
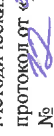


Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методической Комиссии
Председатель Методической Комиссии
«  2018 г.

УТВЕРЖДЕНО
Методическим советом
протокол от «  » 2018 г.
№ 

Содержание

Пояснительная записка	3
Практическая работа №1	
Определение типа предприятия общественного питания, согласно требованиям ГОСТ Р. Решение задал	4
Практическая работа №2	
Правила и техника работы с подносом	5
Практическая работа №3	
Способы складывания салфеток	6
Практическая работа №4	
Оформление заявки на получение белья и посуды	7
Практическая работа №5	
Сервировка стола на специальные формы обслуживания	8
Практическая работа №6	
Сервировка стола на банкет-фушет.	9
Практическая работа №7	
Варианты дополнительной сервировки стола	10
Практическая работа №8	
Составление различных видов меню	11
Практическая работа №9	
Филетирование фруктов	12
Практическая работа №10	
Подготовка подсобного стола Table-box.	13
Практическая работа №11	
Правила обслуживания банкетов.	14
Практическая работа №12	
Декантирование вина.	15
Практическая работа №13	
Фламбирование блюд.	16

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

к выполнению практических работ

по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Екатеринбург 2018г.

Контроль результатов работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия, и может проводиться в устной, письменной или смешанной форме с представлением продукта деятельности студента.

Критериями оценки результатов практических работ обучающихся являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответов;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических работ студентов по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания (МДК.02.01 Организация обслуживания в организации общественного питания) разработаны в соответствии с положением «О планировании и организации самостоятельной работы обучающихся» и предназначены для студентов по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Практическая самостоятельная работа по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания (МДК.02.01 Организация обслуживания в организации общественного питания) проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных знаний обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию, специальную и дополнительную литературу и периодическую печать;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Практические самостоятельные работы выполняются обучающимися по заданию преподавателя, но без его посредственного участия.

Видами заданий являются:

- для овладения знаниями: чтение текста, работа со словарями и справочниками, использование компьютерной техники и интернета;
- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, повторная работа над учебным материалом, составление плана и тезисов ответа, составление таблиц, ответы на контрольные вопросы, решение тестовых заданий, подготовка рефератов, докладов, сообщений, тематических кроссвордов и пр.
- для формирования умений: составление схем, решение ситуационных производственных (профессиональных) задач.

Перед выполнением студентами работы преподаватель проводит инструктаж по выполнению заданий, которые включают цель задания, их содержание, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки.

Практическая работа № 1

«Определение типа предприятия общественного питания, согласно требованиям ГОСТ Р».

Решение задач.

Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Тема раздела: «Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал»

Цели:

1. Изучить ФЗ «О техническом регулировании», ГОСТ «Общественное питание. Термины и определения».
2. Развивать умения анализировать, делать вывод.
3. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.
4. Выявлять лучших учащихся, поощрять их и таким способом повышать мотивацию к обучению.

Формируемые компетенции:

ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

Формируемые умения: разрабатывать и анализировать нормативно – технологическую документацию

Формируемые навыки: составление конспекта; правильное заполнение документации; навыков самостоятельной работы;

Время выполнения практической работы: 2 часа.

Оснащение:

ФЗ «О техническом регулировании» от 01.01.2001;
ГОСТ «Общественное питание. Термины и определения»;
Крюков Р. В. Ресторанное дело: конспект лекций. – М.: Приор-издат, 2006.;
ГОСТ Р «Классификация предприятий общественного питания»;
Ход работы:

В тетради запишите дату, номер и тему практической работы. Ознакомьтесь с приложениями данной работы:

ГОСТ «Общественное питание. Термины и определения» (см IP: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>);

Крюков Р. В. Ресторанное дело: конспект лекций. – М.: Приор-издат, 2006.;

ГОСТ Р «Классификация предприятий общественного питания»;

ФЗ «О техническом регулировании» от 01.01.2001 (см. <http://ohnatatida.ru>).

