

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский торгово-экономический техникум»

Методические рекомендации
по организации и выполнению практических работ
по ОП 04 Организация обслуживания
для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Хабаровск, 2023 г.

Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для использования на практических занятиях по учебной дисциплине ОП 04 «Организация обслуживания» для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Данные методические рекомендации предназначены для формирования у студентов умений применять полученные знания в практической деятельности, обобщения, систематизации, углубления полученных теоретических знаний; развития умений использования информационных технологий; выработки самостоятельности, ответственности, точности и творческой инициативы.

Методические рекомендации облегчают выполнение практических занятий, обращая внимание обучающихся на главное в изучаемой дисциплине, помогают выработать умения анализировать и закреплять теоретические знания.

Работа на практических занятиях выполняется студентом по заданию преподавателя с участием студента и преподавателя. По итогам работы каждый обучающийся получает оценку за практическую работу.

По окончании практической работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работ.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, профессиональными и общими компетенциями.

Тематический план и содержание практических работ по учебной дисциплине ОП 04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов
1	2	3
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Практическая работа №1 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией.	2
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Практическая работа № 2 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия.	2
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Практическая работа №3 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.	2
	Практическая работа №4 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания.	2
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Практическая работа №5 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания.	2
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Практическая работа №6 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2
	Практическая работа №7 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.	2
1	2	3

Тема 5. Этапы организации обслуживания	Практическая работа №8 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.	2
	Практическая работа №9 Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом.	2
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Практическая работа №10 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча.	2
	Практическая работа №11 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.	2
	Практические работы №12 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.	2
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Практическая работа №13 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.	2
	Практическая работа №14 Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями.	2
	Практическая работа №15 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей.	2
1	2	3
Тема 8.	Практическая работа №16	2

Обслуживание приемов и банкетов	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах.	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Практическая работа №17 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю.	2

Методические рекомендации по организации и выполнению практических работ

Практическая работа № 1.

Тема. «Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией»

Цель: обобщить полученные по теме знания.

Задание: определить формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания по предложенному варианту: ресторан; кафе; бар; столовая; закусочная.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 2.

Тема. «Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия»

Цель: обобщить полученные по теме знания

Задание: 1. Нарисовать схему сервизной с обозначением размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья в сервизной

2. Составить схему взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 3.

Тема. «Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания»

Цель: обобщить полученные по теме знания

Задание: составить таблицу «Ассортиментный перечень столовой посуды и столовых приборов» (с указанием материалов, из которых они изготовлены), необходимых для работы указанных предприятий: ресторан, кафе, бар, закусочная, столовая.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 4

Тема: «Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: рассчитать количество столовой посуды и приборов, необходимое для сервировки обеда на 35 человек для участников научной конференции в ресторане первого класса.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 5.

Тема: «Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: найти в интернете сайт предприятия общественного питания, на котором указано меню предприятия. Затем проверить данное меню на соответствие правилам составления и переписать в тетрадь с имеющимися исправлениями.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.

3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 6.

Тема: «Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: составить порядок действий при оформлении заказа посетителя ресторана и передаче его на производство.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания в тетради.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 7.

Тема: «Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: составить план подготовки торговых помещений; произвести

прием заказа и описать его передачу на производство.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 8.

Тема: «Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: подготовить столовую посуду и столовые приборы из фаянса, стекла, нержавеющей стали.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 9.

Тема: «Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с

подносом»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: подготовить поднос к работе, расставить на нем посуду в соответствии с правилами

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 10

Тема: «Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

- Задание:**
1. Сложить тканевые салфетки различными способами
 2. Подобрать цветы для составления композиции.
 3. Произвести сервировку стола для завтрака.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 11.

Тема: «Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: произвести сервировку стола для ужина.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 12

Тема: «Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: подобрать столовую посуду для подачи вин и шампанского в соответствии с заказом.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 13.

Тема: «Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: произвести сервировку стола по вариантам

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 14

Тема: «Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания.

Тренинг по отработке приемов расчета с гостями»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: 1. Описать в тетради правила этикета и поведения за столом.

2. Произвести расчет с потребителем (по вариантам).

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.

2. Провести устное обобщение изученного материала.

3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.

4. Дать время на выполнение задания.

