	3	Опрос, самостоятельная работа
32.	Тема 32. Фламбирование мяса, морепродуктов и фруктов. Алгоритм выполнения.	6	1	3	Опрос, самостоятельная работа
33.	Тема 33. Приготовление салатов и соусов	6	1	7	Опрос, самостоятельная работа
34.	Тема 34. Завершение обслуживания. Решение нестандартных ситуаций в зале.	6	-	4	Опрос, тестирование, деловая игра
Раздел VII. Идентификация алкогольных напитков – 18					
35.	Тема 35. Идентификация алкогольных напитков. Правила и порядок.	6	2	4	Просмотр видеомате-риалов, опрос, самостоятельная работа
36.	Тема 36. Идентификация крепко алкогольных напитков.	6	2	4	Просмотр видео мате-риалов, опрос, самостоятельная работа
37.	Тема 37. Идентификация вина.	6	1	2	Опрос, самостоятельная работа
Раздел VIII. Итоговые мероприятия - 9					
38.	Тема 38. Итоговое мероприятие. Конкурс профессионального мастерства.	9	3	6	Тестирование, конкурс
	Итого	**216**	**65**	**151**	

УТВЕРЖДЕН
Приказом № 53-о от «28» августа 2026 г.
Директор СПб ГАПОУ
«Морская техническая академия
имени адмирала Д.Н. Сенявина»
_____В.А. Никитин

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
реализации дополнительной общеразвивающей программы
«Морской круиз-2 (школа мастерства по ресторанному сервису)»
на 2026/2027 уч. год

Год обучения, Группа	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество учебных дней	Количество учебных часов	Режим занятий
2 год, 1 группа	01.09.26	30.06.27	36	72	216	по 6 часов в неделю

Комитет по образованию Санкт-Петербурга
Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина»

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
Педагогическим советом
«31» августа 2026 г.
Протокол № 127

УТВЕРЖДАЮ
Приказом № 53-о от 28 августа 2026 г.
Директор СПб ГАПОУ
«МТА имени адмирала Д.Н. Сенявина»
_____В.А. Никитин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДОП

МОРСКОЙ КРУИЗ-2 (ШКОЛА МАСТЕРСТВА ПО РЕСТОРАННОМУ СЕРВИСУ)

Срок освоения: 1 год
Возраст обучающихся: 16 -20 лет

Разработчик:
Пищик Ольга Геннадьевна,
педагог дополнительного
образования

Санкт-Петербург
2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Раздел I. Вводный материал по программе «Морской круиз-2»

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Выборы старосты группы.

Теория. Инструктаж по технике безопасности. Презентация программы. Выборы старосты группы.

Тема 2. История развития конкурса «Профессионалы России»

Теория. История возникновения, значение и тенденции развития движения «Профессионалы России».

Структура Союза. Различные уровни мероприятий. Разработка заданий. Состав и виды судейства.

Практика. Тестирование по материалам темы.

Тема 3. Развитие компетенции «Ресторанный сервис». Основные модули и варианты заданий.

Теория. История возникновения компетенции « Ресторанный сервис». Техническое описание. Инфраструктурный лист. Конкурсные задания. Понятия эксперт и эксперт-компатриот. Оценивание Objective и Judgment. Критерии и аспекты оценивания. SMP- план.

Практика. Тестирование по материалам темы. Подготовка сообщений.

Раздел II. Бариста

Тема 4. Виды кофейного оборудования. Посуда для подачи кофе. МЕР для приготовления кофе.

Теория. Классификация и виды кофейного оборудования. Инвентарь и его назначение.

Особенности посуды и использование для подачи различных видов кофе. Подготовка МЕР для приготовления различных видов кофе.

Практика. Тестирование по материалам темы. Самостоятельная работа подготовка МЕР для приготовления различных видов кофе

.

Тема 5. Приготовление кофейных напитков. Алгоритм работы бариста

Теория. Классификация кофейных напитков. Особенности приготовления и подачи. Подбор сырья. Алгоритм приготовления.

Практика. Самостоятельная работа приготовление эспрессо в соответствии с установленным алгоритмом.

Тема 6. Порядок и особенности темперирования кофе.

Теория. Инвентарь для приготовления и темперирования кофе. Правила темперирования. Влияние темперирования на качество напитка.