Задание 1. Внимательно ознакомьтесь со структурными элементами и содержанием ФЗ «О техническом регулировании». В чем цель настоящего ФЗ? Запишите в тетрадь сферу применения ФЗ «О техническом регулировании».

Задание 2. Ознакомьтесь со структурными элементами ГОСТ «Общественное питание. Термины и определения». Запишите в тетрадь область применения ГОСТа

Задание 3. Изучив элементы ФЗ и ГОСТа, сделайте вывод о необходимости их изучения и использования в деятельности предприятия общественного питания. Аргументируйте свой ответ (устно).

Задание 4. Изучите плюсы, минусы, необходимые условия ресторанного дела (см. Крюков Р. В. Ресторанное дело, вопрос №5), проанализируйте их, предложите свои варианты необходимых условий развития ресторанного дела. Законспектируйте в тетрадь необходимые условия успешной работы в ресторанном бизнесе.

Задание 5. Внимательно ознакомьтесь со структурными элементами и содержанием ГОСТа. Письменно ответьте на вопросы:

- 1) Какие факторы учитывают при определении типа предприятия?
- 2) Какие классы предприятий существуют? Дайте их краткую характеристику.

3) Какие условия должны быть обеспечены для потребителей услуг общественного питания?

Задание 6. Составьте схему классификации предприятий общественного питания на основе ГОСТа.

Задание 7. Охарактеризуйте предприятия общественного питания, где проходили практику, по следующим признакам:

Предприятие

общественного питания

Тип

Класс

Форма

обслуживания

Ассортимент предоставляемых услуг

Список рекомендуемой литературы: 1. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2012г. 2. П.О. Усов В. В. «Организация производства и обслуживания на ПОП» Интернет-ресурсы: <http://docs.cntd.ru/document/1200063236>

http://studopedia.ru/12_209966_osnovnye-tipi-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya-uslugi-obshchestvennogo-pitaniya-trebovaniya-k-nim.html

Практическая работа №2

«Правила и техники работы с подносом»

Раздел 3. Этапы организации обслуживания

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Тема раздела: «Методы и приемы подачи блюд и напитков»

Цели:

1. Организовать деятельность по изучению и закреплению способов работы с подносом.
2. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.
3. Выявлять лучших учащихся, поощрять их и таким способом повышать мотивацию к обучению.

Формируемые компетенции:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

Формируемые знания:

- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- методы организации труда официантов.

Формируемые умения:

подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.

Формируемые навыки:

- составление конспекта;
- оформление схем и рисунков;
- навык самостоятельной работы;

Время выполнения практической работы: 2 часа.

Ход работы:

1. Составить инструкционные карты по каждому из способов работы с подносом по рисунку 1.

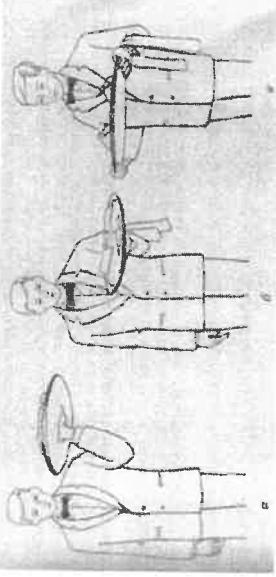


Рис. 1.

Ответьте на вопросы:

- Назовите требования к работе с подносом?
- Какие конфликтные ситуации могут произойти во время работы официанта? Поясните.
- Какие требования техники безопасности нужно выполнять при работе с подносом?

Список рекомендуемой литературы:

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2007
2. П.О. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на ПОП»

Интернет-ресурсы:

<https://otvet.mail.ru/question/60406049>
<http://eda.jfofo.me/796779.html>

Практическая работа №3

Способы складывания салфеток

Раздел 3. Этапы организации обслуживания

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Цели:

1. Организовать деятельность по изучению и закреплению способов складывания салфеток.
2. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.
3. Выявлять лучших учащихся, поощрять их и таким способом повышать мотивацию к обучению. Формируемые компетенции:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 2.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

Формируемые знания:

- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- методы организации труда официантов.