5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 15.

Тема: «Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: подобрать необходимое оборудование, инвентарь, посуду для фламбирования и транширования (по вариантам в группах).

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.

2. Провести устное обобщение изученного материала.

3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.

4. Дать время на выполнение задания.

5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 16

Тема: «Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах.
Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: составить план обслуживания с указанием особенностей (по вариантам в группах).

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.
3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Практическая работа № 17.

Тема: «Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание: 1. Выполнить сервировку стола для подачи сырного фондю.
2. Нарисовать в тетради схему расстановки блюд на приеме по типу «Шведский стол».

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
2. Провести устное обобщение изученного материала.

3. Выдать задание и озвучить критерии оценивания.
4. Дать время на выполнение задания.
5. Оценить выполненное задание.

Ход работы представлен в приложении 1.

Эталон ответов представлен в приложении 2.

Критерии оценивания представлены в приложении 3.

Список использованных источников и литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон от 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями на 02.07.2021; редакция, действующая с 23.12.2021).
2. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред. от 05.12.2022) «О защите прав потребителей»
3. Приказ МИНОБРНАУКИ Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. (Переиздание. Декабрь 2019 г.)
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (Переиздание. Март 2019 г.)
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. (Переиздание. Май 2019 г.)
7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
9. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
10. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2016. – 544 с.

11. Ногина А.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебное пособие для бакалавров/ А.А. Ногина – Челябинск, изд-во ЗАО «Библиотека А.Миллера»2018 – 136 с.

12. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования/ Г.С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 396 с

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования/ В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

14. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.М. Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с.

15. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Г.М. Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с.

Интернет-ресурсы:

16. <https://vkusno.mirtesen.ru> 10 способов складывания салфеток. Режим доступа – свободный.

17. <http://servirovka-stola.ru> Сервировка стола к ужину. Режим доступа – свободный.

18. <https://studopedia.ru> Подбор посуды и инвентаря для ресторана. Режим доступа – свободный.

19. <https://etiketclub.ru> Застольный этикет. Режим доступа – свободный.

20. <http://www.matrixplus.ru> Правила работы с подносом. Режим доступа – свободный.

Ход работы

Практическая работа № 1.

Заполнить таблицу с указанием форм и методов обслуживания в ресторане (1 класса; высшего класса; люкс); кафе; баре; столовой; закусочной.

Тип предприятия общественного питания	Формы обслуживания	Методы обслуживания
Ресторан 1 класса		
Ресторан высшего класса		
Ресторан класса «Люкс»		
Бар		
Кафе		
Закусочная		
Столовая		

Для справки: **метод обслуживания потребителей** - способ реализации продукции общественного питания потребителям и организации ее потребления.

форма обслуживания потребителей - организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.

Практическая работа № 2.

Задание 1. Нарисовать схему сервизной с обозначением размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья в сервизной ресторана.

Задание 2. Составить схему взаимосвязи производственных и торговых помещений кафе китайской кухни.

Практическая работа № 3.

Заполнить в тетради таблицу «Ассортиментный перечень столовой посуды и столовых приборов».

Наименование столовой посуды и столовых приборов	Материалы, из которых изготовлены	Применение

Практическая работа № 4

Рассчитать количество столовой посуды и приборов для сервировки обеда на 35 человек для участников научной конференции в ресторане первого класса.

Меню обеда на 35 человек для участников научной конференции в ресторане первого класса

Холодные блюда и закуски Салат столичный Первые блюда Суп харчо Вторые горячие блюда Бифштекс натуральный Картофельное пюре	Горячие напитки Чай Кофе черный Холодные напитки Морс брусничный Хлебобулочные и кондитерские изделия Пирожное ассорти Хлеб ржаной Хлеб пшеничный
--	--

Данные расчета свести в таблицу.

Таблица – Расчет количества столовой посуды ,столовых приборов

Наименование посуды, приборов	Количество, шт.	Резерв, шт.	Общее количество, шт.

Практическая работа № 5.

Найти в интернете сайт предприятия общественного питания, на котором указано меню предприятия. Затем проверить данное меню на соответствие правилам составления и переписать в тетрадь с имеющимися исправлениями в виде сравнительной таблицы.

Сравнительная таблица меню кафе «.....»

