

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ АТСП  
О.Н. Бабушкин

«12» 12 2020 г.

**Дополнительная профессиональная программа**  
**Программа повышения квалификации**  
**«КЕЙТЕРИНГ: ОСОБЕННОСТИ ОБСЛУЖИВАНИЯ ВЫЕЗДНЫХ**  
**БАНКЕТОВ»**

г.Арзамас

## СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	7
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	10
СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	12
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ.....	14

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для повышения квалификации «Официанта, бармена», и включает объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных навыков и знаний, соответствующих особенностям обслуживания выездных банкетов.

Настоящая программа составлена в соответствии с требованиями профессионального стандарта Сомелье/ Кавист (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 283н) и профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н).

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, имеющих классы, оборудованные необходимыми наглядными пособиями, а также учебные мастерские, оборудованные по стандартам WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис».

В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

Продолжительность обучения рассчитана на 24 часа. В завершении процесса обучения слушатели должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой и /или профессиональным стандартом.

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Цель реализации программы**

Программа повышения квалификации направлена на повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации «Официант, бармен», в том числе формирования у слушателей практических навыков в сфере кейтеринг индустрии; планирование хозяйственной деятельности в соответствии с потребностями рынка и возможностями получения необходимых ресурсов

### **1.2. Требования к результатам повышения квалификации.**

Планируемые результаты повышения квалификации.

### **1.3. Характеристика компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.**

Программа предназначена для совершенствования компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом Сомелье/ Кавист (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 года № 283н)
- профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н).
- спецификацией стандарта компетенции «Ресторанный сервис».

### **1.4. Планируемые результаты освоения программы:**

Слушатель в результате освоения программы повышения квалификации должен иметь практический опыт:

- навыками приготовления и оформления кулинарной продукции индустрии кейтеринга;
- навыками составления меню с учетом особенностей проводимого выездного обслуживания;

- навыками межличностного общения и этикета; профессиональной терминологией.

Слушатель в результате освоения программы повышения квалификации должен знать:

З-1 Стили, виды и методы обслуживания, применяемые в индустрии кейтеринга;

З-2 Ассортимент и технологию приготовления кулинарной продукции, применяемые в индустрии кейтеринга;

З-3 Ассортимент и технологию приготовления напитков, применяемые в индустрии кейтеринга;

З-4 Ассортимент и назначение посуды, приборов, оборудования, аксессуаров и инструментов в индустрии кейтеринга

З-5 Организацию выездной кухни;

З-6 Кухонное и другое оборудование необходимое для организации выездного обслуживания;

З-7. Особенности ценообразования различных выездных мероприятий;

З-8. Маркировку продуктов, соблюдения правил ротации и товарного соседства.

Слушатель в результате освоения программы повышения квалификации должен уметь:

У-1 Готовить блюда и напитки;

У-2 Сервировать с учетом особенностей проводимого выездного обслуживания;

У-3 Оформлять отчетность и внутреннюю документацию;

У-4 Организовывать фуршеты и мероприятия на выездном обслуживании;

### **1.5. Трудоемкость освоения программы**

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 24 часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

## **1.6. Форма обучения**

Форма обучения – очная форма с применением дистанционных образовательных технологий.

## 2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

### Программы повышения квалификации

#### «Кейтеринг: особенности обслуживания выездных банкетов»

Форма обучения  
Минимальный уровень образования,  
принимаемых на обучение  
Срок обучения  
Вид выдаваемого документа

очная, или очная с использованием ДОТ  
Среднее профессиональное или высшее  
образование  
24 часа  
Удостоверение о повышении квалификации

№.	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			
			Теоретические занятия*	Практические занятия	Лабораторные занятия	Итоговый контроль
1	<b>Раздел 1.</b> Теоретические основы Организация кейтеринга на базе предприятия общественного питания	11	11			
2	<b>Раздел 2.</b> Организация и правила проведения выездных мероприятий	11			11	
3	Зачет	2				2
	<b>Итого:</b>	<b>24</b>	<b>11</b>		<b>11</b>	<b>2</b>

