

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Утверждено
на заседании МС
Протокол № 1
от 30. 08. 2024 г.

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессионального цикла
Протокол № 1 от 30. 08.2024г.
Председатель ПЦК  Г.Ф.Ямаева

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработала преподаватель:

 О.Н.Кучерова

1. Пояснительная записка

Методические указания разработаны для выполнения практических заданий по дисциплине ОП. 04 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Данные рекомендации разработаны на основании рабочей программы дисциплины ОП. 04 «Организация обслуживания» предназначены для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования.

В рамках выполнения практических занятий обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК1.4.; ПК2.4.- ПК2.8; ПК3.2- ПК3.7; ПК4.2- ПК4.6; ПК5.3- ПК5.5; ПК6.1- ПК6.5 ОК1-ОК10 ЛР7; ЛР13- ЛР24	выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд,

	числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.	смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.
--	--	---

Исходя из поставленных целей, пособие способствует решению следующих методических задач, реализуемых в ходе обучения:

- формировать умения и навыки критического мышления в условиях работы с большими объемами информации;
- формировать навыки самостоятельной работы с учебным материалом с использованием информационных технологий;
- формировать навыки работы в команде;
- развивать умение сформулировать задачу и продуктивно решить ее в коллективе;
- формировать навыки самоконтроля;
- формировать практические умения в соответствии с требованиями к уровню подготовки обучающихся, установленными рабочей программой дисциплины по конкретным разделам (темам);
- совершенствовать умения применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развивать интеллектуальные умения у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.

Методические указания включают:

1. Планирование практических занятий;
2. Критерии оценки выполнения работ.
3. Практические задания, сопровождающиеся указаниями для их выполнения.

Каждая практическая работа содержит:

- условия выполнения;
- наименование раздела (темы);
- объем учебного времени, отведенный на практическое занятие;
- наименование темы практического занятия;
- цель практического занятия (в т.ч. требования к знаниям и умениям обучающихся, которые должны быть реализованы);
- перечень необходимых средств обучения (оборудование, материалы и др.);
- содержание заданий;
- указания (инструкции) по выполнению заданий;
- требования к результатам работы, в т.ч. к оформлению;
- критерии оценки; список рекомендуемой литературы; приложения.

Практическое занятие №1 (2 часа)

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

Средства обучения:

- Гражданский кодекс РФ.
- ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
- ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

1. Определите и запишите в тетрадь тему сквозного комплексного задания по номеру микрогруппы.

Например: Тема сквозного комплексного задания:

2. Выберите фирменное наименование Вашего предприятия и дайте определение его типа в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

Например: Ресторан «Купеческий» - это предприятие общественного питания.....(далее по ГОСТу).

3. Определите основные требования к уровню обслуживанию (классу) предприятия в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

Например: Ресторан высшего класса должен удовлетворять следующим требованиям: оригинальность интерьера.....(далее по ГОСТу).

4. Составьте паспорт предприятия в соответствии с предложенной ситуацией и представьте его в виде таблицы 1.

5. Определите требования к предприятию питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

Оформите перечень конкретных требований к Вашему предприятию в следующем виде:

Требования к ресторану высшего класса «Купеческий»:

§ Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий:

- внешний вид предприятия: вывеска световая с элементами оформления;
- состав помещений для потребителей: вестибюль, гарбероб, зал, банкетный зал, туалетная комната с помещением для мытья рук;
- оформление залов и помещений для потребителей: использование оригинальных декоративных элементов;
- микроклимат: система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности.

§ Требования к мебели, столовым посуде, приборам, столовому белью:

- мебель;
- столовая посуда и приборы;
- столовое белье.

§ Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту продукции:

- меню и прейскурант вин (карта вин) с эмблемой (фирменным знаком) предприятия;
- ассортимент продукции общественного питания и покупных товаров.

§ Требования к методам обслуживания потребителей, к форменной одежде, обуви:

- методы обслуживания потребителей;
- сервировка стола;
- охраняемая автостоянка с неограниченным временем парковки.

Таблица 1 – Паспорт предприятия питания

Признак предприятия	Характеристика признака*
1. Фирменное наименование	
2. Тип	

3. Класс	
4. Специализация	
5. Организационно-правовая форма деятельности	
6. Месторасположение, юридический адрес	
7. Режим работы	
8. Мощность	
9. Характер производства	
10. Структура производства	

Примечание: * - описать признак в соответствии с темой сквозного комплексного задания.

6. Оформите отчет и представьте его для защиты.

Домашнее задание:

Подготовить сообщение для презентации Вашего предприятия общественного питания.

Практическое занятие №2 (2 часа)

Тема: Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервисной; взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия

Цель: 1. Обеспечить применение обучающимися знаний и способов действий с целью идентификации (распознавания) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.

2. Помочь учащимся осознать социальную, практическую и личностную значимость учебного материала.

3. В целях трудового воспитания показать обучающимся влияние профессиональной подготовки технолога на успешную деятельность предприятия. Информационные источники:

Алгоритм работы:

Задание No1 Из предложенного ассортимента столовой посуды произвести идентификацию (распознавание) посуды: из фарфора, фаянса, стекла, металла, пластика, дерева.

Задание No2: Из предложенного ассортимента столовых приборов произвести идентификацию (распознавание) ассортимента (основных и вспомогательных) приборов.

Задание No3: Установите название, назначение и определите объём или размер представленных образцов посуды и приборов. Заполните таблицу.

Практическое занятие №3,4 (4 часа)

Тема: Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания

Цель работы: Выработать навыки по идентификации ассортимента столовой посуды, приборов с последующим определением его функциональных особенностей.

Теоретический материал:

В ресторанах используется фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, керамическая, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда. Ассортимент и количество столовой посуды регламентируется на основании нормативов, исходя из типа предприятия, вместимости зала, ассортимента реализуемой продукции, режима работы и форм обслуживания. Нормативы определяют потребности в трех, а то и в четырех комплектах на одно место, при этом два комплекта находятся в зале и на раздаче, один в моечной и один в сервисной. Такое количество позволяет обеспечить перебойное обслуживание клиентов.