Формируемые умения:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.

Формируемые навыки:

- составление конспекта;
- правильное заполнение документации;
- навык самостоятельной работы;

Время выполнения практической работы: 4 часа.

Ход работы:

1. Получить салфетки разных размеров.
2. Отработать приемы их складывания по схемам (Приложение 1)
3. Составить инструкционные карты по оформлению салфеток.

Ответьте на вопросы:

- Из каких тканей изготавливают салфетки?
- Для чего применяются ручки?
- Какое столовое белье не крахмалится?
- Как и где хранят и получают столовое белье?

Список рекомендуемой литературы:

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2007
2. П.О. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на ПОП»

Интернет-ресурсы:

http://studopedia.ru/2_125679_harakteristika-i-naznachenie-stolovogo-belya.html

Приложение 1.

Схемы складывания салфеток для праздничного стола

Артишок 16

1. Исходная форма салфетки сложена пополам лицевой стороной наружу (стиб сверху). Три четверти ее длины соберите в «гармошку», загибая первую складку вниз. 2. Сложите полученную фигуру пополам, чтобы складки оказались снаружи с левой стороны, а не сложенная часть справа. 3. Возьмите салфетку в руку так, чтобы открытые концы складок смотрели вверх. 4. Сложите не сложенную часть салфетки по диагонали, чтобы получилась «подставка», как это показано на фото. После этого подоткните «подставку» между складками и поставьте салфетку на стол.

Горизонтальное саше

1. Исходная форма салфетка сложена вдвое лицевой стороной внутрь (стиб вниз). 2. Отогните треть верхнего слоя вниз, чтобы образовалась центральная складка. 3. Переверните противоположной стороной к себе. Загните стороны, чтобы они соприкасались в центре. Сложите так же еще раз. 19

Ярусные углы

1. Исходная форма салфетка сложена вчетверо. 2. Отогните первый слой ткани салфетки по диагонали так, чтобы угол оказался в левой точке. Второй слой отогните так, чтобы второй угол оказался на расстоянии 1 дюйм (2,5 см) от первого. 3. Повторите вышеописанное с третьим и четвертым слоями ткани так, чтобы все углы отстояли друг от друга на 1 дюйм (2,5 см). 4. Загните стороны вниз и кладите салфетку на стол.

Шапка с отверстием

1. Исходная форма салфетка сложена изнаночной стороной внутрь (стиб слева). 2. Сложите салфетку пополам еще раз, чтобы получился квадрат (стиб вниз). 3. Левый нижний угол заверните, оставляя 2-3 см до вершины. 4. Боковые углы загните вовнутрь и закрепите друг в друге. 5. Поставьте салфетку вертикально, чтобы получилась «шапка» с откидным воротом, одну из верхних вершин загните вниз.

Звезда веером 1. Исходная форма салфетка лежит изнаночной стороной наружу. 2. Верхний и нижний края салфетки сложите к центру. 3. Нижнюю половинку согните кверху, крепко удерживая стиб. 4. Салфетку сложите «гармошкой» (от 4 до 6 складок) 5. Удерживая верхнюю часть фигуры, нижние глубоко лежащие складки выпяните вперед. 20