\*возможно использование дистанционных образовательных технологий

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Наименование тем программы	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Организация кейтеринга на базе предприятия общественного питания		11	
<b>Раздел 1.</b> Теоретические основы Организация кейтеринга на базе предприятия общественного питания	Основное оборудование для проведения выездного обслуживания. Организация работы выездной кухни. Транспортировка. Кухонное оборудование необходимое для организации выездного обслуживания.	2	
	Электроприборы, приборы и посуда для сервировки стола при выездном обслуживании.	2	
	Особенности меню при проведении выездного обслуживания. Работа с поставщиками и подрядчиками. Контроль качества продуктов. Виды и правила составления меню для выездного обслуживания.	2	
	Подбор персонала для работы в сфере кейтеринга. Внешний вид и форма персонала.	1	
	Координация подготовки мероприятия. Поиск площадки для проведения мероприятия и составление плана. Транспортировка продукции и оборудования	2	
	Виды выездных мероприятий и правила их проведения. Правила проведения приема, подачи блюд и закусок. Правила проведения фуршетов. Завершение мероприятия и уборка.	2	
Организация и правила проведения выездных мероприятий		11	
<b>Раздел 2.</b> Организация и правила проведения выездных мероприятий	Практическое занятие: Отработка навыков сервировки стола для фуршета на выездном обслуживании.	2	
	Практическое занятие: Отработка навыков сервировки стола для барбекю	2	
	Практическое занятие: Отработка навыков сервировки стола для кофе-брейк	2	
	Практическое занятие: Отработка навыков сервировки стола для шведского стола на выездном обслуживании.	2	
	Практическое занятие: Отработка навыков укомплектования готовой продукции, посуды, оборудования для выездного мероприятия	2	



	Практическое занятие: Отработка навыков составления меню для выездного банкета	1	
<b>Экзамен</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>24</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

Материально – технические требования

Программа повышения квалификации «Кейтеринг: особенности обслуживания выездных банкетов» обеспечена:

- библиотечным фондом ГБПОУ АТСП;
- программными продуктами: операционная система XP, пакет программ MicrosoftOffice 2016;
- мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук);
- учебными аудиториями, оборудованными средствами обучения, мебелью, системой кондиционирования;
- раздаточный материал: «Методическое пособие по выполнению лабораторных работ с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы», тестовые задания, карточки с ситуационными задачами.
- материально- техническая база: мастерская по компетенции «Ресторанный сервис», оборудованная по стандартам WorldSkills

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Кабинет «Организации обслуживания в организациях общественного питания»	Теоретические занятия	Рабочее место преподавателя -1; рабочие места обучающихся - 25 шт.; мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук); маркерная доска
Мастерская «Ресторанный сервис»	Практические занятия	3 стол (квадратный) банкетный складной Банкетные стулья Ручник. Салфетки текстильные Синие и красные полирующие полотенца для столовых приборов Скатерть Термопоты. Чайники-термосы. Инструменты: чашки кофейные чашка айриш кофе чашка чайная столовые приборы Расходные материалы: перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; трубочки коктейльные.

<p>Мастерская «Ресторанный сервис»</p>	<p>Зачет</p>	<p>3 стол (квадратный) банкетный складной Банкетные стулья Ручник. Салфетки текстильные Синие и красные полирующие полотенца для столовых приборов Скатерть Термопаты. Чайники-термосы Инструменты: чашки кофейные чашка айриш кофе чашка чайная столовые приборы Расходные материалы: перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; трубочки коктейльные.</p>
--	--------------	---

## 5. СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем программы повышения квалификации и проводится в виде зачета. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной шкале «зачтено», «не зачтено».