Факт	По правилам

Практическая работа № 6.

Составить порядок действий при оформлении заказа посетителя ресторана и передаче его на производство.

Практическая работа № 7.

Составить план подготовки торговых помещений; произвести прием заказа и описать его передачу на производство.

Практическая работа № 8.

Подготовить столовую посуду и столовые приборы из фаянса, стекла, нержавеющей стали.

Практическая работа № 9.

Подготовить поднос к работе, расставить на нем посуду (тарелки, вазы с фруктами, бутылки) в соответствии с правилами.

Практическая работа № 10

1. Сложить тканевые салфетки различными способами
2. Подобрать цветы для составления композиции.
3. Произвести сервировку стола для завтрака.

Практическая работа № 11.

Произвести сервировку стола для ужина.

Практическая работа № 12

Подобрать столовую посуду для подачи вин и шампанского в соответствии с заказом. Данные свести в таблицу.

Наименование напитка	Вид посуды
Вино белое полусладкое	
Вино красное сухое	
Коньяк	
Водка	
Шампанское	
Ликер	

Практическая работа № 13.

Произвести сервировку стола по вариантам:

- для подачи супов, бульонов;
- для подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок;
- для подачи холодных и горячих напитков.

Практическая работа № 14

1. Описать в тетради правила этикета и поведения за столом.
2. Произвести расчет с потребителем:
 - 1 вариант – наличный расчет.
 - 2 вариант – расчет через терминал банковской картой.

Практическая работа № 15.

Подобрать необходимое оборудование, инвентарь, посуду для фламбирования и транширования (по вариантам в группах).

Практическая работа № 16

Составить план обслуживания с указанием особенностей:

Группа делится на две подгруппы.

- 1 вариант – обслуживание свадебного фуршета.
- 2 вариант - обслуживание свадебного банкета.

Время	Действия официантов	Особенности

Практическая работа № 17.

1. Выполнить сервировку стола для подачи сырного фондю.
2. Нарисовать в тетради схему расстановки блюд на приеме по типу «Шведский стол».

Эталон ответов

Практическая работа № 1.

Тип предприятия общественного питания	Формы обслуживания	Методы обслуживания
Ресторан 1 класса	В торговом зале; кейтеринг	Обслуживание официантами полное
Ресторан высшего класса	В торговом зале; кейтеринг; VIP	Обслуживание официантами полное
Ресторан класса «Люкс»	В торговом зале; VIP	Обслуживание официантами полное
Бар	В торговом зале	Обслуживание официантами полное
Кафе	В торговом зале; «На вынос» Доставка	Обслуживание официантами (полное, комбинированное)
Закусочная	В торговом зале; «На вынос» Доставка	Самообслуживание
Столовая	В торговом зале	Самообслуживание

Практическая работа № 2.

Задание 1. Шкафы для стеклянной посуды, стеллажи для столовой посуды, ящики с перегородками для столовых приборов

Задание 2. Торговый зал, раздача, холодный цех, горячий цех, овощной цех, масо-рыбный цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды.

Практическая работа № 3.

Таблица «Ассортиментный перечень столовой посуды и столовых приборов».

Наименование столовой посуды и столовых приборов	Материалы, из которых изготовлены	Применение
1	2	3
Кокотница	Мельхиор	Горячие закуски из рыбы
Кокильница		Горячие закуски

1	2	3
Тарелка закусочная	Фарфор, стекло, фаянс	Закуски
Салатник		Холодные блюда
Тарелка столовая глубокая		Первые блюда
Тарелка столовая мелкая		Вторые горячие блюда
Бульонная чашка с блюдцем		Прозрачные супы
Блюдо овальное многопорционное		Банкетные блюда
Блюдо круглое многопорционное		Банкетные блюда
Чашка для чая с блюдцем	Фарфор, фаянс, стекло	Чай черный
Кофейная чашка с блюдцем		Кофе
Стаканы	Стекло, хрусталь	Холодные напитки, компоты, кисели
Графины		Холодные напитки
Закусочный прибор	Мельхиор, нержавеющая сталь	Закуски холодные, горячие
Столовый прибор		Первые и вторые блюда
Рыбный прибор		Блюда и закуски из рыбы
Десертный прибор		Сладкие блюда, кондитерские изделия
Фруктовый прибор		Фрукты целые