Фарфоровая посуда снежно-белого цвета и слегка просвечивается. По сравнению с фаянсовой посудой она обладает повышенными термическими свойствами и высокой стойкостью глазури. При легком ударе по краю она издает четкий продолжительный звук.

Фаянсовая посуда не просвечивается даже в тонких местах. При ударе она издает глухой звук, что объясняется невысокой температурой обжига.

Фарфоровая и фаянсовая посуда, выпускаемая для ресторанов, отличается простотой форм и гигиеничностью. У нее нет острых углов, что облегчает санитарную обработку.

Как правило, эта посуда украшена каймой или рисунком, посуда для ресторанов с национальной кухней украшается национальным орнаментом.

Фарфоровую посуду используют: в ресторанах люкс – из высококачественного фарфора высшей группы художественных разделок; в ресторанах высшей категории – из фарфора с монограммой или эмблемой ресторана; в ресторанах 1 категории – из фарфора не ниже восьмой группы художественных разделок и в ресторанах II категории – из фарфора не ниже шестой группы.

Столовые приборы делятся на основные и вспомогательные, основные служат для приема пищи, вспомогательные – для раскладки порций на блюда.

В зависимости от количества мест в торговом зале закусочных приборов должно быть 2—3 комплекта, столовых приборов для вторых блюд — 2—3, десертных (в основном для банкетов) — один комплект.

Задание №1: Из предложенного ассортимента столовой посуды произвести идентификацию (распознавание) посуды:

- из фарфора,
- фаянса,
- стекла,
- металла,
- пластика,
- дерева.

Задание №2: Из предложенного ассортимента столовых приборов произвести идентификацию (распознавание) ассортимента (основных и вспомогательных) приборов.

Задание №3: Установите название, назначение и определите объем или размер представленных образцов посуды и приборов.

Заполните таблицу:

Материал из которого изготовлен образец	Наименование посуды, приборов	Емкость, размеры	Назначение

Контрольные вопросы:

1. Чем отличается фарфоровая посуда от фаянсовой?
2. Какие кушанья подают на овальных и круглых фарфоровых блюдах?
3. С какой целью подогревают столовую посуду перед подачей горячих блюд на стол?
4. По каким признакам классифицируется стеклянная и хрустальная посуда?
5. Чем отличаются бокалы для шампанского от бокалов других видов?
6. Для каких целей при обслуживании посетителей используются кувшины и графины?
7. Перечислите основной ассортимент посуды из мельхиора и нержавеющей стали.
8. Чем отличается кокотница от кокильницы?
9. Для подачи, каких блюд предназначаются баранчики круглой формы?
10. Что такое менажница и какие модификации этой посуды существуют? Что подают в этой посуде?
11. Какую посуду называют подстановочной?
12. Перечислите виды керамической посуды и определите ее назначение.

13. Как осуществляется перенос посуды?
14. Какие предметы сервировки стола называются столовыми приборами?
15. Какие предметы относятся к основным столовым приборам? На какие группы подразделяются основные столовые приборы?
16. Какие предметы относятся к неосновным (дополнительным) столовым приборам? Почему они так называются?
17. Как определяется потребность в столовой посуде и столовых приборах?

Практическое занятие №5,6 (4 часа)

Тема: Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом

Цель работы: научиться правильно обращаться со столовой посудой.

Оснащение: Столовая посуда в ассортименте.

Основные теоретические положения

Столовая посуда на предприятиях общественного питания классифицируется в зависимости от материала изготовления: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая. Ассортимент регламентируется на основании нормативов исходя из типа предприятия, вместимости залов и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы, форм обслуживания.

Фарфоровая посуда наиболее изящна, отличается повышенной прочностью, поэтому она применяется преимущественно в ресторанах, кафе.

Фаянсовая посуда непрозрачная, с более толстыми стенками, применяется в столовых, закусочных, имеет пористый черепок, способный впитывать влагу.

Керамическая посуда - основным сырьем для ее изготовления служит глина. Применяется для подачи национальных блюд и напитков.

Металлическая посуда используется для приготовления и подачи горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих сладких блюд и напитков. Изготавливают из нержавеющей стали и мельхиора. Посуда из мельхиора обладает лучшими теплопроводными и эстетическими свойствами. Мельхиор – это сплав меди и никеля.

Стеклянная и хрустальная посуда вырабатывается из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочными и другими основными окислами.

Деревянную посуду изготавливают из твердых пород дерева; ее пропитывают для прочности специальным раствором и покрывают лаком.

Порядок выполнения работы.

1. Изучить ассортимент и назначение фарфоровой и стеклянной посуды.
2. Изучить ассортимент и назначение металлической и керамической посуды.
3. Отработать навыки выноса посуды в зал к подсобному столику (выносить стопками на ручнике, на подносе, три тарелки в одной руке, выносить чашки, блюдца и разную фаянсовую посуду на подносе).
4. Отработать навыки подготовки приборов к работе.
5. Выбрать необходимые приборы и подготовить их для работы: натереть, разложить, вынести.
6. Отработать навыки переноса приборов в зал к подсобному столику и для сервирования.

Контрольные вопросы

1. На какие группы делятся столовые приборы?
2. Назвать приборы основной группы и их назначение.
3. Как происходит процесс мытья столовых приборов?
4. Из каких материалов изготавливают столовые приборы?
5. Какими приборами пользуются для перекладывания блюд?
6. Назвать вспомогательные приборы и их назначение.