Практика. Самостоятельная работа по приготовлению американо и лунго в соответствии с установленным алгоритмом. Проверка качества кофейной таблетки.

Тема 7. Порядок сбивания молока и работа со стимером.

Теория. Кофейные напитки с молоком. Виды молочной пены. Алгоритм подготовки и взбивания молока

Практика. Самостоятельная работа приготовление латте и капучино в соответствии с установленным алгоритмом. Взбивание молока.

Тема 8. Элементы латте-арт, приемы использования и подачи. Кондимент, приемы подачи.

Теория. Применение латте-арт. Основные понятия, история, виды, тенденции. Классические рисунки на молочной и кофейной пене; теория и практика выполнения; возможности изменять привычные формы рисунков. Крема. Особенности работы с молоком, работа с питчером, пена

Топинги и их разнообразие; совместимость продуктов, выбор топпинга, присыпок. Базовые фигуры и типичные ошибки. Международные правила соревнований по латте-арт.

Виды кондимента, особенности рекомендации, приемы подачи.

Практика. Самостоятельная работа по приготовлению латте-арт и подаче кондимента.

Раздел III. Барное дело

Тема 9. МЕР в баре.

Теория. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена за барной стойкой

Техника безопасности на рабочем месте бармена**.** Размещение инвентаря и оборудования.

Практика. Самостоятельная работа по приготовлению МЕР в баре

Тема 10. Алгоритм работы бармена в процессе применения разных методов приготовления коктейлей.

Теория. Методы приготовления и приемы приготовления смешанных напитков. Классификация и приготовление смешанных напитков. Отработка приемов и методов приготовления смешанных напитков. Точное соблюдение рецептуры, использование меры объёма в мире и в нашей стране для приготовления напитков.

Практика. Самостоятельная работа по приготовлению смешанных напитков. Подготовка обучающимся реферата по видам смешанных напитков.

Тема 11. Значение и виды коктейлей.

Теория. Определение смешанного напитка. Количество ингредиентов в смешанном напитке. Коктейли, используемые в баре. Виды смешанных напитков, которые подразделяются на следующие группы: хайбол (Highball), коллинз(Collins), рикки (Rickey), физ(Fizz), дейзи (Daisy), слинг (Sling), кулер (Cooler), свизл (Swizzle), коблер (Cobbler), джулен (Julep), тодди (Toddy), фикс (Fix), сангари (Sangaree) , шутер (Shooter), дайкири (Daiquiri), грог (Grog), глинтвейн (Mulledwine), эгног (Eggnog), аперитивы, диджестивы.Коктейли сауэр (sour), коктейли со сливками, коктейль кордиал (Cordial), коктейль флип, коктейль смэш(Smash), коктейль ойстер (Oyester), слоистые коктейли, коктейли фраппе и мист (Frappeandmist), замороженные коктейли, фрозен (Frozen).

Практика. Самостоятельная работа по приготовлению смешанных напитков. Подготовка обучающимся реферата по видам смешанных напитков.

Тема 12. Современная классификация и приготовление смешанных напитков. Международная Ассоциация барменов.

Теория. Классификация смешанных напитков по

- – по содержанию алкоголя (алкогольные и безалкогольные);
- – исходному объему: короткие – до 70 мл, средние – до 100 мл, длинные – более 150 мл, для компании – 500 мл и более;
- – назначению: аперитивы (коктейли), послеобеденные (диджестивы), вечерние;
- – технологии приготовления и использования специфических компонентов;
- – способу подачи: холодные и горячие.

Смешанный напиток, состоящий из базы, смягчающего, сглаживающего, вкусоароматического компонентов с использованием ароматических модификаторов и в некоторых случаях эмульгаторов, называется коктейлем.

Официа́льные кокте́йли IBA (англ. *IBA official cocktails*) — коктейли, включённые Международной ассоциацией барменов (IBA) в список коктейлей, которые разрешается смешивать во время проведения международных конкурсов коктейлей (World Cocktail Competition, WCC)[1]. Коктейли, включённые в данный список, являются наиболее популярными и распространёнными в мире, а рецепт их приготовления по версии IBA для защиты прав клиентов приведён к единому стандарту.

Практика. Самостоятельная работа по приготовлению смешанных напитков. Подготовка обучающимся сообщения по видам смешанных напитков.