Практическая работа № 4

Меню обеда на 35 человек для участников научной конференции в ресторане первого класса

Холодные блюда и закуски Салат столичный Первые блюда Суп харчо Вторые горячие блюда Бифштекс натуральный Картофельное пюре	Горячие напитки Чай Холодные напитки Морс брусничный Хлебобулочные и кондитерские изделия Пирожное ассорти Хлеб ржаной Хлеб пшеничный
--	---

Расчет количества посуды производится, исходя из числа гостей, количества и типа заказанных блюд и с учетом коэффициента запаса - 1,1

(полученные при расчете значения округляются в сторону большего числа). Посуда для блюд общей подачи (например, салаты) принимается из расчета 1 емкость на 8 человек, т.е. на 4 человека, сидящих с одной стороны стола при двусторонней рассадки.

Таблица – Расчет количества столовой посуды, столовых приборов

Наименование посуды, приборов	Количество, шт.	Резерв, шт.	Общее количество, шт.
Корзинка для хлеба	4	1	5
Закусочная тарелка	35	4	39
Столовая глубокая тарелка	35	4	39
Столовая мелкая тарелка	35	4	39
Чайная чашка	35	4	39
Стакан	35	4	39
Столовые приборы			
Закусочная вилка	35	4	39
Столовая ложка	35	4	39
Столовая вилка	35	4	39
Столовый нож	35	4	39

Практическая работа № 5.

Сравнительная таблица меню кафе «.....»

Факт	По правилам
	фирменные закуски, блюда и напитки;
	холодные блюда и закуски
	горячие закуски
	супы
	вторые горячие блюда
	сладкие блюда
	горячие напитки
	холодные напитки и соки
	кондитерские изделия
	хлебобулочные изделия

Практическая работа № 6.

1. Подача меню и винной карты (винная карта мужчине, меню женщине; самой старшей женщине, или самому высокому по чину, или заказчику мероприятия)
2. Ожидание (отходит в сторону, не выпуская из виду гостей)
3. Прием заказа (записывает заказ, дает необходимые пояснения,

делает пометки по просьбам гостей, рекомендует блюда и напитки по просьбе)

4. Дублирование заказа (проговаривает наименование блюд и количество порций с пожеланиями гостей)

5. Передача заказа на напитки в буфет (напитки подает в первую очередь)

6. Передача заказа на производство (сначала в холодный цех, затем в горячий)

7. Подбор столовой посуды для подачи (идет в сервизную, подбирает столовую посуду для подачи холодных и горячих блюд)

Практическая работа № 7.

План подготовки торговых помещений:

1. Уборка помещений (проветривание, сухая уборка полов, обметание пыли, протирание мебели, оборудования; или, обметание пыли, протирание мебели, оборудования, влажная уборка полов)

2. Расстановка столов (расставляют прямыми линиями или в шахматном порядке, образуя из них группы—зоны, отделенные одна от другой главными проходами шириной не менее 2 м и вспомогательными шириной 1,5—1,2 м. Каждый стол ставят на таком расстоянии от соседних, которое обеспечивало бы свободный проход к нему посетителей и официантов при полной загруженности зала. Нельзя размещать столы на одной линии с входной дверью. Столы, серванты, кресла должны отстоять от стен на расстоянии 10—20 см)

3. Накрывание столов скатертями.

4. Получение посуды и приборов в сервизной.

5. Сервировка столов.

Прием заказа и описание его передачи на производство – работа в паре

Практическая работа № 8.

Продемонстрировать способы натирания столовой посуды, стекла и столовых приборов

Практическая работа № 9.