7. Как и где хранят приборы?
 8. Какие правила и санитарные требования нужно выполнять при работе с приборами?
 9. Назовите виды металлической посуды. Ее назначение.
 10. Перечислите виды керамической посуды. Ее назначение.
 11. Назовите виды фарфоровой посуды. Ее назначение.
 12. Назовите виды стеклянной посуды. Ее назначение.
 13. На какие группы делятся столовые приборы?
 14. Назвать приборы основной группы и их назначение.
 15. Как происходит процесс мытья столовых приборов?
 16. Из каких материалов изготавливают столовые приборы?
 17. Какими приборами пользуются для перекладки блюд?
 18. Назвать вспомогательные приборы и их назначение.
 19. Как и где хранят приборы?
 20. Какие правила и санитарные требования нужно выполнять при работе с приборами?
- отработать приемы работы официанта с ручником

- отработка приемов работы официанта с подносом
- научиться правильной расстановке продукции на подносе

Средства обучения:

- натуральные образцы (столовая и стеклянная посуда, столовые приборы)

Перечень рекомендуемых источников:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая культура, 2015.
2. Барановский В.А., Пивоваров С.И. Официант – бармен: современные бары и рестораны – М.: Изд-во Книжный Дом, Изд-во Эксмо, 2015.

Порядок выполнения и ход занятия

1. Определите исходные данные для выполнения задания в соответствии с номером микрогруппы:

МГ 1: Кафе на 50 мест при молодежном клубе.

МГ 2: Ресторан класса «люкс» на 100 мест французская кухня.

МГ 3: Ресторан высшего класса на 75 мест русская кухня.

МГ 4: Ресторан высшего класса на 150 мест при торговом центре.

МГ 5: Рыбный ресторан класса «люкс» на 80 мест.

МГ 6: Пивной ресторан высшего класса на 60 мест.

2. Ознакомиться с заданием и выполнить:

3. Провести показ работы с подносом, и ручником.

Практическое занятие 7,8

Тема: Изучение видов меню, карты вин правил составления по сайтам предприятий питания

Цели:

- изучить виды меню
- изучить правила составления меню и карты вин
- приобрести умение и навык по составлению меню и карты вин для предприятий общественного питания различных типов и классов.

Средства обучения:

1. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню;
2. Раздаточный материал: образцы меню, карты вин, карты коктейлей; сертификаты, лицензии;
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:ТОО «Пчелка», 1994;

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Хлебпродинформ, 1996;
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных национальных кухонь народов России.-М.:МП «ВИКА», 1992.

Перечень рекомендуемых источников:

1. Кучер Л.С, Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2015.
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – Ростов на/Д: Феникс, 2015.

Порядок и ход выполнения занятия:

1. Определите исходные данные для разработки меню и карты вин:
МГ 1: Банкетное меню (банкет - Свадьба) для ресторана класса «люкс», карту вин;
МГ 2: Меню со свободным выбором блюд ресторана первого класса, карту вин;
МГ 3: Меню «бизнес – ланча» бара первого класса, карту вин;
МГ 4: Меню «блюда от шеф-повара» бара высшего класса, карту вин;
МГ 5: Меню вегетарианского ланча кафе, карту вин;
МГ 6: Меню воскресного бранча арткафе «Классик», карту вин.
2. Составьте меню и карту вин
 При выполнении работы необходимо учитывать:
 - Требования, предъявляемые к составлению меню;
 - Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков (Приложение А);
 - Ассортиментный минимум (Приложение Б);
 - Для банкетов определенного вида необходимо составлять план – меню, в котором указывается: вид банкета, время его проведения, количество участников, перечень блюд и закусок согласованных с заказчиком, а также их количество и выход в граммах (Приложение В).
 - Если заказчиком предусмотрен апперетив, то учитываются закуски, напитки и алкогольная продукция, предназначенная для этого;
 - Правила составления и оформления карты вин (Приложение Г).
3. Письменно ответьте на следующие вопросы:
 1. Какие факторы учитываются при составлении и оформлении меню?
 2. Укажите назначение, особенности составления и оформления карты вин.
 3. Укажите виды меню, используемые в ресторанах, барах и кафе.
4. Оформите отчет и представьте его для защиты.

Домашнее задание: Провести художественное оформление меню и карты вин.

Приложение А

Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню

1. Фирменные (авторские) блюда и закуски*
2. Холодные закуски:
 - 2.1. Бутерброды (канапе, открытые, закрытые (сэндвичи), слоеные).
 - 2.2. Корзиночки, тарталетки, волованы (с икрой, салатом, паштетом).
 - 2.3. Икра зернистая осетровых рыб, паюсная.
 - 2.4. Икра зернистая лососевых рыб.
 - 2.5. Рыба малосоленная (семга, лососина с лимоном).
 - 2.6. Рыбные холодные закуски:
 - рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга);
 - рыба заливная;
 - рыба под маринадом;
 - рыба под майонезом;
 - рыбная гастрономия и закусочные консервы (шпроты, сардины в масле с лимоном, рыба горячего и холодного копчения);
 - сельдь натуральная, с гарниром, рубленая;

- нерыбные продукты моря.
- 2.7. Салаты и винегреты.
- 2.8. Мясные холодные закуски:
 - мясо отварное, жареное, фаршированное, заливное;
 - мясная гастрономия (рулеты, буженина, пастрома);
 - домашняя птица и дичь холодные.
- 2.9. Овощи натуральные, соленые, маринованные.
- 2.10. Грибы консервированные, маринованные.
- 2.11. Блюда из яиц.
- 2.12. Кисломолочные продукты (масло сливочное, сыры в ассортименте).
- 3. Горячие закуски:
 - рыбные, из нерыбных продуктов моря;
 - из субпродуктов;
 - из птицы и дичи;
 - овощные и грибные;
 - яичные и мучные.
- 4. Супы:
 - прозрачные (бульоны, бульоны с гарнирами);
 - заправочные;
 - супы-пюре, супы-кремы;
 - молочные, холодные, сладкие.
- 5. Рыбные горячие блюда:
 - рыба отварная и припущенная;
 - рыба жареная;
 - рыба тушеная и запеченная.
- 6. Мясные горячие блюда:
 - мясо отварное и припущенное;
 - мясо, жаренное крупными и порционными кусками;
 - мясо в соусе (бефстроганов, поджарка);
 - мясо, жаренное в панированном виде;
 - субпродукты;
 - мясо фаршированное, тушеное и запеченное;
 - блюда из рубленого мяса и котлетной массы.
- 7. Горячие блюда из домашней птицы и дичи:
 - птица отварная и припущенная;
 - птица и дичь жареные;
 - птица фаршированная и тушеная;
 - блюда из рубленой птицы.
- 8. Горячие блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные.
- 9. Горячие блюда из яиц и творога.
- 10. Сладкие блюда (десерты):
 - горячие (яблоки в тесте, каша гурьевская, пудинги, блинчики с вареньем и т. д.);
 - холодные (компоты, фруктовые салаты, ягоды в молоке, в сиропе, сливки взбитые с наполнителями);
 - охлажденные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы);
 - замороженные (мороженое в ассортименте, пломбир);
 - фрукты и ягоды натуральные.
- 11. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад).
- 12. Холодные напитки собственного производства (напитки из фруктов, ягод, крошоны, морсы, квас, безалкогольные коктейли).
- 13. Мучные кулинарные и кондитерские изделия (торты, кексы, рулеты, пирожные в ассортименте; пироги открытые и закрытые, кулебяки, пирожки печеные, расстегаи и др.).
- 14. Хлеб: пшеничный, ржаной.