Тема 13. Современные тенденции в приготовление гарнира для коктейлей.

Теория. Методы приготовления и приемы приготовления гарниров. История гарниша

Декор коктейлей сегодня. Искусство карвинга

Практика. Самостоятельная работа по приготовлению гарниров. Отработка приемов и методов приготовления.

Тема 14. Безалкогольные смешанные напитки. Посуда для подачи. Приготовление классических безалкогольных напитков.

Теория. Методы приготовления и приемы приготовления безалкогольных смешанных напитков. Классификация и приготовление безалкогольных смешанных напитков.

Практика. Самостоятельная работа по приготовлению безалкогольных классических коктейлей.

Раздел IV. Особенности обслуживания

Тема 15. Обслуживание в различных типах предприятий общественного питания.

Теория. Классификация предприятий общественного питания. Различия в методах и видах обслуживания и особенности подготовки и работы официантов.

Практика. Тестирование по теме.

Тема 16. Обслуживание в зале кафе.

Теория. Особенности и формы обслуживания в зале кафе. Виды сервировки столов, методы обслуживания и особенности подготовки и работы официантов

Практика. Тестирование по теме.

Тема 17. Обслуживание в зале ресторана.

Теория. Особенности и формы обслуживания в зале ресторана. Виды сервировки столов, методы обслуживания и особенности подготовки и работы официантов

Практика. Тестирование по теме.

Тема 18. Обслуживание по заранее известному меню.

Теория. Сервировка стола по заранее известному меню. Порядок сервировки и используемая посуда. Правила сервировки.

Практика. Самостоятельная работа – сервировка различных вариантов стола по предложенному меню.

Тема 19. Порядок и особенности обслуживания банкетов.

Теория. Виды банкетов и особенности сервировки.. Порядок сервировки и используемая посуда. Правила сервировки. Алгоритм обслуживания. Тайминг банкета.

Практика. Самостоятельная работа – сервировка различных вариантов стола.

Раздел V. Сервировка

Тема 20. МЕР для подготовки зала. Порядок подготовки посуды и приборов

Теория. Подготовка посуды и приборов к обслуживанию. Проверка качества при получении посуды, приборов, белья. Правила протирки посуды перед сервировкой. Подготовка приборов со специями. Общие правила сервировки стола.

Практика. Самостоятельная работа по подготовке посуды к обслуживанию. Подготовка обучающимся доклада по общим правилам сервировки стола.

Тема 21. Порядок подготовки посуды и приборов. Виды сервировки для различных типов мероприятий.

Теория. Требования к сервировке стола:

- соответствие виду обслуживания: завтрак, обед, ужин;
- эстетическая направленность (соответствие формы и размеров тарелок форме и размерам стола, сочетание их с цветом скатерти и салфеток);
- согласование предметов сервировки с декоративным решением интерьера зала;
- соответствие столовой посуды ассортименту подаваемых блюд, напитков;
- отражение особенностей и тематической направленности зала или стола.

Два вида сервировки стола: предварительная и дополнительная. Последовательность предварительной сервировки стола:

- накрытие стола скатертью;
- сервировка тарелками;
- сервировка приборами;
- сервировка хрустальной или стеклянной посудой;
- раскладывание салфеток;
- расстановка приборов со специями, ваз с цветами.

Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола

Виды и формы складывания салфеток

Практика. Самостоятельная работа по сервировке стола посуды к обслуживанию по заданию преподавателя. Подготовка схем сервировки

Тема 22. Table box из двух и четырех скатертей.

Теория. Назначение и использование Table box. Порядок формирования Table box из двух и четырех скатертей

Практика. Самостоятельная работа по формированию Table box из двух и четырех скатертей

Тема 23. Использование салфеток. Варианты складывания. Приемы работы со скатертью, замена скатерти.

Теория. Назначение и виды салфеток. Варианты сложений и их применение.

Виды скатертей. Порядок накрытия и замены.

Практика. Самостоятельная работа по накрытию стола скатертью и сложению салфеток высокими и низкими формами.

Тема 24. МЕР для сервировки. Особенности сервировки завтрака, обеда, ужина.