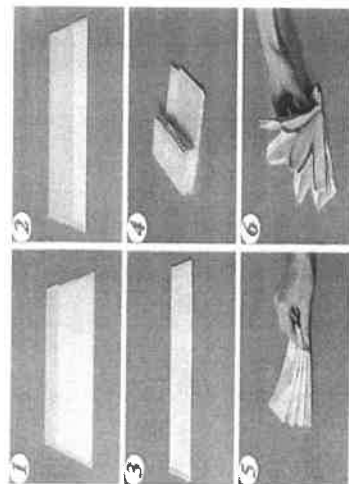
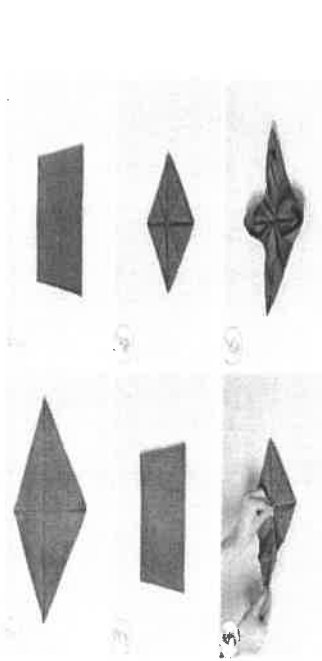
6. Поставьте «веер».

Мегафон 1. Исходная форма салфетка сложена пополам. 2. Повторно сложите салфетку в том же направлении. 3. Обе стороны узкого прямоугольника симметрично загните вниз. 4. Фигуру поверните лицевой стороной от себя и из концов скрутите «кулечки» 5. «Кулечки» соедините друг с другом.

Практическая работа №4

Оформление заявки на получение белья и посуды

Раздел 3. Этапы организации обслуживания
МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания



Азиатский веер

"Джонка" 1. Исходная форма салфетка сложена пополам (стиб справа). 2. Прямоугольник сложите еще раз пополам. 3. Нижнюю половину согните по диагонали вверх. 4. Левый угол загните вперед. Правый угол так же загните вперед. 5. Оба выступающих угла подогните назад. 6. Сложите салфетку по продольной оси назад. 7. Придерживая рукой отогнутые углы, выдерживаем по очереди края салфетки «паруса». 17

Лилия по-королевски. 1. Положим салфетку лицевой стороной вниз. 2. Затем загнуть по очереди все ее углы к центру. 3. Следующий этап - салфетку перевернуть. 4. Опять загнуть ее углы к центру. 5. Придерживая в центре углы, выдержать снизу образовали так называемые лепестки.

Лилия 1. Исходная форма салфетка сложена по диагонали. 2. Совместите левый и правый углы с верхней вершиной треугольника. 3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси. 4. Отогните верхнюю часть вершины.

Конверт для приборов

1. Исходная форма салфетка лежит изнаночной стороной вверх. Левый верхний угол загните к центру. 2. Салфетку сложите пополам слева на право. 3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси. Нижнюю часть подогните под верхнюю. 4. Верхний уголок отогните к центру. 5. Боковые углы загните назад. 18

Настольный веер

**Расчётное меню
или банкетное
(выход блюда) № п/п
Фирменное блюдо**

№ п/п	Наименование блюда и напитков	Выход 1 порции	Количество порций
1	Карначчо	100	20
2	Салат с креветками	150	50
3	Икра зернистая (порционная)	50/15/14	50
4	Осетр заливной	200	50
5	Крабы под майонезом	100	50
6	Корзиночки с ветчиной	50/40/10	50
7	Мясное ассорти	75/15	30
8	Колбаса копченая с зеленым салатом	30/5	30
9	Салат столотный	150	50
10	Салат из овощей	100	50
11	Салат витаминный	100	50
12	Грибы маринованные с луком	100	30
13	Горячие закуски		
14	Солянка мясная на сковороде	332	50
15	Шампиньоны в кокотнице	150	30
16	Рыба по-русски с гарниром (картофель отварной)	125/75/150	50
17	Котлеты по-киевски со сложным гарниром (капуста цветная, картофель жареный)	288+7/150/10	50
18	Яблоки с сыром	200	30
19	Мороженое ассорти с шоколадом	100/20	50
20	Фрукты (яблоки, виноград, апельсин, слива)	400 по 100	50
21	Чай	200	50
22	Кофе	100	50
23	Напиток (бут. 1,5 л.) Вода минеральная (бут. 0,5 л.)	200 200	7 бут. 20 бут.
24	Кондитерские изделия		
	Торт «Прага»	100	50

Цели:

1. Сформировать теоретические знания по технологии документального оформления заявок на получение столовой посуды и белья
2. Научить заполнению документации.
3. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.
4. Выявлять лучших учащихся, поощрять их и таким способом повышать мотивацию к обучению.