Для переноса посуды, блюд и напитков используются металлические подносы круглой, прямоугольной или овальной форм. Для предотвращения скольжения посуды по подносу его застилают салфеткой (иногда рекомендуют влажной), свисающие концы которой подгибают внутрь. При установке посуды придерживаются определенного порядка:

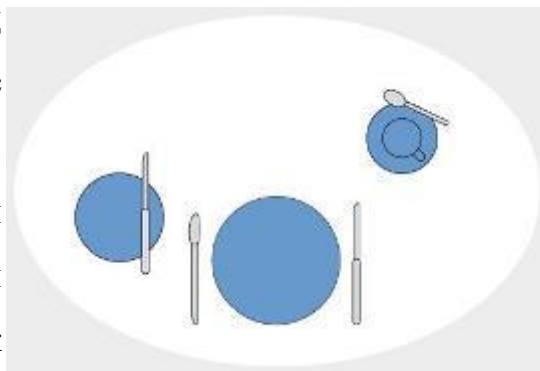
1. Блюдо ставят только в один ряд, потому что не допускается ставить их друг на друга.
2. Более тяжелые блюда ставят ближе к официанту.
3. Высокие предметы (бутылки, графины) ставят в центре.
4. Легкие и низкие предметы ставят по краям подноса.

Практическая работа № 10

1. Сложить тканевые салфетки различными способами с использованием интернет-ресурсов.
2. Подобрать цветы для составления композиции на банкет «8 марта»
3. Произвести сервировку стола для завтрака.

Центральная позиция у тарелки под основное горячее блюдо (каша/яичница с беконом и т.п.).

Слева от тарелки вилка (зубчики вверх), а справа столовая ложка или закусочный нож (острой частью лезвия к тарелке).



По диагонали справа от главной тарелки – чашка кофейная или чайная с блюдцем и с чайной ложкой.

Слева и чуть выше уровня центральной тарелки место для пирожковой тарелки для бутербродов, выпечки, хлеба с маслом и конфитюра. На ней должен быть нож для масла, лезвие располагается влево.

Практическая работа № 11.

Сервировка стола для ужина (классический вариант)



Практическая работа № 12

Таблица – Столовая посуда для подачи вин и шампанского

Наименование напитка	Вид посуды
Вино белое полусладкое	Рюмка рейнвейная
Вино красное сухое	Рюмка лафитная
Коньяк	Рюмка коньячная
Водка	Рюмка водочная
Шампанское	Бокал флюте
Ликер	Рюмка ликерная

Практическая работа № 13.

Произвести сервировку стола по вариантам:

- для подачи супов, бульонов (подстановочная тарелка, пирожковая тарелка, столовая ложка);
- для подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок (закусочные тарелка и приборы);
- для подачи холодных и горячих напитков (стаканы, чашки чайные и кофейные с блюдцами).

Практическая работа № 14

1. Правила этикета и поведения за столом.

Перед едой расстелите тканевую салфетку на коленях, чтобы случайно не испачкать одежду. Бумажными салфетками пользуются постоянно, вытирая губы и руки.

Не принято за столом размахивать или играть столовыми приборами, салфеткой.

Нельзя класть локти на стол — опираются о край стола запястьями. Для женщин делается исключение — они могут слегка ненадолго опереться локтями.

Ешьте не спеша, беззвучно, не прихлебывая и не смакуя громко, не чавкая. Жуйте пищу с закрытым ртом.

Не пытайтесь говорить с полным ртом, даже если надо ответить.

Ешьте небольшими кусочками, поднося кушанье вилкой или ложкой ко рту. Голову нужно слегка наклонить, не принято низко склоняться над тарелкой с едой.

Если общее блюдо стоит далеко, не тянитесь за ним через весь стол, попросите передать его тех гостей, кто ближе к кушанью. Берите порцию с общего блюда ложкой, которая к нему приложена, а не той, которой едите.

Невежливо поворачиваться спиной к кому-то из соседей.

Проявите уважение — перестаньте есть или говорить, когда кто-то произносит тост.

Не следует кому-то делать замечания за какие-то нарушения этикета.

Если не нравится или не подходит какое-то блюдо, во всеуслышание не объясняйте и не оправдывайтесь, почему от него отказываетесь.

Помните, что использованные ложки/вилки не кладут на скатерть. Закончив трапезу, приборы расположите на пустой тарелке параллельно, ручками вправо или вниз.

За общим столом или в ресторане не принято курить. Допустимо, если в домашней обстановке все придут к такому решению.

Обязательно поблагодарите хозяев за угощение.

2. Произвести расчет с потребителем (по вариантам).

1 вариант – наличный расчет.