Теория. Виды и назначение сервировки. МЕР для сервировки. Порядок сервировки и используемая посуда. Особенности сервировки завтрака, обеда, ужина. Правила сервировки.

Практика. Самостоятельная работа – сервировка различных вариантов стола по заданию преподавателя.

Тема 25. Особенности сервировки банкетов.

Теория. Виды банкетов и особенности сервировки. МЕР для сервировки стола

при подготовке различных банкетов. Порядок сервировки и используемая посуда и инвентарь. Правила сервировки.

Практика. Самостоятельная работа – сервировка различных вариантов стола.

Раздел VI. Обслуживание в зале

Тема 26. Требования компетенции по встрече и размещению гостей.

Теория. Обслуживание в ресторане складывается из следующих элементов:

- встреча гостей, размещение их в зале;
- предложение меню и карты вин, аперитива;
- рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков;
- прием, оформление и уточнение заказа;
- передача заказа на производство;
- досервировка стола в соответствии с принятым заказом;

- подача напитков, закусок и блюд;
- расчет с гостями.

У входа в ресторан гостей встречает *швейцар,* который дает краткую характеристику ресторану и бару, ориентируя на особенности ассортимента предлагаемых напитков и блюд. Затем приглашает войти в ресторан или бар, придерживая входные двери.

У входа в зал гостей встречает *hostess или официант,* который приветствует их, предлагает занять столики и места в зале, знакомит с официантом, возвращается на свое рабочее место, а по окончании обслуживания он, как радушный хозяин, провожает гостей, прощается с ними и приглашает вновь посетить ресторан. У стола гостей встречает официант, он приветствует их, представляется им, помогает сесть за стол, слегка отодвинув стул, отдавая предпочтение детям, женщинам, старшим по возрасту. Женщина садится справа от мужчины. В случае если гости сели за стол, пересаживать их, предлагая другие места, не разрешается.

Официант должен обладать необходимыми профессиональными навыками, быть дружелюбным и вежливым в общении с гостями. Приветствие должно быть корректным, сдержанным и сопровождаться легким наклоном головы и приятной улыбкой.

Практика. Самостоятельная работа. Деловая игра по встрече и размещению гостей за столом.

Тема 27. Основные правила и приемы подачи блюд.

Теория. Основные правила и приемы подачи блюд. Основные способы подачи блюд. Методы подачи блюд: французский; английский; русский; европейский, комбинированный. Комбинированные методы обслуживания в ресторанах люкс и высшего класса. Использование различных методов подачи блюд в зависимости от ассортимента.

Практика. Тестирование по материалам темы .

Тема 28. Виды сервиса и приемы подачи: Buffet, Silver service, Gueridon Service.

Теория. Назначение различных видов сервиса и приемов подачи. Правила подготовки и приемы работы. Функции обслуживающего персонала. МЕР при различных приемах подачи.

Практика. Самостоятельная работа. Подготовка при различных приемах подачи. Отработка приемов.

Тема 29. Транширование и порционирование птицы. Сервировка блюда.

Теория. МЕР для транширования и порционирования птицы. Виды ножей для

для транширования. Действие ножа при траншировании птицы. Положение блюда и тарелок на столе при раздаче птицы. Перекладывание птицы с блюда на доску. Правильная подача мяса птицы.

Практика. Самостоятельная работа по подготовке МЕР, транширование и порционированию птицы.

Тема 30. Филитирование и порционирование рыбы

Теория. МЕР для филетирования и порционирования рыбы. Процесс филетирования (удаление из рыбы косточек, кожи, сухожилий и хрящей). Какую рыбу, в основном, филетируют. На сколько частей филетируют рыбу (2 филейные части, отделяющиеся с обеих сторон хребта). Приемы филетирования. Положение рыбы на доске и приемы ножа, надрезы на рыбе. Удаление костей (реберные, с брюшка, плавника). Удаление мелких костей при помощи пинцета или щипца. Снятие кожи с рыбы. Порционирование рыбы.

Практика. Самостоятельная работа по подготовке МЕР, филетированию и порционированию рыбы.

Тема 31. Транширование и порционирование фруктов. Композиция и презентация фруктовой тарелки.

Теория. МЕР для транширования и порционирования фруктов. Подготовка фруктов - санитарная обработка фруктов. Транширование как способ порционирования фруктов. Правила транширования фруктов в торговом зале ресторана на глазах у посетителей. Стол для подачи десерта. Сервировка тарелки из пяти фруктов.