Формируемые компетенции:

- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 2.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Формируемые знания:

- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов.

Формируемые умения:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.

Формируемые навыки:

- составление конспекта;
- правильное заполнение документации;
- навык самостоятельной работы;

Время выполнения практической работы: 2 часа.

Ход работы:

1. Решите задачу, используя теоретические знания.

Задача. В ресторане «Аврора» заказан банкет по типу «Шведского стола» на 50 человек. Выбрано меню (см. Приложение 1). Рассчитать потребность в посуде и приборах для банкета и составить заявку на получение посуды из сервизной (см. Приложение 2 и 3).

Список рекомендуемой литературы:

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2007
2. П.О. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на ПОП»

Интернет-ресурсы:

http://studbooks.net/502406/tovarovvedenie/raschet_kolichestva_stolov_stolovogo_belya_22

Практическая работа №5

Сервировка стола на

специальные формы обслуживания

Раздел 3. Этапы организации обслуживания

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Цели:

1. Организовать деятельность по изучению и закреплению способов сервировки столов.
2. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.
3. Выявлять лучших учащихся, поощрять их и таким способом повышать мотивацию к обучению.

Формируемые компетенции:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 2.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

Формируемые знания:

- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- методы организации труда официантов.

Формируемые умения:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.

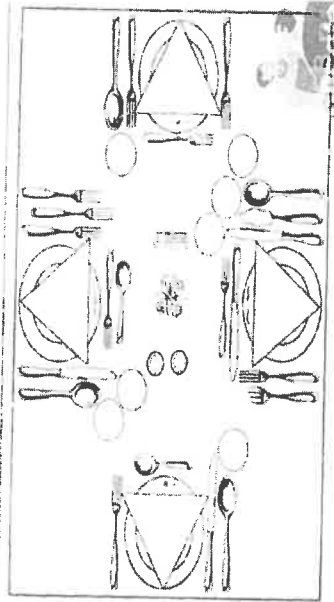
Формируемые навыки:

- составление концепта;
- оформление схем и рисунков;
- навык самостоятельной работы;

Время выполнения практической работы: 2 часа.

Ход работы:

1. Заполнить инструкционную карту, глядя на рисунок 1 предварительной сервировки столов на банкет для специального обслуживания.



- Рисунок 1. «Предварительная сервировка стола»
2. Нарисовать схему сервировки, согласно меню:
 - Заливная семга
 - Салат «Крот»
 - Закуска овощная
 - Утка с яблоками
 - Кофе
 - Шампанское
 - Коньяк

3. На столе сделана предварительная сервировка. Задание:

- Проверить правильность сервировки стола
- Исправить найденные ошибки, комментируя ответ

Ответьте на вопросы:

- Назначение банкета специальной формы?
- Размещение тарелок, приборов и салфеток на столе?
- Продолжительность банкета?
- Блюда, закуски и напитки, входящие в меню?

Список рекомендуемой литературы:

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007

2. П.О. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на ПОП»

Интернет-ресурсы:

http://studopedia.ru/3_190645_predvaritel'naya_servirovka-stolov.html

http://studopedia.ru/7_107353_obslyuzhivanie-priemov-i-banketov.html

<http://restorator.name/obslyuzhivanie/servirovka/1137-obshchie-pravil-servirovki.html>

Практическая работа №6

Сервировка стола на банкет-фуршет

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Цели:

1. Организовать деятельность по изучению и закреплению способов сервировки столов.
2. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.
3. Выявлять лучших учащихся, поощрять их и таким способом повышать мотивацию к обучению.

Формируемые компетенции:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 2.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

Формируемые знания:

- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- методы организации труда официантов.

Формируемые умения:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.

Формируемые навыки:

- составление концепта;
- оформление схем и рисунков;
- навык самостоятельной работы;

Время выполнения практической работы: 2 часа.

Ход работы:

1. Заполнить инструкционные карты, глядя на рисунок 1 и 2 предварительной сервировки столов на банкет-фуршет.

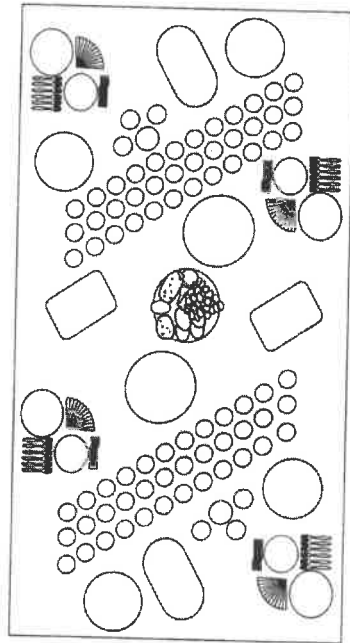
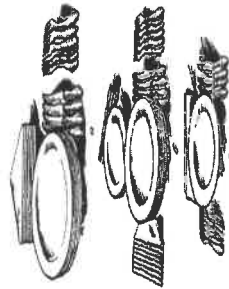


Рисунок 2. Предварительная сервировка стола»

2. Составить меню с ограниченным ассортиментом блюд и закусок для банкета-фуршета. Нарисовать схему сервировки, согласно меню.
3. На столе сделана предварительная сервировка. Задача:
 - Проверить правильность сервировки стола
 - Исправить найденные ошибки, комментируя ответ.

Ответьте на вопросы:

- Назначение банкета-фуршета?
- Размещение тарелок, приборов и салфеток на фуршетном столе?
- Продолжительность банкета-фуршета?
- Блюда, закуски и напитки, входящие в меню?

Список рекомендуемой литературы:

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2007

2. П.О. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на П.О.П.»

Интернет-ресурсы:

- http://studopedia.ru/3_190645_predvartitelnaya-servivirovka-stolov.html
- http://studopedia.ru/7_107353_obslyuzhivanie-pricpov-i-banketov.html
- <http://restorator.name/obslyuzhivanie/>

Практическая работа №7

Варианты дополнительной сервировки стола

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Цели:

1. Организовать деятельность по изучению и закреплению способов сервировки столов.
2. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.
3. Выявлять лучших учащихся, поощрять их и таким способом повышать мотивацию к обучению.

Формируемые компетенции:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 2.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

Формируемые знания:

- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- методы организации труда официантов.

Формируемые умения:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.

Формируемые навыки:

- составление концепта;
- оформление схем и рисунков;
- навык самостоятельной работы;

Время выполнения практической работы: 2 часа.

Ход работы:

1. Заполнить инструкционную карту, глядя на рисунок 1 предварительной сервировки столов к ужину. Чем можно дополнить её?

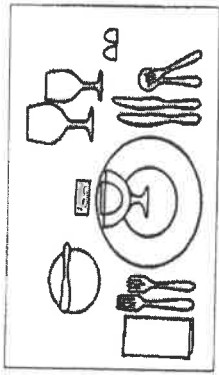


Рисунок 1. Предварительная сервировка стола
 2. Нарисовать схему сервировки, согласно меню, учитывая, что мороженое и фруктовое ассорти было заказано на много позже.
 Ужин:

- Ассорти рыбное
- Салат «Крабовый»
- Закуска острая
- Шницель натуральный
- Кофе
- Шампанское
- Коньяк

3. На столе сделана предварительная сервировка. Задание:

- Проверить правильность сервировки стола
- Исправить найденные ошибки, комментируя ответ
- Ответьте на вопросы:
- Какие правила подготовки посуды для сервировки ужина?
- Как украсить посуду для сервировки ужина?
- Какие санитарные требования нужно выполнять при сервировке ужина?

Список рекомендуемой литературы:

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2007
2. П.О. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на ПОП»

Интернет-ресурсы:

- http://studopedia.ru/3_190645_predvaritelnaya_servirovka_stola.html
- http://studopedia.ru/7_107353_obs_luzhivanie_premov-i-banketov.html
- http://restorator.name/obs_luzhivanie_servirovka/1137-obshchie-pravil-servirovki.html

Практическая работа № 10

«Составление различных видов меню»

Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Тема раздела: «Особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов»

Цели:

1. Изучить правила составления меню и сервировки.
2. Научиться составлять меню.
3. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.
4. Выявлять лучших обучающихся, поощрять их и таким способом повышать мотивацию к обучению.

Формируемые компетенции:

- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 2.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

Формируемые знания:

- правила составления меню, согласно общим требованиям;
- методы организации труда официантов.

Формируемые умения:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.

Формируемые навыки:

- составление комплекта;
- правильное заполнение документации;
- навык самостоятельной работы;

Время выполнения практической работы: 2 часа.

Ход работы:

1. Используя учебную литературу и Интернет-ресурсы, составьте последовательность расположения блюд и напитков в меню.
2. Используя учебную литературу и Интернет-ресурсы, составьте правильно сервировку винно-водочных изделий.

Список рекомендуемой литературы:

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2007
2. П.О. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на ПОП»

Интернет-ресурсы:

- http://tourlib.net/books_tourism/radchenko4-3.htm
- http://studopedia.ru/7_107350_vidi-menu.html
- <http://www.studfiles.ru/preview/5906301/page-16/>

Практическая работа №9

Филетирование фруктов

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Раздел 4. Обслуживание потребителей в ресторанах

Цели:

1. Научиться филетировать различные фрукты: яблоки, ананас, апельсин, бананы, киви, груши.
2. Научиться оформлять фруктовую тарелку к обслуживанию на высшем уровне.
3. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.
4. Выявлять лучших обучающихся, поощрять их и таким способом повышать мотивацию к обучению.

Формируемые компетенции:

ПК 2.6 Разрабатывать предложения по повышению качества обслуживания.

Время выполнения практической работы: 2 часа.

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место: доска для фруктов, ножи, тарелки, приборы для раскладки.
 2. Выполнить филетирование фруктов и оформить на тарелке.
- Доп.ресурсы: видео-ролик « мастер-класс по филетированию фруктов»

Практическая работа № 10

Подготовка подсобного стола Table-box.

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Раздел 4. Обслуживание потребителей в ресторанах

Цели:

1. Научиться складывать стол-коробку 1 и 2 скатертями.
2. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.
4. Выявлять лучших обучающихся для подготовки к олимпиадам и конкурсам профессионального мастерства.

Формируемые компетенции:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ПК 2.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

Формируемые навыки:

- составление конспекта;
- оформление схем и рисунков;
- навык самостоятельной работы;

Время выполнения практической работы: 2 часа.

Ход работы:

1. Оформить заказ на банкет с полным обслуживанием официантами на 20 человек 25.06.2017г.

- составление меню-заказа (приложение 1 и 2);

- запись в книге учета заказов (приложение 3);

2. Начертить схему расстановки столов для банкета.

3. Зарисовать сервировку стола для банкета.

4. Составить инструкционную карту, в которой четко прописать последовательность обслуживания банкета.

Ответьте на вопросы:

- Какие столы применяются для банкетов?
- Назвать расположение мест почетных гостей за столом на банкете?
- Техника подачи спиртных напитков на банкете с полным обслуживанием официантами.

Время выполнения практической работы: 2 часа.

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место: столы, скатерти.

2. Выполнить Table-box 1 и 2 скатертями.

Доп.ресурсы: видео-ролик « мастер-класс по складыванию стола-коробки»

Практическая работа №11

Правила обслуживания банкета.