Примечание:

- * - фирменные (авторские) блюда и закуски могут располагаться перед соответствующим разделом меню.

Приложение Б

Ассортиментный минимум блюд

Группы блюд, напитков и кулинарных изделий	Примерное количество наименований в меню			
	Рестораны			Кафе общего типа
	Люкс	Высший	Первый	
Холодные закуски	15	13	10	4
Горячие закуски	3	2	2	-
Супы	5	4	4	1
Горячие блюда	20	15	11	4
Сладкие блюда	6	4	4	6
Горячие напитки	4	3	2	8
Холодные напитки	4	3	2	4
Мучные кондитерские и булочные изделия	10	6	5	7
Молоко и кисломолочные продукты	2	2	2	3
Водки	5	2	1	—
Коньяки	5	2	1	1
Натуральные вина	7	2	2	2
Десертные вина и ликеры	4	1	1	2
Специальные вина	3	2	1	2
Шампанское и игристые вина	3	1	1	1
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные напитки, соки, пиво, квас	10	9	5	8

Столовые

Группы блюд, напитков и кулинарных изделий	Примерное количество наименований в меню		
	Столовые	Столовые диетические	Столовые, обслуживающие рабочих, учащихся
Холодные закуски	4	6	3
Супы	3	6	2
Горячие блюда	6	6	4
Сладкие блюда	3	6	2
Горячие напитки	3	3	2
Холодные напитки	2	2	2
Мучные кондитерские и булочные изделия	5	5	5
Молоко и кисломолочные продукты	3	3	3

Кафе специализированные

Группы блюд, напитков и	Примерное количество наименований в меню
-------------------------	--

кулинарных изделий	молодежное	кондитерская	мороженое	детское
Холодные закуски	6	-	-	6
Супы	1	-	-	2
Горячие блюда	5	-	-	5
Сладкие блюда	4-5	6	10	4
Горячие напитки	3-5	8	4	4
Холодные напитки	6-8	3	6	8
Мучные кондитерские и булочные изделия	8-10	15	4	6
Молоко и кисломолочные продукты	1	4	2	2
Коньяки	1	1	1	-
Натуральные вина	3	1	3	-
Десертные вина и ликеры	2	1	2	-
Специальные вина	1	-	-	-
Шампанское и игристые вина	1	1	1	-
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные напитки, соки, пиво, квас	5-6	6	5	10

Бары

Группы блюд, напитков и кулинарных изделий	Примерное количество наименований в меню			
	коктейль-бар	гриль-бар	салат-бар	пивной бар
Холодные закуски	5-6	4-5	4-5	4-5
Горячие закуски	1-2	1-2	1-2	1-2
Сладкие блюда	1	1	1	-
Горячие напитки	5-6	3-4	3-4	3-4
Холодные напитки	8-10	6-8	6-8	-
Мучные кондитерские и булочные изделия	5-6	3-4	3-4	3-4
Водки	1	1	1	-
Коньяки	1	1	1	-
Натуральные вина	2	2	2	-
Десертные вина и ликеры	2	2	2	-
Специальные вина	1	1	1	-
Шампанское и игристые вина	1	1	1	-
Коктейли винно-водочные	15	10	8	3
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные напитки, соки, пиво, квас	3-4	3-4	3-4	8-10

Закусочные

Группы блюд, напитков и кулинарных изделий	Примерное количество наименований в меню			
	общего типа	шашлычные	блинные	пиццерии

Холодные закуски	2-3	2-3	2-3	4-5
Горячие закуски	-	-	-	6-8
Супы	3	2	-	1
Горячие блюда	4-5	4-5	5-6	-
Сладкие блюда	2	2	2	3
Горячие напитки	5-6	3-4	3-4	3-4
Холодные напитки	8-10	6-8	6-8	6-8
Мучные кондитерские и булочные изделия	5-6	3-4	3-4	3-4
Водки	-	1	-	-
Коньяки	-	1	-	-
Натуральные вина	2	2	-	-
Десертные вина и ликеры	2	2	-	-
Специальные вина	1	1	-	-
Шампанское и игристые вина	-	1	-	-
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные напитки, соки, пиво, квас	3-4	3-4	3-4	8-10

Приложение В

Унифицированная форма № ОП-2

организация

структурное подразделение

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель

должность

подпись расшифровка

подписи

« ____ » _____ 20__ г.

ПЛАН –

на

« ____ » _____ 200__ г.

Номер докуме нта	Дата составле ния

МЕНЮ

Номер по порядк у	Наименование закусок, блюд, напитков	Код	Номер рецептур ы, ТТК, СТП	Выход, г	Кол – во, порц./ш т.	Цена продаж и, руб.коп .	Сумм а, руб.к оп.
1	2	3	4	5	6	7	8

ИТОГО:							

Заведующий производством: _____

подпись

расшифровка подписи

Приложение Г

Информация о винах, помещаемых в карту вин.