Типовое задание для зачета

Время выполнения - 2 часа

1. Дайте определение понятию «Кейтеринг».
2. В чем заключается концепция «Кейтеринговые услуги»?
3. Цели дисциплины «Организация кейтеринга»
4. Охарактеризовать этап планирования выездного обслуживания.
5. Охарактеризовать этап подготовки выездного обслуживания
6. Что такое «Точка невозвращения» при кейтеринговом обслуживании?
7. Перечислите виды и типы кейтеринг-услуг.
8. Охарактеризовать этап реализации выездного обслуживания
9. Охарактеризовать этап подведение итогов выездного обслуживания
10. Какие требования предъявляются к оборудованию для кейтеринг обслуживания?
11. Как проводится подбор персонала для выездного обслуживания?
12. В каких направлениях развиваются кейтеринговые компании?
13. Какие нормативные документы необходимы для открытия кейтеринговой компании?
14. В чем заключается маркетинговая стратегия кейтеринг индустрии?
15. Как формируется ценовая политика кейтеринг индустрии?
16. Доставка и транспорт для выездного обслуживания.
17. Правила принятия заказа для выездного обслуживания.
18. По каким критериям определяется тематика и оформление торжественного мероприятия
19. Перечислите особенности организации летнего кейтеринга
20. Перечислите особенности организации питания в офисах
21. Перечислите особенности организации питания при промышленных предприятиях.
22. Общие сведения о видах выездного обслуживания.

23. Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, оборудования, участвующих в выездном обслуживании
24. Как проводится выбор продуктов для проведения кейтеринг обслуживания.
25. Реклама кейтеринг услуг.
26. Особенности организации выездного обслуживания «Свадьба».
27. Особенности организации выездного обслуживания «Юбилей».
28. Особенности организации детского выездного обслуживания.
29. Особенности организации корпоративного выездного обслуживания.
30. Особенности сервировки шведского стол

## **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **Законодательные и нормативные документы:**

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания, определения [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [law.ru/gosts/gost/54758](http://law.ru/gosts/gost/54758)
2. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

### **Основная литература:**

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 320 с.
2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256 с.
3. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. И доп. - М.: Издательство Юрайт, 2018. - 226 с. - Серия: Профессиональное образование.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. -240 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитарная и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. 4.2. / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.
6. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.С. Соколова. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 304 с.

7. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 3е изд., стер. ~ М.: Издательский центр «Академия», 2018.-304 с.
8. Организация кейтеринга на основе имеющегося отеля... / Режим доступа: [BestReferat.ru/referat-212099.html](http://BestReferat.ru/referat-212099.html) 4. Павлов, А.В. Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий / А.В. Павлов. – СПб.: Профи, 2019. – 296 с. ISBN 978-5-904283-03-2 5. Халворсен, Ф.
9. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание / Франсин Халворсен. – М.: Изд-во «Ресторанные ведомости», 2015. – 304 с. ISBN 5-98176-025-7 6.
10. Эгертон-Томас, К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном / Кристофер Эгертон-Томас. - М.: Изд-во «Росконсульт», 2018. – 272 с. ISBN 5-89805-039-6 7.
11. Эрдош, Д. Кейтеринг: Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес / Джордж Эрдош. – М.: Изд-во «Альпина Бизнес Букс», 2016. – 233 с. ISBN 5-9614-0385-8, ISBN 1-55180-345-3

Дополнительная литература:

**Методическое пособие:**

1. «Теоретический курс кофе». Электронный ресурс [Режим доступа] <http://lib.knigi-x.ru/23istoriva/582767-1-teoreticheskiv-kurskofe-metodicheskoe-posobie-dlva-konsultantov-biwell-metodicheskoe-posobie-dlva.php>
2. Кофейный обучающий центр. Электронный ресурс [Режим доступа] <http://senseofcoffee.ru/>
3. Журнал «Кондитерские изделия: чай, кофе, какао» Электронный ресурс [Режим доступа] <http://vww.mv-ki.ru/>
4. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru:>

5. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс)  
режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.