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Цели:

1. Организовать деятельность по изучению и закреплению навыков обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.
2. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.

3. Выявлять лучших учащихся, поощрять их и таким способом повышать мотивацию к обучению.

Формируемые компетенции:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организации общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3 Определить численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

Формируемые знания:

- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

- способы расстановки мебели в торговом зале;

- методы организации труда официантов;

- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.

Формируемые умения:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.

Список рекомендуемой литературы:

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб пособие. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2012г.

2. П.О. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на ПИП»

Интернет-ресурсы:

http://studopedia.ru/3_190645_predvaritelnaya-servirovka-stolov.html
http://studopedia.ru/7_107353_obslyuzhivanie-pritemov-i-banketov.html

Утверждаю:

Директор

(наименование предприятия) « _____ » _____ 20__ г.

ЗАКАЗ -- СЧЕТ № _____
(служит расчетным документом)

Заказчик _____
(фамилия, и. о.)
Название зала _____ Дата и часы обслуживания _____

С правами и обязанностями заказчика,
установленными Рекомендациями
о порядке приема и выполнения заказа
на предприятиях общественного питания,
ознакомлен, с условиями согласен

Метрдотель _____ Заказчик _____

Приложение 1

Меню №	Наименование блюда	выход	цена	сумма
1	Фирменное блюдо Утка фаршированная картофелем с черносливом	245	450=00	9000=00
2	Холодные закуски Корзиночки с крабами	100	220=00	6600=00
3	Салат-коктейль овощной	100	180=00	5400=00
4	Горячие закуски Язык запяной	150	180=00	5400=00
5	Жульен из шампиньонов	75	175=00	5250=00
6	Первые блюда Борщ Московский	250	300=00	9000=00
7	Вторые горячие блюда Карп запеченный с хреном и яблоками с жареным картофелем (из сырого)	100/150	390=00	5850=00
	Сладкие блюда			

Из холодного пеха _____ ч
наименование
Итого: _____ ч

Из буфета на _____ ч
наименование
Итого: _____ ч

Цены и суммы проверены
(калькулятор)
« _____ 20__ г.

Аванс № _____ от _____ руб. _____ коп.
Доплата № _____ от _____ руб. _____ коп.
В том числе за цветы _____ руб. _____ коп.
Получено всего _____ руб. _____ коп.
Чeki по заказу на _____ руб. _____ коп.

Получил _____ Кассир _____

Практическая работа № 12

Декантирование вина.

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Раздел 4. Обслуживание потребителей в ресторанах

Цели:

1. Научиться декантировать вино.
2. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.
4. Выявлять лучших обучающихся для подготовки к олимпиадам и конкурсам профессионального мастерства.

Формируемые компетенции:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 2.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК.2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

Время выполнения практической работы: 2 часа.

Ход работы:

1. Подготовить рабочее место: столы, скатерти, ручник, тарелки, декантр, подсвечник, свеча, нарезник.

2. Выполнить декантирование вина .

Доп.ресурсы: видео-ролик « мастер-класс по декантированию вина»

Практическая работа № 13

Фламбирование блюд.

МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Раздел 4. Обслуживание потребителей в ресторанах

Цели:

1. Научиться декантировать вино.
2. Развивать познавательную активность – мышление и речь, профессиональную наблюдательность, внимание, память, широту кругозора.
4. Выявлять лучших обучающихся для подготовки к олимпиадам и конкурсам профессионального мастерства.

Формируемые компетенции:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ПК 2.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

Время выполнения практической работы: 2 часа.

Ход работы:

1. Прослушать инструктаж по технике безопасности, расписаться в журнале по т/б.
2. Подготовить рабочее место: столы, скатерти, ручник, тарелки, газозовую плитку, ножи, ложки, приборы для раскладки,скворороду,копьяк, бананы, сахар, сливочное масло.
3. Приготовить и оформить десерт «Бананы фламбе».

Доп.ресурсы: видео-ролик « мастер-класс по фламбированию блюд»