Информация о вине должна быть в полном объеме:

- Полное наименование вина;
- Производитель (или фирма, разлившая вино по бутылкам);
- Год урожая (если он указан на этикетке) или срок выдержки вина;
- Категория качества вина (VTD, VDP, VDQS, AOC – для французских вин)
- Официальное присвоение вину классификационная категория
- («Grand cru», «Premier cru»);
- Название апелласьона, если речь идет о вине высшего качества, произведенном в определенном регионе (VQPRD) – для лучших вин ЕЭС, или страны (региона производства) – если о местном вине;
- Сорт винограда, если он указан на этикетке;
- Характерные особенности вина, например «Vin Premior» - раннее вино, «Surlie» - выдержанное на дрожжевом осадке, «Blanc de Blanc» - белое вино из винограда белых сортов, «Blanc de Noirs» - белое вино из виноградов черных сортов;
- Емкость бутылки;
- Цена.

Наименование вина и региона, давшего этому вину происхождение, следует писать на языке оригинала, т.к. сохранение оригинального написания – гарантия распознавания аутентичности вин. Посетитель должен в карте прочитать то же самое, что и на этикетке бутылки. Язык этикетки – международный язык. На русском (или, если среди клиентов бывает много иностранцев, на английском) имеет смысл указать краткие сведения о вине, если хозяин заведения считает необходимым включить характеристику вина в карту.

Иногда при оформлении карты вин может быть использована русскоязычная транслитерация (передача иноязычных слов в соответствии с их написания в языке-источнике путем замены букв одной письменности буквами другой). Однако в ресторанах высокого класса, учреждениях клубного типа, а также тех, которые претендуют на особую изысканность, без нее можно обойтись, если это, конечно, компенсируется безупречным подготовкой персонала, в первую очередь сомелье.

Пока на нашем рынке многие вина еще не приобрели известность и нуждаются в представлении. Поэтому имеет смысл включить в карту сведения о вкусовых достоинствах того или иного вина, его сочетаемость с конкретными блюдами из меню. В классическом варианте винной карты нет места описаниям, так как сомелье должен владеть всей информацией и комментировать посетителям любую позицию.

В винных картах, где число позиций может превышать полторы сотни, должна быть нумерация.

Карта вин должна быть красивой, аккуратной, четкой, содержаться в чистоте. Все напитки и вина, представленные в ней, должны обязательно быть в наличии.

Большинство ресторанов используют компьютерное оформление карты вин, то есть составляют ее из листов, распеченных на принтере и вшитых в какую-либо дорогую папку. Должна быть возможность замены листов. Эффектно оформленные, украшенные виньетками и вензелями бумажные листы сделают карту красивой.

На обложке карты более всего уместны слова «Карта напитков», «Карта вин», «Винная карта», «Винный лист» либо название ресторана.

Распространенные ошибки при составлении карты вин:

1) неверное деление на разделы:

- не выделены аперитивы и диджестивы;
- вина разных стран и провинций не собраны в отдельные группы;
- вина не разделены по цвету;
- крепкие напитки различных типов не разделены между собой;

2) неверный порядок следования:

- аперитивы следуют за основной группой вин;
- белые вина следуют после красных;
- нарушен алфавитный порядок следования вин из различных районов, мест производства, стран;
- в винной карте отсутствует нумерация вин и напитков;

3) неверный подбор информации о напитках и винах:

- не указано точное название вина по происхождению;
- не указан производитель вина;
- имеются ошибки в тексте и в написании названий вин.

Карта коктейлей ресторана начинается с предложения коктейлей-аперитивов, открывающих трапезу и способствующих возбуждению аппетита. Это классические коктейли на основе джина, виски, рома и ароматизированных вин. Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли, специальные предложения для дам или «подарок от сомелье».

Классическое наполнение винной карты.

Классическое наполнение винной карты состоит из следующих вин:

- Красное и белое вино Бордо;
- Белые красные вина Бургундии;
- Белые вина Эльзаса;
- Шампанские и игристые вина;
- Белые сухие и белые десертные вина долины Луары;
- Красные и белые вина долины Роны;
- Вина Прованса и Лангедока Руссельона;
- Итальянские вина из регионов (Пьемонта, Тосканы, Венето, Компания и др.);
- Испанские вина из регионов (Риохи, Пенедеса и др.);
- Вина Чили, Аргентины, ЮАР, Австралии и Новой Зеландии;
- Коньяки;
- Виски;
- Другие напитки.

Классическое расположение в винной карте

- Классическое расположение в винной карте выглядит следующим образом:
- Оглавление с указанием разделов и номеров страниц.
- Аперитивы:
 - шампанское и игристые вина;
 - легкие сухие белые и красные вина;
 - легкие алкогольные коктейли;
 - соки (включая свежевыжатые);

- прочие напитки.
- Вина:
 - Франция (с разделением по региону и по цвету);
 - Италия;
 - Испания;
 - Германия;
 - Вина Нового Света;
 - Другие.
- Дижестивы:
 - коньяк;
 - бренди;
 - арманьяк;
 - граппа и др.
- Сигарная карта.

Практическое занятие № 9

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

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

Цель:

- научиться оформлять и передавать заказ на производство, в бар, буфет
- научиться подготавливать торговые помещения к встрече гостей
- отработать элементы обслуживания:
- встреча гостей,
- размещение в зале гостей,
- прием заказа,
- передача его на производство,
- досервировка стола

Средства обучения:

- натуральные образцы - скатерти, салфетки полотняные, фарфоровая и стеклянная посуда, столовые приборы, приборы для специй, аксессуары, подносы, меню.

Перечень рекомендуемых источников:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая культура, 2015.
2. Барановский В.А., Пивоваров С.И. Официант – бармен: современные бары и рестораны – М.: Изд-во Книжный Дом, Изд-во Эксмо, 2015.