Наличный расчет с потребителями за заказанные блюда и напитки производят по счету. Бланк счета заполняется в двух экземплярах. В нем указываются название ресторана, фамилия официанта, дата обслуживания, наименование и количество закусок, блюд, напитков и т.д., цена одной порции, сумма всех заказанных порций одноименных блюд, напитков.

Официант подсчитывает сумму, ставит подпись и подает заказчику первый экземпляр счета, положив его обратной стороной кверху на маленький поднос или на пирожковую тарелку.

Затем, получив деньги, идет к кассе, печатает чек и приносит его (со сдачей если нужно) гостю.

2 вариант – расчет через терминал банковской картой.

Узнав способ оплаты заказа, официант приходит к столику с банковским терминалом эквайрингом. Гость передает официанту карту к оплате. Тот при помощи терминала снимает с нее сумму, указанную в счете, печатает чек и отдает гостю вместе с картой.

Практическая работа № 15.

Оборудование, инвентарь, посуда для фламбирования

Тележка или подсобный столик с двумя полками.

Две спиртовки для доведения до готовности, разогревания и фламбирования блюд.

Набор различных приправ, спирт для зажигания и крепкий алкогольный напиток.

Приборы для фламбирования - вилка, ложка, разливательная ложка, сковородка и т. д. разделочную доску Правее на откидную доску ставят подготовленные тарелки для подачи блюд

Оборудование, инвентарь, посуда для транширования

Специальные приборы (нож и вилка) для порционирования;

Специальная доска с выдолбленными в ней желобками для стекания выделяющихся при резании мяса соков;

Различные приправы;

Спиртовка для нагревания отрезанных порционных кусков и спиртовка для нагревания соусов и гарниров;

Подсобный столик или тележка для переноса всего необходимого при траншировании.

Тарелки для подачи

Практическая работа № 16

Как правило, банкет-фуршет начинается в 18-20 часов, и продолжается в течение 1,5-2 (в случае свадебного фуршета 2-2,5) часов.

Время	Действия официантов	Особенности
17:00 – 17:30	Подготовка: расстановка банкетных столов	
17:30 – 18:00	Сервировка фуршетных столов (указать, какие виды столовой посуды, приборов, стекла, в какой последовательности выставляются)	
18:00 – 18:30	Расстановка бутылок с безалкогольными напитками, бутылок с красным и белым вином	
18:30 – 18:50	Расстановка посуды с холодными блюдами и закусками	
18:50 – 19:00	Встреча и размещение гостей.	

Практическая работа № 17.

1. Выполнить сервировку стола для подачи сырного фондю.

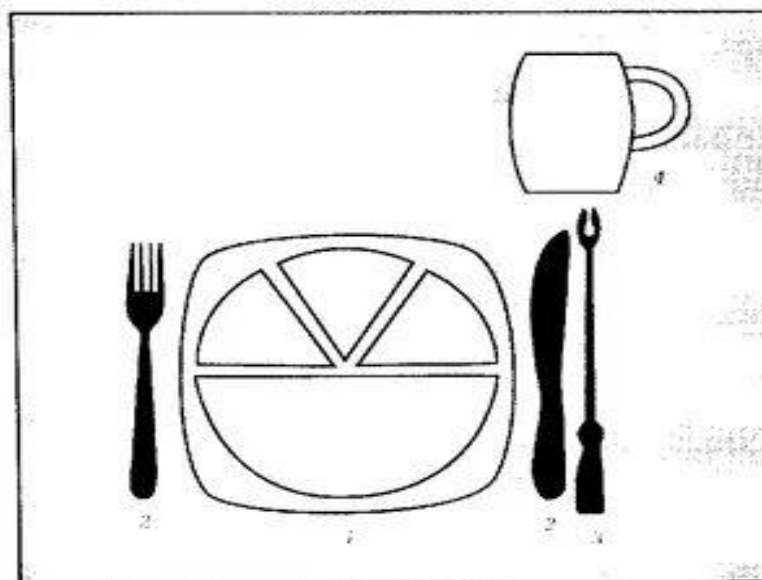


Рис. 36. Сервировка стола для подачи сырного фондю:
1 — менажница; 2 — закусочный прибор;
3 — вилка для фондю; 4 — кружка для пива

2. Задание творческое, ответы индивидуальны

Критерии оценивания практической работы

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если задания практической работы не выполнены.