Презентация одача десерта.

Практика. Самостоятельная работа по подготовке МЕР и транширование фруктов.

Тема 32. Фламбирование мяса, морепродуктов и фруктов. Алгоритм выполнения.

Теория. Кулинарный прием «фламбе» для обработки различных продуктов. Фламбирование фруктов –мясных деликатесов, морепродуктов, птицы, овощей, сыра, омлета, десертов, пирогов, блинов (с начинкой и без). Способы фламбирования мяса, фруктов и десертов. Фламбирование фруктов. Карамелизация кристалликов сахара. Инструменты для обжигания.

Практика. Самостоятельная работа по фламбированию и фруктов.

Тема 33. Приготовление салатов и соусов.

Теория. МЕР для приготовления салатов и соусов. Подготовка продуктов, способы и методы оформления салатов. Ассортимент и особенности приготовления сложных изысканных салатов и соусов в ресторане.

Практика. Самостоятельная работа по приготовлению салатов и соусов.

Тема 34. Завершение обслуживания. Решение нестандартных ситуаций в зале.

Теория. Завершение обслуживания. Уточнение пожеланий заказчика. Расчет. Подача счета за обслуживание. Официант приносит расчет. Действие официанта после расчета. Решение нестандартных ситуаций в зале. Стрессоустойчивость официанта. Разрешение конфликтов во время недовольства заказчика обслуживанием, блюдами и т.д.

Практика. Тестирование по теме. Деловая игра по решению нестандартных ситуаций в зале ресторана.

Раздел VII. Идентификация алкогольных напитков

Тема 35. Идентификация алкогольных напитков. Правила и порядок.

Теория. Виды, классификация и краткая характеристика алкогольных напитков.

Подготовка к оценке. МЕР для оценивания.

Практика. Самостоятельная работа- Подготовка МЕР. Идентификация крепких алкогольных напитков.

Тема 36. Идентификация крепко алкогольных напитков.

Теория. Виды и особенности крепких алкогольных напитков. Органолептическая характеристика и оценка крепко алкогольных напитков.

Подготовка к оценке. МЕР для оценивания.

Практика. Самостоятельная работа- Подготовка МЕР. Идентификация крепких алкогольных напитков.

Тема 37. Идентификация вина.

Теория. Виды и особенности вина. Органолептическая характеристика и оценка вина.

Подготовка к оценке. МЕР для оценивания.

Практика. Самостоятельная работа- Подготовка МЕР. Идентификация вина.

Раздел VIII. Итоговые мероприятия

Тема 38. Итоговое мероприятие. Конкурс профессионального мастерства.

Практика. Теоретическое тестирование и практическое выполнение заданий в конкурсе профессионального мастерства по ресторанному сервису.

КАЛЕНДАРНО–ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
программы 2 года обучения

№ п/п	Название раздела, темы	**Кол-во часов**	**Планируемая дата**	**Фактическая дата**
	Раздел I. Вводный материал по программе «Морской круиз-2»			
1.	Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Выборы старосты группы.	3		
2.	Тема 2. История развития конкурса «Профессионалы России»	3		
3.	Тема 3. Развитие компетенции «Ресторанный сервис». Основные модули и варианты заданий.	3		
	Раздел II. Бариста			
4.	Тема 4. Виды кофейного оборудования. Посуда для подачи кофе. МЕР для приготовления кофе.	6		
5.	Тема 5. Приготовление кофейных напитков. Алгоритм работы бариста	6		
6.	Тема 6. Порядок и особенности темперирования кофе.	6		
7.	Тема 7. Порядок сбивания молока и работа со стимером.	6		
8.	Тема 8. Элементы латте арт, приемы использования и подачи. Кондимент, приемы подачи.	6		
	Раздел III. Барное дело			
9.	Тема 9. МЕР в баре.	6		
10.	Тема 10. Алгоритм работы бармена в процессе применения разных методов приготовления коктейлей.	6		
11.	Тема 11. Значение и виды коктейлей.	6		
12.	Тема 12. Современная классификация и приготовление смешанных напитков. Международная Ассоциация барменов.	6		
13.	Тема 13. Современные тенденции в приготовление гарнира для коктейлей.	6		
14.	Тема 14. Безалкогольные смешанные напитки. Посуда для подачи. Приготовление классических	6		

	безалкогольных напитков.			
	Раздел IV. Особенности обслуживания			
15.	Тема 15. Обслуживание в различных типах предприятий общественного питания.	3		
16.	Тема 16. Обслуживание в зале кафе.	3		
17.	Тема 17. Обслуживание в зале ресторана.	6		
18.	Тема 18. Обслуживание по заранее известному меню.	6		
19.	Тема 19. Порядок и особенности обслуживания банкетов.	6		
	Раздел V. Сервировка			
20.	Тема 20. МЕР для подготовки зала. Порядок подготовки посуды и приборов	6		
21.	Тема 21. Порядок подготовки посуды и приборов. Виды сервировки для различных типов мероприятий.	6		
22.	Тема 22. Table box из двух и четырех скатертей.	6		
23.	Тема 23. Использование салфеток. Варианты складывания. Приемы работы со скатертью, замена скатерти.	6		
24.	Тема 24. МЕР для сервировки. Особенности сервировки завтрака, обеда, ужина.	6		
25.	Тема 25. Особенности сервировки банкетов.	6		
	Раздел VI. Обслуживание в зале			
26.	Тема 26. Требования компетенции по встрече и размещению гостей.	6		
27.	Тема 27. Основные правила и приемы подачи блюд.	6		
28.	Тема 28. Виды сервиса и приемы подачи: Buffet, Silver service, Gueridon Service.	9		
29.	Тема 29. Транширование и порционирование птицы. Сервировка блюда.	6		
30.	Тема 30. Филитирование и порционирование рыбы	6		
31.	Тема 31. Транширование и порционирование фруктов. Композиция и презентация фруктовой тарелки.	6		
32.	Тема 32. Фламбирование мяса,	6		

	морепродуктов и фруктов. Алгоритм выполнения.			
33.	Тема 33. Приготовление салатов и соусов	6		
34.	Тема 34. Завершение обслуживания. Решение нестандартных ситуаций в зале.	6		
	Раздел VII. Идентификация алкогольных напитков			
35.	Тема 35. Идентификация алкогольных напитков. Правила и порядок.	6		
36.	Тема 36. Идентификация крепко алкогольных напитков.	6		
37.	Тема 37. Идентификация вина.	6		
	Раздел VIII. Итоговые мероприятия			
38.	Тема 38. Итоговое мероприятие. Конкурс профессионального мастерства.	9		
	Итого	**216**		

ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Входной контроль проводится путем заполнения учащимися анкеты входного контроля на первом занятии. Текущий контроль проявляется в виде следующих формах подведения итогов: регулярная рефлексия по итогам пройденного материала, подготовка и защита рефератов по каждой пройденной теме, викторина и кроссворд по окончанию изучения разделов ДОП. Кроме того, по итогам освоения разделов теоретической части программы предусмотрено тестирование по проверке знаний.

Подведение итогов обучения по программе проводится в виде выполнения конкурсных заданий с применением знаний, полученных в ходе обучения по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Морской круиз-2».

ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Учебно-методический комплекс

№ п/п	Раздел программы. Тема.	Форма и технологии проведения занятий	Приемы и методы организации учебно-воспитательного процесса	Дидактические материал, техническое оснащение занятий	Форма подведения итогов
1.	Раздел I. Вводный материал по программе «Морской круиз»	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация презентации; практический: тестирование.	Дидактический материал: тематическая Электронные презентации, задания для теста. Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Опрос, самостоятельная работа
2.	Раздел II. Бариста	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация презентации; практический: тестирование.	Дидактический материал: тематическая Электронные презентации, задания для теста. Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Опрос, самостоятельная работа
3.	Раздел III. Барное дело	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация презентации; практический: тестирование.	Дидактический материал: тематическая Электронные презентации, задания для теста. Техническое оснащение: экран,	Опрос, самостоятельная работа

				проектор, компьютер.	
4.	Раздел IV. Особенности обслуживания	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация презентации; практический: тестирование.	Дидактический материал: тематическая Электронные презентации, задания для теста. Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Опрос, самостоятельная работа
5.	Раздел V. Сервировка	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация презентации; практический: тестирование.	Дидактический материал: тематическая Электронные презентации, задания для теста. Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Опрос, самостоятельная работа
6.	Раздел VI. Обслуживание в зале	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация презентации; практический: тестирование.	Дидактический материал: тематическая Электронные презентации, задания для теста. Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Опрос, самостоятельная работа, тестирование
7.	Раздел VII. Идентификация алкогольных напитков	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация презентации; практический: тестирование.	Дидактический материал: тематическая Электронные презентации, задания для теста. Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Просмотр видеоматериалов, опрос, тестирование
8.	Раздел VIII. Итоговые мероприятия	Форма урока: комбинированная	Словесный: рассказ; наглядный: демонстрация презентации; практический: тестирование.	Дидактический материал: тематическая Электронные презентации, задания для теста. Техническое оснащение: экран, проектор, компьютер.	Опрос, тестирование, конкурс

Вводный контроль

ФИ _____

1. Приборы можно брать только:

а) за ручки;

б) за середину;
в) двумя пальцами.

2. Перед подачей кофе:
а) чашки подогревают;
б) чашки охлаждают;
в) торопятся, чтобы в кофе не осела пенка.

3. На подносе более высокие предметы находятся:
а) в центре подноса;
б) по краям;
в) слева.

4. Знак, когда нужно немедленно убрать тарелку:
а) салфетка в тарелке;
б) в тарелке вилка и нож крест накрест;
в) в тарелке осталась 1/3 блюда.

5. Кому первому нужно подать меню?
а) женщине в возрасте;
б) молодой женщине;
в) пожилому мужчине.

6. После того как принят заказ необходимо:
а) не медленно приступить к его исполнению;
б) повторить заказ;
в) забрать меню.

7. Обслуживая посетителей по правилам, Вы создаёте им неудобства. Нарушайте правила, как считаете нужным.
а) верно;
б) неверно;
в) только с обычными гостями, не с VIP-персонами.

8. Первым обслуживаем:
а) пожилого мужчину;
б) ребенка;
в) женщину в возрасте.

9. С каждым гостем нужно обращаться как с важной персоной.
а) верно;
б) неверно;
в) если он и есть важная персона.

10. Для официанта на работе превыше всего:
а) прибыль заведения;
б) комфорт гостей;
в) чаевые.

Итоговый контроль. Билеты по теоретическому и практическому курсу.

Билет № 1.

1. Краткая история возникновения ресторанного сервиса
2. Виды сервиса и приемы подачи: Buffet, Plate Service, Silver service.
3. Особенности подачи вин.

Билет № 2.

1. Служебный этикет в сфере ресторанного бизнеса.
2. Оборудование и инвентарь кофейного бара.
3. Виды сервиса и приемы подачи: Family Service, Gueridon Service, русский сервис.

Билет № 3.

1. Сорта кофе, качество и виды зерен, обжарка.
2. Виды сервировки: предварительная и дополнительная.
3. Правила транширования и порционирования птицы.

Билет № 4.

1. Кофейные напитки.
2. Инвентарь бара и его применение. Оборудование бара.
3. Правила филитирования и порционирования рыбы.

Билет № 5.

1. Официальные коктейли IBA, включённые Международной ассоциацией барменов (IBA) в список коктейлей, которые разрешается смешивать во время проведения международных конкурсов коктейлей.
2. Посуда для десерта.
3. Правила транширования и порционирования фруктов.

Билет № 6.

1. Общие правила сервировки стола.
2. Решение нестандартных ситуаций в зале. Разрешение конфликтов во время недовольства заказчика обслуживанием, блюдами и т.д.
3. Правила фламбирования мяса, морепродуктов и фруктов.

Билет № 7.

1. Виды посуды и приборов.
2. Правила подачи сладких блюд. Время подачи десертов.
3. Правила встречи и размещения гостей. Правила завершения обслуживания. Уточнение пожеланий заказчика.

Билет № 8.

1. Совместимость блюд и вин: принцип сочетания вина и блюд, принцип цветовой гармонии, принцип взаимодействия ароматов.
2. Холодные сладкие блюда: виды, особенности подачи.
3. Виды сервировки: предварительная и дополнительная.

Билет № 9.

1. Сомелье, его обязанности и содержание работы.
2. Правила встречи и размещения гостей. Правила завершения обслуживания. Уточнение пожеланий заказчика.
3. Правила транширования и порционирования фруктов.

Билет № 10.

1. Виды посуды и приборов.
2. Правила транширования и порционирования птицы.
3. Официальные коктейли IBA, включённые Международной ассоциацией барменов (IBA) в список коктейлей, которые разрешается смешивать во время проведения международных конкурсов коктейлей.

Информационные источники	
Список литературы для педагога.	• Архипов В.В. Организация работы сомелье. 2-ое изд. — Уч. пос. [для студ. высш. учеб. зав.] — К.: Центр учебной литературы, 2016. — 304 с. • Белошавка М.И. Технология ресторанного обслуживания. Учебное пособие для нач.проф. образования. — 3-е изд., стереотип. — М. : Академия, 2006. — 224 с. • Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть. - М: Издательство «Флинта», 2002. - 184 с. • Декор стола//Гостиница и ресторан. - 2002. - №4. • Ермакова В.И. Официант, бармен. Практическое пособие. Учеб. пособие для нач. проф. образования. — М.: Академия, 2007. — 272 с. • Зигель С., Ленгер Х., Штиклер Г., Гутмайер В. — М.: Центрполиграф, 2007. — 288 с. • Кацерикова Н.В. Ресторанное дело.Учебное пособие. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово: КемТИПП, 2010. — 332 с. • Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Официант: повышенный уровень. Учебное пособие. — М.: Academia, 2019. — 64 с. • Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М.. Проектирование предприятий общественного питания. - М: Издательство «Колос», - 2002. - 422 с. • Федотова И. (сост.) Ресторанная кухня. Фуршеты, шведский стол, кейтеринг. Ресторанные ведомости, 2010. — 160 с. • Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса. Учебное пособие. — М.: Дашков и К°, 2012. — 248 с.
Список литературы для детей и родителей.	• Ермакова В.И. Официант, бармен. Практическое пособие. Учеб. пособие для нач. проф. образования. — М.: Академия, 2007. — 272 с. • Кацерикова Н.В. Ресторанное дело. Учебное пособие. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово: КемТИПП, 2020. — 332 с.
Справочная литература	• Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена.М.: Академия, 2005. — 272 с.
Список сайтов	• http://www.prorestoran.com – Основы ресторанного дела • http://www.tehbez.ru/Docum/DocumList_DocumFolderID_16.html - Инструкции по охране труда. Пищевое производство. • https://iba-world.com/- Международная ассоциация барменов

Отделение дополнительного образования

АНКЕТА ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ
для учащихся в системе дополнительного образования

Уважаемый учащийся, просим Вас ответить на следующие вопросы:
ФИО_____
ДОП_____

1.Посещаете ли Вы кружки вне СПбМТА?
Да Нет
Если да, то какие?_____
2. Посещали ли Вы ранее кружки СПбМТА:
если да, то какие? _____
если нет, то почему?
- посещал другие дополнительные занятия
- не устраивало расписание занятий
- не обладал информацией
- другое
3 Что послужило причиной выбора Вашей профессии?
_____
_____
4.Выберите варианты ответов, которые характеризуют Ваши творческие способности и увлечения:
- умею фотографировать
- пою и играю на музыкальных инструментах
- увлекаюсь историей Санкт-Петербурга
- люблю ходить в походы
- рисую и занимаюсь прикладным творчеством
- свой вариант_____
5.Обучаясь по программам дополнительного образования в СПБМТА, Вы хотите:
- научиться и совершенствовать умения по применению устной речи
- на практике применять свои творческие задатки
- усваивать информацию со слов педагога
- участвовать в конкурсах и выступать на соревнованиях
- укрепить здоровье
- усваивать информацию на практике с помощью технических средств
6. Какие мероприятия Вам были ли бы интересны?
_____
_____
7. Ваш пол: Мужской Женский
8. Сколько Вам полных лет? _____

9. Что такое ресторанный сервис?_____
_____
10. Что такое барное дело?_____
11. Что такое коктейль?_____
_____
12. Как составляют коктейли?_____
13. Кто готовит коктейли?_____
_____
14. Какие виды подачи блюд вы знаете?_____
_____
15. Что такое курс подачи?_____
_____
Спасибо за сотрудничество!