Порядок выполнения и ход занятия

1. Определите исходные данные для выполнения задания в соответствии с номером микрогруппы:
 - МГ 1: Кафе на 50 мест при молодежном клубе.
 - МГ 2: Ресторан класса «люкс» на 100 мест французская кухня.
 - МГ 3: Ресторан высшего класса на 75 мест русская кухня.
 - МГ 4: Ресторан высшего класса на 150 мест при торговом центре.
 - МГ 5: Рыбный ресторан класса «люкс» на 80 мест.
 - МГ 6: Пивной ресторан высшего класса на 60 мест.
1. Ознакомиться с заданием и выполнить: оформить заказ на заказанные блюда и предать на производство.
2. Осуществить деловую игру по встрече гостей размещение в зале гостей, прием заказа, передача его на производство, дополнить сервировку стола в соответствии с заказом

3. Провести показ

Практическое занятие № 10

Тема: Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом

Цель:

- научиться приемам накрытия столов скатертями и их замены
- овладеть простыми и сложными приемами складывания салфеток
- овладеть 1-2 видами эксклюзивных способов складывания салфеток

Средства обучения:

- наглядное пособие (рисунки, салфетки, скатерти)

Перечень рекомендуемых источников:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая культура, 2015.
2. Барановский В.А., Пивоваров С.И. Официант – бармен: современные бары и рестораны – М.: Изд-во Книжный Дом, Изд-во Эксмо, 2015.

Порядок выполнения и ход занятия

1. Определите исходные данные для выполнения задания в соответствии с номером микрогруппы:
МГ 1: Кафе на 50 мест при молодежном клубе.
МГ 2: Ресторан класса «люкс» на 100 мест французская кухня.
МГ 3: Ресторан высшего класса на 75 мест русская кухня.
МГ 4: Ресторан высшего класса на 150 мест при торговом центре.
МГ 5: Рыбный ресторан класса «люкс» на 80 мест.
МГ 6: Пивной ресторан высшего класса на 60 мест.
1. Ознакомиться с заданием и выполнить:
 - 3-простых приема складывания салфеток
 - 3-сложных приема складывания салфеток
 - 3-эксклюзивных приема складывания салфеток
 - Произвести накрытие стола и замену скатерти
2. Провести показ на натуральных образцах

Практическое занятие № 11, 12

Тема: Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча
Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд с дополнительной сервировкой

Цель:

- научиться осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию;
- отработать приемы сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча
- отработать приемы сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд с проведением дополнительной сервировки

Средства обучения:

- натуральные образцы - плакаты, скатерти, салфетки, столовая и стеклянная посуда, столовые приборы, приборы для специй и аксессуары

Перечень рекомендуемых источников:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая культура, 2015.

2. Барановский В.А., Пивоваров С.И. Официант – бармен: современные бары и рестораны – М.: Изд-во Книжный Дом, Изд-во Эксмо, 2015.

Порядок выполнения и ход занятия

1. Определите исходные данные для выполнения задания в соответствии с номером микрогруппы:
МГ 1: Кафе на 50 мест при молодежном клубе.
МГ 2: Ресторан класса «люкс» на 100 мест французская кухня.
МГ 3: Ресторан высшего класса на 75 мест русская кухня.
3. Ознакомиться с заданием и выполнить:

Номер микрогруппы	Вид сервировки
МГ 1	Выполнить сервировку стола для завтрака
МГ 2	Выполнить сервировку стола для бизнес-ланча
МГ 3	Выполнить сервировку стола к ужину

4. Провести показ, тренинг для других МГ.

Практическое занятие № 13

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

Цель:

- отработать приемы сервировки стола, соблюдая правила и последовательность подачи *холодных блюд и закусок*
- отработать приемы сервировки стола, соблюдая правила и последовательность подачи *горячих блюд и закусок*

Средства обучения:

- натуральные образцы - плакаты, скатерти, салфетки, столовая и стеклянная посуда, столовые приборы, приборы для специй и аксессуары

Перечень рекомендуемых источников:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая культура, 2015.
2. Барановский В.А., Пивоваров С.И. Официант – бармен: современные бары и рестораны – М.: Изд-во Книжный Дом, Изд-во Эксмо, 2015.

Порядок и ход выполнения занятия:

1. Составить схемы очередности подачи закусок, блюд и напитков в соответствии с заказом. Данное задание рекомендуется выполнять в несколько этапов:
1 этап.

Изучите с помощью учебника Кучер Л.С, Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2015. (с. 201-208) методы и характеристику подачи блюд и заполните таблицу 1.

Таблица 1 – Характеристика методов подачи блюд

	Метод подачи	Характеристика
1	Французский (в обнос)	
2	Английский (с применением приставного стола и тележки)	
3	Русский (с использованием элементов самообслуживания)	

4	Европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя)	
5	Комбинированный	

2 этап:

Изучите с помощью учебника Кучер Л.С, Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2015. (с. 209-245) правила подачи блюд, закусок, напитков и заполните таблицу 2.

Таблица 2 – Правила подачи блюд, закусок и напитков.

Правила подачи		Характеристика
1	Холодных блюд и закусок	
2	Горячих закусок	
3	Супов	
4	Горячих блюд	
5	Сладких блюд	
6	Горячих и холодных напитков	

3 этап:

Установите очередность подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. Исходные данные для выполнения задания определяются в соответствии с номером микрогруппы. Задание выполняется на основании последовательности подачи (Приложение Л).

МГ 1: Кофе на молоке по – варшавски

Масло сливочное

Суп пюре из цветной капусты с гренками

Икра зернистая

Клубника с молоком

Рагу из баранины

Семга с лимоном

Жульен из дичи.

Осетрина заливная с соусом хреном

МГ 2: Крабы со сметаной

Ассорти мясное

Апельсины

Салат столичный

Суп-пюре из бобовых

Сыр советский

Бефстроганов

Лососина с лимоном

Кофе глясе.

МГ 3: Котлета по – киевски

Салат рыбный

Солянка сборная мясная

Яблоки в сиропе

Икра кетовая

Огурцы свежие

Чай с медом.

МГ 4: Сардины в с/с

Чай с лимоном

Малина с молоком.

Сосиски свиные – гриль

Щи боярские

Мозги жаренные

Овощное ассорти.

МГ 5: Эскалоп под соусом

Суп – пюре из овощей

Кофе черный натуральный

Каша гурьевская

Рыба жаренная фри (соус томатный)

Семга малосолёная

Жульен из птицы.

МГ 6: Раки отварные

Утка фаршированная яблоками

Семга малосолёная

Грибы в сметане

Овощи свежие натуральные

Суп – пюре из печени

Кофе по – венски.

2. Подберите столовую посуду и приборы для раскладки и подачи блюд в соответствии с заказом (заданием микрогруппы). Данные сведите в таблицу 3.

Таблица 3 – Подбор столовой посуды и приборов для раскладки и подачи блюд в соответствии с заказом.

Наименование блюд	Используемая посуда		Приборы для раскладки	Столовые приборы
	Для отпуска блюд с производства	Для подачи посетителю		
Икра зернистая и т.д.	икорница	Закусочная тарелка	Лопатка икорная	Нож закусочный

3. Подберите винно– водочные изделия к закускам и блюдам в соответствии с заказом (заданием микрогруппы). Данные сведите в таблицу 4.

Таблица 4 – Подбор винно – водочных изделия к закускам и блюдам в соответствии с заказом.

Наименование блюд	Ликеро – водочные изделия		Температура подачи С	Посуда используемая для подачи	
	Группа вин	Наименование		Наименование	Емкость дмЗ

4. Отчет: демонстрация подачи блюд

Приложение Л**Последовательность подачи****I. Холодные закуски и блюда*****Рыбные холодные закуски***

- Икра зернистая осетровых рыб, паюсная
- Икра кетовая лососевых рыб
- Масло сливочное
- Рыба малосолёная (семга, лососина, балык)
- Рыба отварная (осетрина, белуга, севрюга, судак)
- Рыба фаршированная
- Рыба под маринадом
- Рыба под майонезом
- Рыбная гастрономия (консервы и копчености)
- Сельдь
- Рыбные салаты
- Продукты моря (раки, креветки, крабы, омары, langoustes, устрицы, медузы, трепанги)

Мясные холодные закуски

1. Мясо отварное
2. Мясо заливное
3. Мясо фаршированное
4. Мясо шпигованное
5. Мясо жаренное
6. Мясная гастрономия (колбаса, копчености)
7. Салаты мясные

Холодные блюда и закуски из домашней птицы и дичи

1. Птица и дичь отварная
2. Птица заливная
3. Птица фаршированная
4. Птица жаренная
5. Салат из птицы и дичи

Овощные и грибные закуски

1. Овощи натуральные
2. Салаты овощные
3. Соления, маринады, (грибы маринованные)
4. Огурцы, помидоры соленые
5. Маслины, оливки
6. Сыр (в ассортименте)

II. Горячие закуски

1. Рыбные
2. Мясные
3. Из птицы и дичи
4. Овощные и грибные
5. Яичные
6. Мучные

III. Супы

1. Прозрачные супы
2. Суп-пюре
3. Заправочные супы
4. Молочные, холодные, сладкие

IV. Горячие блюда

Рыбные

1. Рыба отварная
2. Рыба припущенная
3. Рыба жаренная
4. Рыба запеченная

Мясные

1. Мясо отварное, припущенное
2. Жаренные мясные блюда в соусе (бефстроганов, поджарка, филе в соусе)
3. Натуральные жаренные мясные изделия
4. Мясо тушенное, запеченное

Из домашней птицы и дичи

1. Птица отварная, припущенная
2. Птица фаршированная
3. Птица и дичь жаренные
4. Птица и дичь тушенные

Овощные

1. Овощи отварные
2. Овощи, припущенные с маслом в молочном соусе и др.
3. Овощи жаренные
4. Овощи тушенные запеченные

Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

Блюда из яиц и творога

V. Сладкие блюда

1. Горячие
2. Холодные
3. Фрукты

VI. Горячие напитки

Практическое занятие № 14

Тема: Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи *супов, бульонов* в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания

Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи, *холодных и горячих напитков* в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания

Цель:

- отработать приемы сервировки стола, соблюдая правила и последовательность подачи *супов и бульонов*
- отработать приемы сервировки стола, соблюдая правила и последовательность подачи *холодных и горячих напитков*

Средства обучения:

- натуральные образцы - плакаты, скатерти, салфетки, столовая и стеклянная посуда, столовые приборы, приборы для специй и аксессуары

Перечень рекомендуемых источников:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая культура, 2015.
2. Барановский В.А., Пивоваров С.И. Официант – бармен: современные бары и рестораны – М.: Изд-во Книжный Дом, Изд-во Эксмо, 2015.

Порядок и ход выполнения занятия:

1. Составить схемы очередности подачи закусок, блюд и напитков в соответствии с заказом. Данное задание рекомендуется выполнять в несколько этапов:
 1. этап.
Изучите с помощью учебника Кучер Л.С, Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2015. (с. 201-208) методы и характеристику подачи блюд и заполните таблицу 1.

Таблица 1 – Характеристика методов подачи блюд

Метод подачи		Характеристика
1	Французский (в обнос)	
2	Английский (с применением приставного стола и тележки)	
3	Русский (с использованием элементов самообслуживания)	
4	Европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя)	
5	Комбинированный	

2. этап:
Изучите с помощью учебника Кучер Л.С, Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2015. (с. 209-245) правила подачи блюд, закусок, напитков и заполните таблицу 2.

Таблица 2 – Правила подачи блюд, закусок и напитков.

Правила подачи		Характеристика
1	Холодных блюд и закусок	

2	Горячих закусок	
3	Супов	
4	Горячих блюд	
5	Сладких блюд	
6	Горячих и холодных напитков	

3. этап:

Установите очередность подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. Исходные данные для выполнения задания определяются в соответствии с номером микрогруппы. Задание выполняется на основании последовательности подачи (Приложение Л).

МГ 1: Кофе на молоке по – варшавски

Масло сливочное

Суп пюре из цветной капусты с гренками

Икра зернистая

Клубника с молоком

Рагу из баранины

Семга с лимоном

Жульен из дичи.

Осетрина заливная с соусом хреном

МГ 2: Крабы со сметаной

Ассорти мясное

Апельсины

Салат столичный

Суп-пюре из бобовых

Сыр советский

Бефстроганов

Лососина с лимоном

Кофе глясе.

МГ 3: Котлета по – киевски

Салат рыбный

Солянка сборная мясная

Яблоки в сиропе

Икра кетовая

Огурцы свежие

Чай с медом.

МГ 4: Сардины в с/с

Чай с лимоном

Малина с молоком.

Сосиски свиные – гриль

Щи боярские

Мозги жаренные

Овощное ассорти.

МГ 5: Эскалоп под соусом

Суп – пюре из овощей

Кофе черный натуральный

Каша гурьевская

Рыба жаренная фри (соус томатный)

Семга малосолёная

Жульен из птицы.

МГ 6: Раки отварные

Утка фаршированная яблоками

Семга малосолёная

Грибы в сметане

Овощи свежие натуральные
 Суп – пюре из печени
 Кофе по – венски.

4. Подберите столовую посуду и приборы для раскладки и подачи блюд в соответствии с заказом (заданием микрогруппы). Данные сведите в таблицу 3.

Таблица 3 – Подбор столовой посуды и приборов для раскладки и подачи блюд в соответствии с заказом.

Наименование блюд	Используемая посуда		Приборы для раскладки	Столовые приборы
	Для отпуска блюд с производства	Для подачи посетителю		
Икра зернистая и т.д.	икорница	Закусочная тарелка	Лопатка икорная	Нож закусочный

5. Подберите винно– водочные изделия к закускам и блюдам в соответствии с заказом (заданием микрогруппы). Данные сведите в таблицу 4.

Таблица 4 – Подбор винно – водочных изделия к закускам и блюдам в соответствии с заказом.

Наименование блюд	Ликеро – водочные изделия		Температура подачи С	Посуда используемая для подачи	
	Группа вин	Наименование		Наименование	Емкость дмЗ

6. Отчет: демонстрация подачи блюд

Практическое занятие № 15

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

Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей

Цель:

- отработать правила этикета и приемы поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания;
- отработать приемы расчета с гостями;
- отработать приемы транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей

Средства обучения:

- натуральные образцы - плакаты, скатерти, салфетки, столовая и стеклянная посуда, столовые приборы, приборы для специй и аксессуары

Перечень рекомендуемых источников:

- Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая культура, 2015.
- Барановский В.А., Пивоваров С.И. Официант – бармен: современные бары и рестораны – М.: Изд-во Книжный Дом, Изд-во Эксмо, 2015.

Порядок и ход выполнения занятия:

- Изучите Правила этикета и нормы поведения за столом учебник Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. стр. 245-254

Ответьте на вопросы:

1. Что такое этикет?
 2. Поведение при входе в ресторан?
 3. Как обратиться к официанту?
 4. Где должны находиться руки гостя?
 5. Когда нужно взять салфетку и как её разложить?
 6. Как пользоваться салфеткой?
 7. Как пользоваться зубочисткой?
 8. Как правильно брать хлеб?
 9. Как правильно держать приборы?
 10. Правила употребления некоторых блюд?
2. Изучите Правила этикета и нормы поведения за столом учебник Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. стр. 255-258

Ответьте на вопросы:

1. Какие виды расчета существуют?
2. Какую технику используют для расчетов в ресторанах?
3. Оформите счет, после принятия заказа и поясните позиции счета.
4. Отчет: демонстрация этикета за столом.
5. Осуществление показа транширования и фламбирования.

Практическое занятие № 16

Тема: Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах

Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах

Цель:

- отработать приемы обслуживания на банкетах
- отработать приемы обслуживания на приемах

Средства обучения:

- натуральные образцы - плакаты, скатерти, салфетки, столовая и стеклянная посуда, столовые приборы, приборы для специй и аксессуары

Перечень рекомендуемых источников:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая культура, 2015.
2. Барановский В.А., Пивоваров С.И. Официант – бармен: современные бары и рестораны – М.: Изд-во Книжный Дом, Изд-во Эксмо, 2015.

Порядок и ход выполнения занятия:

1. Изучите приемы обслуживания на банкетах – подготовительный этап к определенному виду банкета: Банкет с частичным обслуживанием официантами и обслуживание на Приеме-Фуршет, Приеме-Коктейль, учебник - Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. стр. 336-339, 273-323

Ответьте на вопросы:

1. Понятие банкет с частичным обслуживанием официантами?
2. Меню банкета?
3. Особенность обслуживания: сервировка, подача блюд, чайный стол?
4. Прощание с гостями
5. Отчет: демонстрация: сервировка стола, расстановка блюд, обслуживание.
6. Понятие Прием-фуршет, Прием-Коктейль, обслуживание официантами?
7. Меню банкета?
8. Особенность обслуживания: сервировка, подача блюд, чайный стол?

9. Прощание с гостями
10. Отчет: демонстрация

Практическое занятие № 17

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

Цель:

- отработать приемы обслуживания по типу шведский стол
- отработать приемы обслуживания фондю

Средства обучения:

- натуральные образцы - плакаты, скатерти, салфетки, столовая и стеклянная посуда, столовые приборы, приборы для специй и аксессуары

Перечень рекомендуемых источников:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая культура, 2015.
2. Барановский В.А., Пивоваров С.И. Официант – бармен: современные бары и рестораны – М.: Изд-во Книжный Дом, Изд-во Эксмо, 2015.

Порядок и ход выполнения занятия:

1. Изучите организацию обслуживания по типу шведского стола
2. Составьте меню завтрака
3. Подберите посуду и приборы для обслуживания фондю из сыра
4. Отчет демонстрация

Информационное обеспечение

Основные печатные издания

1. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 432 с.
3. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с.

Основные электронные издания

1. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2018. — 178 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт].
2. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2018. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-325-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт].

Дополнительные источники:

- 1.Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
- 2.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 4.Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
- 5.Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.: Ресторанные ведомости, 2006.
- 7.Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

Интернет-источники:

- 1.Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
- 2.Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
- 3.Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru