

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 28.05.2025 10:06:57

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef98

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

ПМ.01 «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

МДК.01.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Профессия СПО 43.01.01.Официант, бармен

Квалификация: Официант. Бармен. Буфетчик

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Организация и технология обслуживания в общественном питании» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации: официант, бармен, буфетчик. Предназначены для студентов, обучающихся по профессии: 43.01.01 Официант, бармен.

Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания общественного питания» в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01. Официант, бармен

Выполнение практических работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество практических работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое практическое задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
 - осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
 - осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
 - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
 - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
 - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
 - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
 - предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
 - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
 - соблюдать личную гигиену;
- В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:
- виды, типы и классы организаций общественного питания;
 - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
 - материально-техническую и информационную базу обслуживания;
 - правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Оценка и зачет по практическим работам ставятся после проверки преподавателем отчета и устной защиты данной работы, т.е. комментариев студента о выполнении практической работы. В процессе проверки отчётов по практическим работам может быть выставлена оценка (если задание индивидуально), зачёт или незачёт.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

Тема: Круглый стол «Дополнительные услуги предприятий общественного питания»

Цель работы: изучить дополнительные услуги предприятий общественного питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Заполнить таблицу, к каждому пункту привести примеры или дать пояснение к данному пункту. Работа выполняется совместно.

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания общественного питания» в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01. Официант, бармен

Выполнение практических работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество практических работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое практическое задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;

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

– соблюдать личную гигиену;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен знать:

– виды, типы и классы организаций общественного питания;

– основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

– материально-техническую и информационную базу обслуживания;

– правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

– виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

– способы расстановки мебели в торговом зале;

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

– методы организации труда официантов;

– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

– способы подачи блюд;

– правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

– правила и технику уборки использованной посуды;

– порядок оформления счетов и расчета с потребителем;

– кулинарную характеристику блюд;

– правила сочетаемости напитков и блюд;

– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

Оценка и зачет по практическим работам ставятся после проверки преподавателем отчета и устной защиты данной работы, т.е. комментариев студента о выполнении практической работы. В процессе проверки отчётов по практическим работам может быть выставлена оценка (если задание индивидуально), зачёт или незачёт.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

Тема 1. Подходы к классификации предприятий общественного питания

Цель работы: изучить дополнительные услуги предприятий общественного питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Заполнить таблицу, к каждому пункту привести примеры или дать пояснение к данному пункту. Работа выполняется совместно.

Изготовление и реализация населению полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий	
2. Изготовление кулинарных и кондитерских изделий по заказу посетителей, в том числе в специальном оформлении, с надписями	
3. Отпуск обедов, блюд и других видов продукции на дом	
4. Отпуск на вынос	
5. Организация выставок – продажа кулинарной продукции, в том числе с консультациями по вопросам кулинарии и правилам обслуживания	
6. Доставка обедов и блюд на дом (в офис) по заказу	

7. Организация тематических вечеров, балов, аукционов, благотворительных мероприятий	
8. Продажа фирменных сувениров, цветов	
9. Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, конференций в зонах отдыха и пр.	
10. Услуги официанта (бармена) по обслуживанию на дому	
11. Продажа талонов и абонементов на обслуживание	
12. Организация досуга клиентов (проведение концертов, программ варьете в ресторанах)	
13. Информационно-консультативные услуги(консультации шеф-поваров, диетсестры)	
14. Предоставление клиентам телефонной, факсимильной, интернет-связи	
15. Гарантированное хранение личных вещей и ценностей	
16. Вызов такси по требованию	
17. Парковка личных машин на стоянку у предприятия питания	

Вариант заполнения таблицы:

1. Изготовление и реализация населению полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий	<i>Продажа выпечки, продажа мясных, рыбных и других полуфабрикатов</i>
2. Изготовление кулинарных и кондитерских изделий по заказу посетителей, в том числе в специальном оформлении, с надписями	<i>Выпечка тортов к Свадьбе, к Дню Рождения</i>
3. Отпуск обедов, блюд и других видов продукции на дом	<i>Организация доставки блюд</i>
4. Отпуск на вынос	<i>Упаковка приготовленных блюд</i>
5. Организация выставок – продажа кулинарной продукции, в том числе с консультациями по вопросам кулинарии и правилам обслуживания	<i>Мастер-классы шеф-поваров, бармен-шоу</i>
6. Доставка обедов и блюд на дом (в офис) по заказу	<i>Оформление долгосрочных договоров на поставку обедов в офис</i>
7. Организация тематических вечеров, балов, аукционов, благотворительных мероприятий	<i>Организация детских мероприятий (пиратская вечеринка) и т.д.</i>
8. Продажа фирменных сувениров, цветов	<i>Организация в вестибюле продажи цветов и сувениров, соответствующих тематике заведения (Подворье – Русское народное творчество)</i>
9. Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, конференций в зонах отдыха и пр.	<i>Услуги кейтеринга</i>
10. Услуги официанта (бармена) по обслуживанию на дому	<i>Обслуживание ответственных торжеств на дому</i>
11. Продажа талонов и абонементов на обслуживание	<i>Продажа распространена в столовых, на круизных судах, санатории и др.</i>
12. Организация досуга клиентов (проведение	<i>Проведение концертов, посвященных</i>

концертов, программ варьете в ресторанах)	<i>календарным праздникам (Новый Год), услуги тамады на свадьбах</i>
13. Информационно-консультативные услуги (консультации шеф-поваров, диетсестры)	<i>Консультации шеф-поваров по приготовлению сложных блюд, рекомендации в санаториях по диетическому питанию</i>
14. Предоставление клиентам телефонной, факсимильной, интернет-связи	<i>Wi-fi в зале ресторана, возможность использования факса на конференциях</i>
15. Гарантированное хранение личных вещей и ценностей	<i>Услуги гардероба и предоставление сейфа</i>
16. Вызов такси по требованию	<i>Вызов такси персоналом или предоставление номеров телефона служб такси</i>
17. Парковка личных машин на стоянку у предприятия питания	<i>Возможность передать автомобиль персоналу ресторана, для постановки его на парковочное место</i>

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

Тема 1. «Характеристика факторов, влияющих на выбор местоположения предприятия питания».

Цель работы: изучение типологии предприятий, изучение факторов, влияющих на доходность предприятий

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задание 1

Задание 1.

Заполнить таблицу «Типология предприятий общественного питания в зависимости от месторасположения».

Места расположения предприятий питания	Тип предприятия общественного питания
Зоны отдыха крупных городов	
Общегородские парки культуры и отдыха	
Пляжи	
Курорты	
Дома культуры, клубы, музеи, театры, кинотеатры	
Торгово-развлекательные комплексы	
Бизнес-центры	
Гостиницы	
Мотели, кемпинги	
Производственные предприятия	
Общеобразовательные учреждения	

2. Заполнить таблицу «Факторы местоположения, оказывающие влияние на доходность предприятия питания»

Характеристики земельных участков	
Доступность	
Конкуренция	
Уровень обеспечения аналогичным предложением на территории	
Потенциал	

Наличие рабочих мест, структура занятости и их перспективы	
--	--

Эталон:

1. «Типология предприятий общественного питания в зависимости от месторасположения»

Места расположения предприятий питания	Тип предприятия общественного питания
Зоны отдыха крупных городов	Различные предприятия общественного питания
Общегородские парки культуры и отдыха	Вся сеть предприятий общественного питания, в том числе постоянно действующие и сезонные заведения
Пляжи	Сезонные предприятия
Курорты	Постоянно действующие предприятия: столовая, кафе, ресторан
Дома культуры, клубы, музеи, театры, кинотеатры	Буфет, кафе
Торгово-развлекательные комплексы	Кафе, буфеты, рестораны, кафетерии, кофейни, магазины кулинарии
Бизнес-центры	Кафе, рестораны, буфеты, столовые, магазины кулинарии
Гостиницы	Кафе, рестораны, буфеты, столовые, дневные и ночные бары, обслуживание номеров
Мотели, кемпинги	Кафе, рестораны, буфеты, столовые
Производственные предприятия	Кафе, рестораны, буфеты, столовые, магазины кулинарии
Общеобразовательные учреждения	Столовые, кафе, буфеты.

2. «Факторы местоположения, оказывающие влияние на доходность предприятия питания»

Характеристики земельных участков	Близость к деловому центру Процент населения с доходом ниже черты бедности Близость к станции метро Индекс преступности вокруг участка
Доступность	Соответствие ландшафту Наличие транспортных сетей Доступность для клиентов Достаточность пешеходного потока Соседство аналогичных объектов
Конкуренция	Наличие прямых конкурентов Наличие ряда ресторанов
Уровень обеспечения аналогичным предложением на территории	Текущий уровень обеспеченности Уровень доходов и расходов на планируемой территории Количество вновь созданных объектов аналогичного назначения
Потенциал	Численность населения и тенденции занятости в данной местности Отношение местных властей к развитию проекта

	<i>Наличие других проектов</i>
Наличие рабочих мест, структура занятости и их перспективы	<i>Принадлежность к определенным социальным группам Уровень доходов Род занятий Половозрастные признаки</i>

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3.

Тема 3. Виртуальные предприятия. Концептуальные предприятия

Цель работы: изучить виртуальные и концептуальные предприятия общественного питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1.

Задание 1.

Составить таблицу «Преимущества виртуальных ресторанов». Таблица заполняется совместно.

Виртуальным называется ресторан, в котором осуществляется прием заказа по сети Интернет и доставка его потребителю. Во многих странах общение посредством компьютера стало неотъемлемой частью жизни людей. Современные технологии обслуживания позволяют потенциальным потребителям через систему Интернет войти на страничку соответствующего ресторана, **получить информацию о блюдах, ценах, увидеть зал и расположение столиков** на экране компьютера.

Основной потребитель страничек в Интернете — предполагаемый потребитель ресторана. Он может не только ознакомиться с информацией, **отправить и получить сообщение, но и поговорить с менеджером** ресторана и даже видеть его в момент разговора. Потребитель может не только **заказать столик в ресторане, но и оплатить его**, введя номер счета или кредитной карточки. Менеджер ресторана получит и подтвердит информацию о заказе, а бухгалтер — платеже. Вся процедура займет считанные минуты. Через сеть Интернет можно предложить посетителям **зарезервировать столик, продемонстрировать блюда меню визуально**, обменяться мнениями и т. д.

Технология панорамной съемки позволяет более детально ознакомиться с интерьерами залов и ингредиентами блюд. Для менеджеров ресторанов электронная сеть не только новый рынок продаж, но и средство привлечения потребителей. **Заказ обеда по сети Интернет** и его доставка стали реальностью. Менеджер ресторана может наладить двустороннее общение с потребителем, найти нужного поставщика, просмотреть цены. В электронной сети существует несколько Интернет-объединений, которые специализируются на информации о ресторанах. Новые технологии позволяют разработчикам сайтов построить качественный дизайн.

Сайт содержит: название и адрес ресторана, краткое описание концепции, меню, режим работы. В сайт включается также дополнительная информация: например, как проехать в ресторан, есть ли автостоянка, какие рекламные кампании проводятся в ближайшие дни, какая музыкальная программа будет демонстрироваться вечером. Сайт является инструментом для привлечения большого числа потребителей и должен способствовать увеличению прибыли ресторана (бара или кафе).

Таблица «Преимущества виртуальных ресторанов»

Получение потребителями информации о блюдах и ценах	
Потребители имеют возможность увидеть зал и расстановку столов	
Потребители могут контактировать с	

менеджерами ресторана	
Потребители могут заказать столик и оплатить его	
Доставка обеда по сети Интернет	

Вариант заполнения таблицы:

Таблица «Преимущества виртуальных ресторанов»

Получение потребителями информации о блюдах и ценах	<i>Технология панорамной съемки позволяет более детально ознакомиться с ингредиентами блюд. Предоставляется меню в электронном виде с изображением всех блюд.</i>
Потребители имеют возможность увидеть зал и расстановку столов	<i>Технология панорамной съемки позволяет более детально ознакомиться с интерьерами залов. Фотографии интерьера.</i>
Потребители могут контактировать с менеджерами ресторана	<i>Потребитель может не только отправить и получить сообщение, но и поговорить с менеджером ресторана и даже видеть его в момент разговора</i>
Потребители могут заказать столик и оплатить его	<i>С помощью плана зала потребители могут выбрать столик, оплатить заказ (ввести данные кредитной карты или номер счета)</i>
Доставка обеда по сети Интернет	<i>Потребители могут не только зарезервировать столик, но и заказать доставку блюд на дом (в офис)</i>

Задание 2. Заполнить таблицу «Примеры концептуальных предприятий питания». Таблица заполняется совместно.

Концептуальным называют предприятие питания (ресторан, кафе или бар), в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей. Идея концептуального ресторана включает выбор предпринимателем определенной темы, в соответствии с которой разрабатывается меню, оформляется интерьер, выбираются поставщики оборудования, посуды, приборов, продуктов, напитков. В качестве темы может быть использован кинематографический, исторический, литературный или другой сюжет, легенда.

Таблица «Примеры концептуальных предприятий питания».

Ресторан-кабаре	
Ресторан «Испанский уголок»	
Ресторан «Ле Шале»	
Ресторан «Елки-Палки», «Печки-Лавочки»	
Ресторан «Тамерлан»	
Ресторан «Белое солнце пустыни»	
Ресторан-клуб	

Вариант заполнения таблицы:

Таблица «Примеры концептуальных предприятий питания».

Ресторан-кабаре	Гости приходят не только вкусно поесть, насладится великолепным вином, но и получить удовольствие от предложенной развлекательной программы. В таком ресторане гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры.
Ресторан «Испанский уголок»	Средневековая испанская таверна, экзотическая обстановка которой последовательно отражена в декоре, одежде официантов и общей атмосфере предприятия. Кухня в основном ориентирована на блюда из рыбы и морепродуктов. Весной, когда в Испании проводится фестиваль «Коста-Брава»,

	ресторане «Испанский уголок» гости сами выбирают понравившиеся морепродукты — от каракатицы до красной королевской креветки, а затем шеф-повар готовит их на гриле.
Ресторан «Ле Шале»	Интерьер напоминает обстановку горной швейцарской хижины. В элитном ресторане «Ле Шале» господствуют французская и швейцарская кухни. Специально обученные официанты готовят эксклюзивные блюда прямо у столов посетителей.
Ресторан «Елки-Палки», «Печки-Лавочки»	Интерьеры залов и униформа персонала выполнены в русском стиле. Меню включает блюда русской кухни. В залах имеются салат-бары, стоимость которых заранее определена. Гость подходит к салат-бару один раз и берет любые понравившиеся ему закуски. В ресторане «Елки-палки» салат-бар выполнен в виде телеги. В трактире «Печки-лавочки» салат-бар называется «Угощение Бабы-Яги». Все работники трактира играют роли героев русских сказок. Например, кассир сидит в избушке на курьих ножках с надписью «Казна». Зал на 62 места стилизован под крестьянский двор. По выходным дням шведский стол накрывают специально для детей, чтобы они, играя, могли подбегать к столу и брать понравившиеся блюда. В эти дни на улице гостей встречают скоморохи. В зале с детьми занимаются организаторы детских игр, чтобы взрослые могли спокойно провести время. В трактире выступают фольклорные ансамбли
Ресторан «Тамерлан»	Назван в честь полководца Тамерлана, использована поэтическая легенда, которую легко найти в начале меню этого ресторана. Легенда гласит о том, что в давние времена Тимур и его воины, вернувшись с бранных полей, отдавали свои щиты женщинам, которые разжигали под ними огонь и прямо на «сверкающих, подобно солнцу», поверхностях готовили ужин победителям. Щит, таким образом, становился одновременно своеобразным грилем и пиршественным столом. В ресторане «Тамерлан» гости подходят к прилавку, на котором разложены овощи, мясо, соусы, приправы, масло. Двигаясь вдоль прилавка, гость наполняет тарелку продуктами с учетом выбранной им рецептуры блюда или руководствуясь собственной фантазией. Как только гость посчитает, что набрал достаточно ингредиентов для удачного блюда, тарелка с набором продуктов поступает в руки повара, который начинает готовить блюдо в зале на раскаленном щите-гриле с помощью двух деревянных палок. Гость увлеченно наблюдает за приготовлением экзотических блюд, типа рыбы Принцесса Джаратай, Шираканского гуся, баранины Шагайто или другого восточного блюда
Ресторан «Белое солнце пустыни»	Повторяет сюжет одноименного фильма. У входа в ресторан гостей приветливо встречает швейцар, одетый в униформу красноармейца времен Гражданской войны. В зале ресторана гостям оказывают внимание «жены Абдулы» (гостеприимные официантки в восточных костюмах и тюбетейках). Стены бара украшены коврами ручной работы, старинными музыкальными инструментами. Другие уголки зала оформлены в соответствии с фрагментами кинофильма. Сидя у ситцевой занавески «в уголке Верещагина», гости могут любоваться декоративным морским пейзажем. В другом уголке зала ресторана под белым солнцем у черной цистерны резервуара гостей встречают красноармеец Федор Сухов и Абдула. Рядом старцы, безмолвно сидящие возле ящика с динамитом. Все персонажи фильма — великолепно выполненные манекены. Меню этого ресторана включает блюда узбекской кухни. Украшением зала является достархан (шведский стол с национальными холодными закусками, пловом). Отдельно гостям предлагают шведский стол с восточными сладостями в сочетании с узбекской чайной церемонией. Дети в возрасте до 10 лет могут попробовать сладости в ресторане бесплатно. Меню предлагаемых гостям блюд отличается оригинальностью, например: • Узбекский лагман — дело тонкое,

	Петруха. • Шашлык из мяса молодого барашка, которого пригнал Саид с ручья. • Кайма-шашлык, он же люля-кебаб, он же любимое блюдо красноармейца Сухова. • Сочный чебурек — подарок от разлюбленной Екатерины Матвеевны и др
Ресторан-клуб	Гостей ожидают не только первоклассная кухня и вина, но и общение по интересам. Предусматривается система членских карточек определенного срока действия, которые дают право бесплатного входа и приглашения одного гостя, а также преимущество в заказе стола

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4

Тема 4. Изучение оснащения торговых залов. Оборудование торговых залов.

Цель работы: Формирование навыков по определению типа торговых помещений.

Выработка умений анализировать взаимосвязь торговых и производственных помещений.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1.

Задание 1.

- Изучить тип (класс) предприятия, предложенного преподавателем, вид интерьера;
- изучить виды торговых помещений, выражение фирменного стиля;
- составить схему взаимосвязи торговых и производственных помещений;
- указать оснащение залов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5

Тема 5. Подбор и распределение фарфоровой, фаянсовой. Стеклойной, металлической посуды по назначению. Подбор и распределение столовых приборов по назначению.

Цель работы: закрепить теоретические знания по видам и назначению фарфорофаянсовой, стеклойной, металлической посуды.

Последовательность выполнения практического задания:

1. Отобрать и сортировать из наличной фарфорофаянсовой посуды посуду по видам и назначению:

- посуда индивидуального и группового назначения;
- посуда для подачи холодных блюд и закусок;
- посуда для подачи супов;
- посуда для подачи основных блюд;
- посуда для подачи сладких блюд;
- посуда для подачи хлебобулочных изделий;
- посуда для подачи напитков.

2. Заполнить в тетради таблицу «Ассортимент и назначение фарфорофаянсовой посуды».

Таблица Ассортимент и назначение фарфорофаянсовой посуды

Наименование посуды	Размеры, см	Назначение

3. Отобрать и сортировать из наличной стеклойной посуды посуду по видам и назначению:

- посуда для подачи крепкоалкогольных напитков;
- посуда для подачи средне- и слабоалкогольных напитков;
- посуда для подачи безалкогольных напитков;
- посуда индивидуального назначения;
- посуда для групповой подачи напитков.

4. Заполнить в тетради таблицу «Ассортимент и назначение стеклянной посуды»
Таблица Ассортимент и назначение стеклянной посуды

Наименование посуды	Размеры, см	Назначение

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6

Тема 6. Подготовка столовой посуды к работе. Подготовка столовых приборов к работе.

Цель работы: закрепить теоретические знания и приобрести навык подготовки столовой посуды к работе, столовых приборов к работе

Задание 1.

▪ Отработать навыки по полировке столовой посуды:

- взять тарелку углом полотенца в левую руку;
- правой рукой взять остальную часть полотенца и тарелку;
- натереть тарелку, непрерывно вращая двумя руками;
- натертые тарелки установить стопками по размерам;
- чашку взять через полотенце в левую руку;
- вторую часть полотенца опустить в углубление чашки и с помощью большого пальца натереть ее с внутренней стороны, а снаружи остальными пальцами, вращая чашку двумя руками.

2. Отработать навыки выноса посуды в зал к подсобному столику:

а) первый способ:

- свернуть ручник вдвое и расстелить на столе;
- на середину поставить стопку тарелок из 6-8 шт.;
- открытые края ручника завернуть на верхнюю тарелку;
- стопку взять на ладонь левой руки;
- большой палец поднять вверх – он зафиксирует тарелку;
- в таком положении вынести тарелки на подсобный стол;

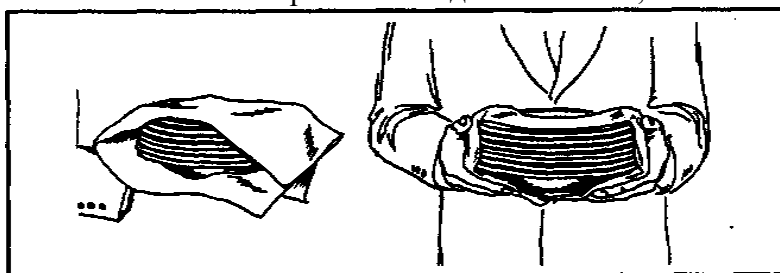


Рис. 6. Вынос тарелок на ручнике

б) второй способ (для выноса большого количества тарелок):

- металлический поднос застелить чистой салфеткой;
- установить стопки по 5-6 тарелок на поднос так, чтобы они стояли по центру;
- вынести поднос с тарелками в зал на подсобный столик;

в) третий способ (перенос тарелок в левой руке):

- взять одну тарелку правой рукой;
- согнуть левую руку в локте под прямым углом;
- тарелку передать в левую руку, поставив ее дном на указательный палец, сверху придержать большим пальцем по кромке бортика тарелки;
- вторую тарелку взять правой рукой и поместить в левой руке под первой тарелкой;
- упереть ее в основание большого пальца;
- сверху придержать указательным пальцем, а остальными – под дно;

- три тарелки нести так: предварительно кисть левой руки согнуть вовнутрь, тарелку поставить на бортик второй тарелки и на запястье левой руки, две другие тарелки ставить указанным выше способом;

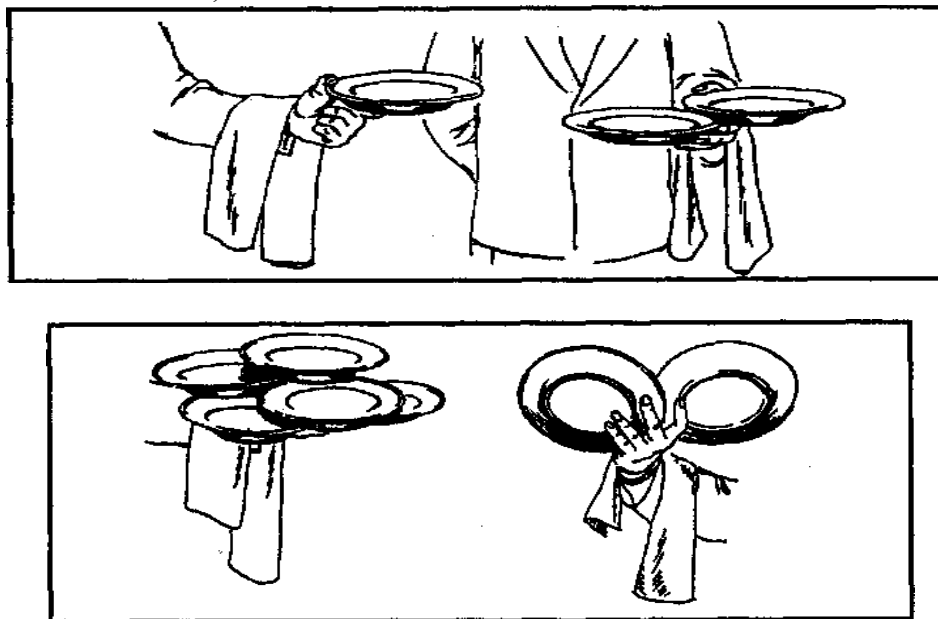


Рис. 7. Вынос тарелок (2–3 штук)

г) вынос чашек в зал:

- установить чашки на поднос, застеленный салфеткой;
- рядом разместить стопкой блюда.

3. Отработать навыки по натиранию стеклянной посуды:

• бокалы полируют двумя полотенцами: одним берут за ножку, другим – емкость бокала; большой палец вместе с полотенцем опускают внутрь бокала, свободными пальцами правой руки обхватывают бокал вместе с полотенцем с наружной стороны;

- бокал вращают между двумя руками, тщательно полируя его;
- просматривают на свет, определяя тщательность полировки; проверяя, есть ли сколы или трещины;

• отполированные бокалы ставят на поднос, покрытый чистой салфеткой (дном вверх);

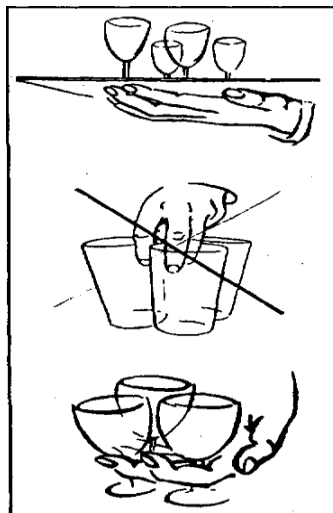
• если бокалы вымыты давно и на них остались капли, необходимо перед полировкой увлажнить полотенце.

4. Отработать навыки выноса посуды в торговый зал:

• в левую руку берут не более трех стаканов, поставив на ладонь (в правой руке стаканы не носят, т.к. ею выставляют стаканы на стол);

- бокалы переносят в левой руке, поместив их между пальцами дном вверх (по 5-7 шт.);

• Переносить бокалы можно на подносе, покрытом салфеткой (дном вверх). Уносить бокалы со стола нужно на подносе или в левой руке дном вниз.



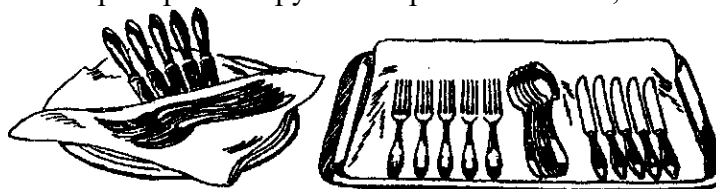
Задание 2.

1. Из представленных образцов выбрать основные и вспомогательные приборы, натереть их:

- ножи полируют, взяв 3-4 прибора в левую руку полотенцем, а правой натирая лезвия до блеска;
- вилки и ложки – так же, проверяя, чтобы между зубцами вилок не оставалось кусочков пищи;
- отполированные приборы складывают на поднос, застеленный салфеткой, и хранят в закрытых ящиках серванта.

2. Перенести приборы в торговый зал:

- 1-й способ – на руке в салфетке: салфетку свернуть вдвое; положить на нее ножи и ложки так, чтобы ручки были непокрытыми; взять салфетку левой рукой и зажать ее между большим пальцем и ладонью; правой рукой взять приборы за середину ручки и разложить на столе. Вилки выносят в правой руке, а раскладывают левой;
- 2-й способ – на подносе: поднос покрыть салфеткой, $\frac{1}{3}$ внешнего края должна остаться свободной; разложить отполированные приборы на подносе (ножи – с правой стороны, вилки – с левой, ложки - посередине); закрыть свободным концом салфетки приборы; вынести в зал поднос на левой руке (ручки приборов должны быть обращены в сторону официанта);
- 3-й способ – на тарелке: взять мелкую столовую тарелку, покрыть салфеткой, свернутой конвертом; положить ножи между двумя нижними подогнутыми концами салфетки, ручки направить в сторону правой руки официанта; положить на салфетку вилки зубцами вверх, ручками влево; тарелку вынести в левой руке;
- вспомогательные приборы полируют и переносят так же, как и основные.



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 7

Тема 7. Складывание салфеток простыми и сложными способами.

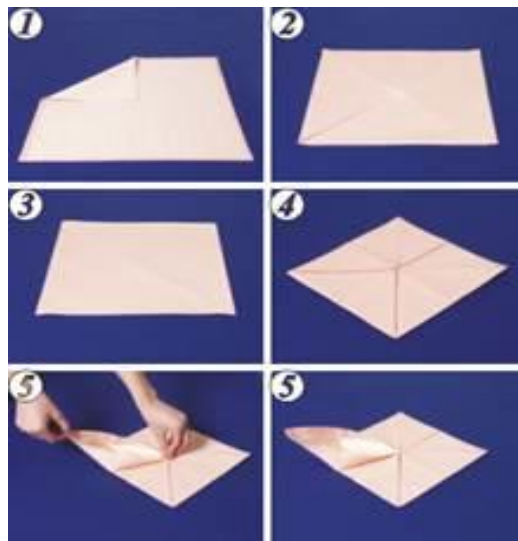
Цель работы: закрепить теоретические знания и приобрести навык складывания салфеток простыми и сложными формами.

Порядок выполнения работы:

1. Последовательность выполнения практического задания:

Виды и способы складывания полотняных салфеток.

Королевская лилия



Кладем салфетку лицевой стороной вниз.

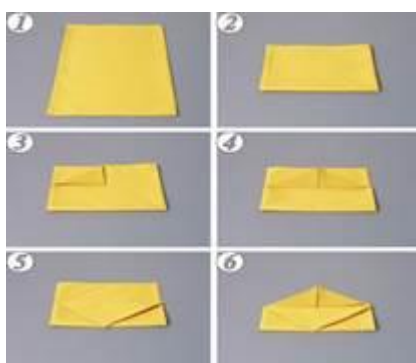
По очереди загибаем все углы к центру.

Переворачиваем.

Опять загибаем углы к центру.

Придерживая углы в центре, аккуратно выдергиваем уголки снизу, чтобы они образовали лепестки.

Сумочка



Салфетку складываем по вертикали пополам, чтобы сгиб получился справа.

Еще раз складываем снизу вверх пополам.

Загибаем два слоя верхнего левого угла к центру.

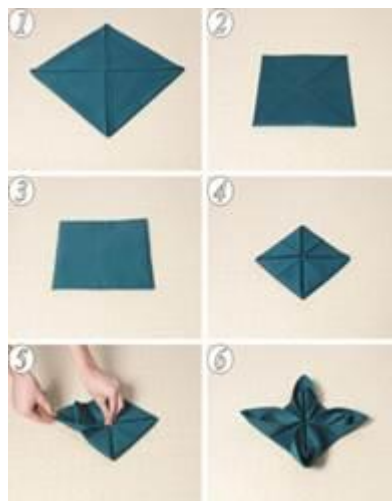
Загибаем к центру правый верхний угол.

Отгибаем образовавшийся треугольник вниз по линии немного ниже середины.

Левый и правый верхние углы загибаем к середине.

Образовавшийся треугольник отгибаем вниз на первый треугольник.

Артишок



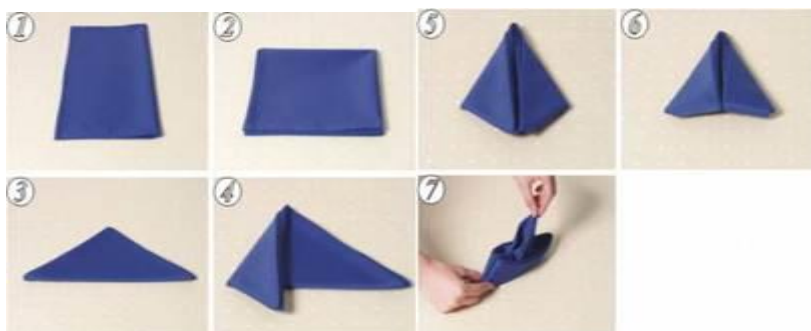
Салфетку положите изнаночной стороной вверх. Все ее четыре угла загните к центру.

Еще раз загните к центру все углы.

Переверните салфетку.

Опять загните к центру все углы. Вытяните кончик салфетки, оказавшийся внутри четырехугольника. Вытяните остальные кончики. Оставшиеся четыре уголка вытяните из под сложенной фигуры

Джонка



Салфетку сложите пополам (сгиб справа).

Прямоугольник сложите еще раз пополам.

Нижнюю половину согните по диагонали вверх. Левый угол загните вперед. Правый угол так же загните вперед. Оба выступающих угла подогните назад.

Сложите салфетку по продольной оси назад.

Придерживая рукой отогнутые углы, выдерживаем по очереди края салфетки «паруса».

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №8

Тема 8. Составление различных видов меню.

Цель работы: научить составлять различные виды меню.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задание.

Задание.

Дайте краткую характеристику меню «бизнес - ланч».

2. Разработай, меню соблюдая основные требования, предъявляемые к нему.

3. Рассмотрите художественное оформление меню

Инструкция по выполнению практической работы:

Используя опорный конспект лекционного материала необходимо выполнить задание.

Таблица 1.

При выполнении задания воспользуйтесь следующим бланком меню

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
понедельник		
вторник		
среда		
четверг		
пятница		

Меню должно производить самое благоприятное впечатление на госте, поэтому при выполнении задания необходимо учитывать тип, класс и тематическую направленность предприятия.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 9

Тема: Составление меню для различных типов предприятий.

Цель: закрепить теоретические знания по правилам расположения блюд и закусок в меню; научиться составлять меню для предприятий различных типов и классов

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задание.

Последовательность выполнения практического задания:

- Вариант 1: составить карту блюд для рыбного ресторана.
- Вариант 2: составить карту блюд для детского кафе.
- Вариант 3: составить карту блюд для ресторана восточной кухни.
- Вариант 4: составить карту блюд для диско-клуба.
- Вариант 5: составить карту блюд для кофейни.
- Вариант 6: составить карту блюд для ресторана славянской кухни.
- Вариант 7: составить карту блюд для общедоступной столовой.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 10

Тема 10. Подготовка зала. Отработка приемов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов

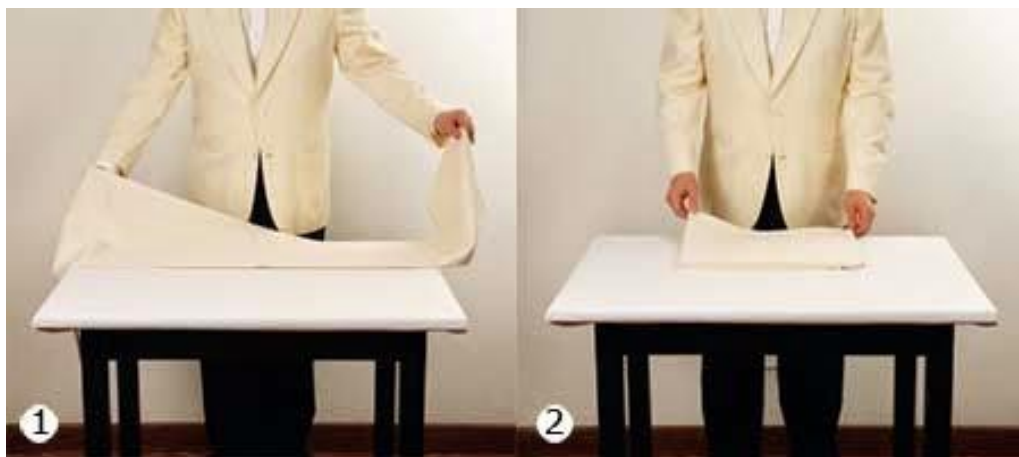
Цель работы: закрепить теоретические знания об основном столовом белье; получить навыки правильного накрытия столов и свертывания салфеток.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Накрыть стол скатертью:



1,2. Положить скатерть на стол со стороны, ведущей к входу в зал (официант стоит у стола спиной ко входу). Развернуть скатерть, оставив ее сложенной вчетверо таким образом, чтобы края равномерно свисали с правой и левой сторон стола. Центральная складка скатерти и две свободные кромки должны быть повернуты к официанту. При этом центральная складка должна быть сверху двух свободных кромок.



3. Подготовленную скатерть взять двумя руками, захватывая большим и указательным пальцами кромку и поддерживая остальными пальцами середину.

4. Другой способ удерживать скатерть: подготовленную скатерть взять двумя руками, захватывая указательным и средним пальцами кромку и поддерживая середину большим и указательным пальцами.



5,6. Удерживая скатерть одним из указанных способов, поднять скатерть и направить ее вперед.



7,8. Направив скатерть вперед, закрыть торец стола нижней свободной кромкой скатерти, а затем, держа скатерть большим и указательным пальцами, протянуть ее на себя через стол, пока центральная складка не совпадет с серединой столешницы.



9,10. Отпустить центральную складку, когда она совпадет с серединой столешницы и протянуть оставшийся свободный край скатерти на себя, закрывая стол полностью.

Отработать последовательность сервировки стола:

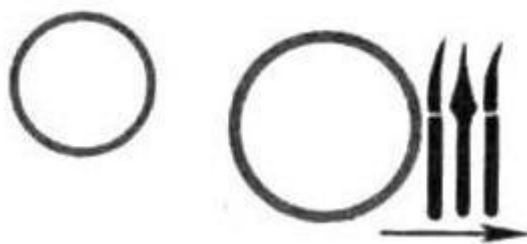
Мелкую столовую, закусочную или десертную тарелки поставить правой рукой точно против стула так, чтобы расстояние от тарелки до края столешницы составляло 1,5-2см. Эмблема на борту тарелки должна быть обращена к середине стола



Пирожковую тарелку поставить левой рукой с левой стороны от основной тарелки на расстоянии 5-10см в зависимости от количества укладываемых в дальнейшем приборов (вилок)



Разместить ножи справа от центральной тарелки лезвием к ней в следующем порядке: столовые ножи, рыбные, закусочные. Столовую ложку всегда кладут с правой стороны, между закусочным и столовым ножом. Расстояние между приборами должно быть не менее 0,5см.



Разместить вилки слева от центральной тарелки зубцами вверх в следующем порядке: столовые, рыбные, закусочные.



Разместить десертные приборы перед центральной тарелкой (столовой или закусочной) в следующем порядке (от тарелки к центру стола): нож, вилка, ложка



Поставить фужер для воды напротив лезвия столового или закусочного ножа на расстоянии не менее 1 см от него (напротив лезвия ножа, который лежит около тарелки). Остальное стекло расставить слева направо в той последовательности, что и предполагаемая подача алкоголя. Рюмки и бокалы поставить под углом 45° к кромке стола.

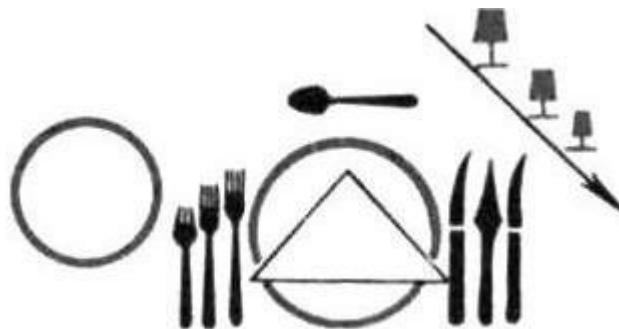
Если потребуется поставить 4-5 рюмок, как, например, при обслуживании банкетов, то их размещают в два ряда по следующим правилам:

- в первом ряду ставятся рюмки более низкие, чем во втором ряду, кроме фужера, который всегда стоит в первом ряду;
- во втором ряду бокалы и рюмки ставятся между рюмками первого ряда;
- более трех видов стекла в один ряд не ставится;
- стекло должно расставляться по принципу органичных труб – от более высокого вида к более низкому.

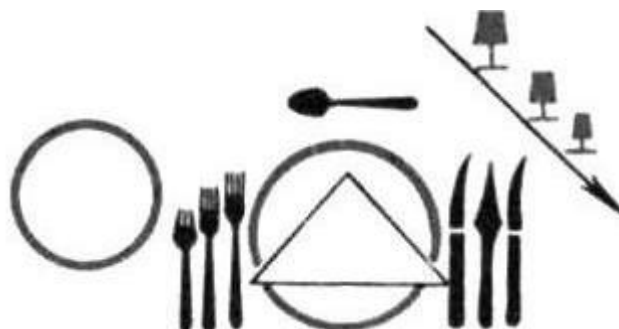


Сложенную полотняную салфетку положить на закусочную тарелку.

Возможно также размещение салфетки на пирожковой тарелке или непосредственно на скатерть между приборами.



Завершить сервировку стола установкой приборов для специй. Перец установить справа, а соль – слева.



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 11

Тема 11. Выполнение предварительной, дополнительной, исполнительной сервировки стола.

Цель работы: овладеть навыками предварительной, дополнительной и исполнительной сервировки стола.

Ознакомиться с вариантами сервировки стола

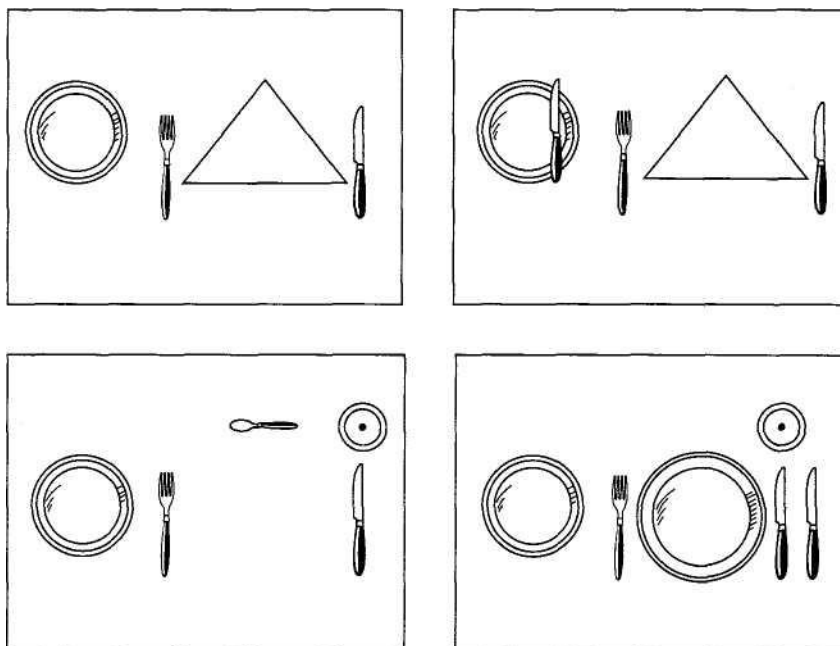


Рисунок 1 Варианты сервировки стола по меню завтрака

Сервировка стола для обеда

При сервировке стола для обеда ставят подстановочную тарелку, на нее закусочную, слева от нее пирожковую, между ними – столовая вилка, а справа столовый нож и ложка, фужер ставят за столовым ножом. На рисунке 2 представлены варианты сервировки стола по меню обеда.

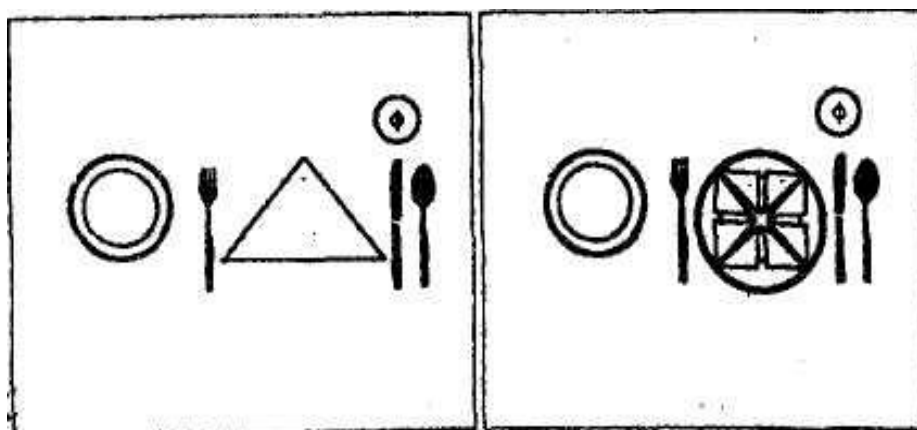


Рисунок 2 Варианты сервировки стола по меню обеда

Сервировка стола для ужина

В вечернее время сервировку дополняют закусочным прибором, а столовую ложку убирают. При сервировке по меню ужина с холодной и горячей закусками прибор к горячей закуске подают одновременно с ней. Поэтому в сервировке предусмотрен только закусочный прибор для холодной закуски. Варианты сервировки стола по меню ужина представлены на рисунке 3.

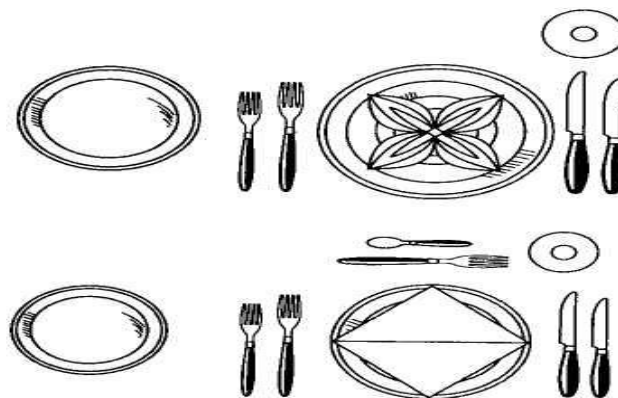


Рисунок 3 Варианты сервировки стола по меню ужина

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания

Распределить студентов по 2 человека для выполнения задания; назначить жюри;

выдать карточки с заданием, инструкционные карты и разные схемы сервировки столов:

а) сервировка стола к завтраку, ужину, обеду,

б) сервировка десертного стола;

в) сервировка кофейного стола;

г) сервировка праздничного детского стола.

Задание студентам

Выбрать по инструкционной карте необходимый стол и нужный ассортимент посуды.

Подготовить посуду, произвести сервировку по схеме (завтрак, обед, ужин).

Получить бланки меню и винных карт.

Выбрать меню заказа в парах.

Подготовить посуду, необходимую для сервировки по выбранному меню.

Произвести исполнительную сервировку (при необходимости заменить или убрать стеклянную посуду, столовые приборы).

Сервировку производить с учетом правил «рабочей руки», последовательности сервировки.

Для сервировки десертного стола подобрать нужную скатерть и салфетки. Выбрать десертные тарелки, приборы.

Использовать в сервировке рюмки для десертных вин.

Для сервировки чайного и кофейного столов выбрать скатерть и салфетки;

Для сервировки детского стола выбрать праздничную скатерть с детским рисунком.

Использовать в качестве украшения детские игрушки

При сервировке столов отработать навыки работы с посудой.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 12.

Тема 12. Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет с использованием программы R-Keeper». Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции.

Цель работы: закрепить теоретические знания по правилам приема заказа; приобрести навык работы с программным обеспечением для комплексной автоматизации ресторанов R-

Кеерер; Закрепить теоретические знания и приобрести навык подачи блюд и напитков различными способами

Порядок выполнения работы:

Последовательность выполнения практического задания:

1. Подготовить зал обслуживанию: расставить столы, застелить их скатертями.
2. Подготовить столовую посуду, приборы, столовое белье: проверить посуду на наличие сколов, трещин; полировать посуду и приборы. Проверить столовое белье.
3. Произвести предварительную сервировку стола для завтрака, обеда или ужина.
4. Встретить гостей, проводить их к столу.
5. Помочь гостям занять места за столом. Если гости мужчина и женщина, мужчина отодвигает стул и помогает сесть женщине, официант отодвигает стул и помогает сесть мужчине-гостю. Гостям-дамам официант помогает по старшинству (помогает занять место самой старшей и т.д.). Мужчинам – так же. В большой компании гостей официант в первую очередь оказывает помощь старшим. При необходимости помогает занять места детям. С согласия гостей, детей можно разместить за отдельным столом.
6. Подать гостям меню правой рукой с правой стороны, сначала даме, потом мужчине, сначала старшим дамам, старшим мужчинам и т.д.
7. В зависимости от желания гостя официант может дать необходимые консультации по меню сразу или дать возможность гостю познакомиться с меню.
8. Принять заказ у гостей, рекомендуя фирменные блюда. Записать заказ, учитывая пожелания гостей.
9. Заказы гостей внести в систему, соблюдая очередность подачи блюд и внося необходимые модификаторы для блюд и напитков.
10. Произвести дополнительную сервировку стола.



5 «золотых» правил записи заказа

1. Записывай заказ в столбик. Так он будет легче читаться.
2. При фиксировании заказа используй сокращения, принятые в заведении, где ты работаешь, например: салат – с-т, жареный – жар., овощи, овощной – ов. и т.п.
Придумай понятные тебе сокращения. Так ты сэкономишь время.
3. Записывая заказ, отдельно фиксируй заказы разных людей (не забывай о сокращениях). Например: Муж. – с-т столич. Жен. – с-т ов.
шашл. св. судак жар.
Так ты не перепутаешь заказы гостей.
4. При обслуживании **большой** группы гостей, присвой каждому гостю порядковый номер, и записывай заказ под номером.
Например:
- с-т. Море - пудинг
сок томат. чай ч.

- с-т из кур. печ. - окр.
вода газ Каберне
- 5. Около блюда записывай индивидуальные пожелания гостя (со льдом, баз масла, со сметаной, без соли, подать сразу и т.п.). Обязательно передавай пожелания гостей на кухню и в бар вместе со встречаками!

Рекомендация напитков к блюдам

Наименование напитка

Температура подачи

Острые, жирные холодные закуски

Водка

4-6°C

Легкие холодные закуски

Белые столовые вина

12-14°C

Мясные холодные закуски

Красные столовые вина, сухой вермут

16-18°C

Супы

Крепкие вина: мадера, херес, портвейн

16-18°C

Горячие закуски и блюда из рыбы

Белые столовые вина

12-14°C

Горячие закуски и блюда из мяса

Красные столовые вина

16-18°C

Блюда из домашней птицы

Розовые полусухие вина, полусухие игристые вина

12-14°C

Блюда из овощей

Белые полусладкие вина

12-14°C

Креветки, раки

Пиво

6-8°C

Сладкие блюда

Десертные вина

16-18°C

Мороженое, фрукты

Полусладкие, сладкие сорта игристых вин

6-8°C

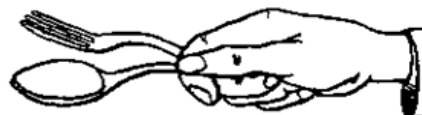
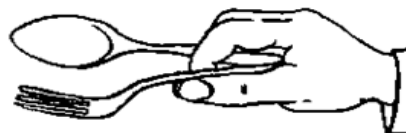
Кофе, чай

Коньяк, ликер

16-18°C

Очередность употребления напитков: легкие вино подается перед крепким, ординарное – перед марочным, белое – перед красным, сухое – перед сладким.

Задание 2. Последовательность выполнения практического задания:



Отработать навыки по подаче блюд и закусок английским способом:

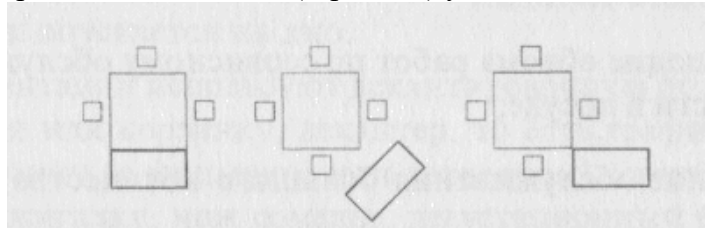
- установить на приставном столе (в левой части) блюдо вместе с прибором для раскладывания, предназначенное для порционирования, если гарнир подается отдельно, установить его в правой части стола (так же с приборами для перекалывания), в центре стола установить подогретые тарелки, соус установить в центре стола за подогретыми тарелками;

- для порционирования котлет, лангетов, бифштексов, овощных и крупяных гарниров, салатов столовую ложку (ее держат в правой руке) подложить под продукт, слегка нажимая сверху вилкой, и переложить в центр тарелки для гостя;

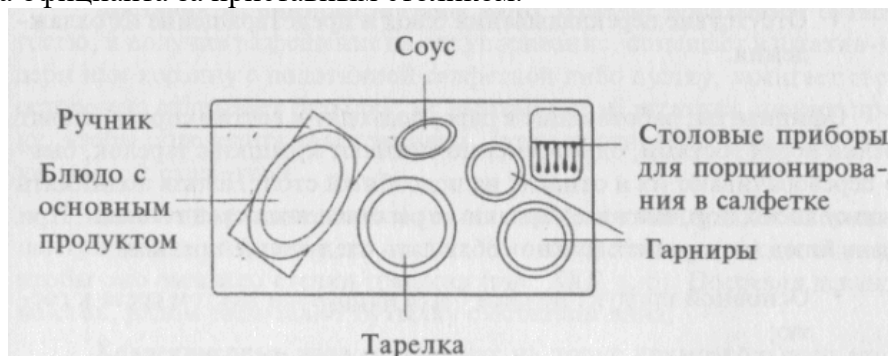
- для порционирования запеченных блюд, крупных кусков мяса универсальный прибор для раскладывания подложить под продукт и переложить на тарелку гостя;

- порционировать гарнир и переложить его справа сверху от основного продукта, соус подлить слева, декорацию уложить в нижней части тарелки.

а) Размещение приставного столика (герилона) у стола посетителей.



б) Работа официанта за приставным столиком.



Отработать навыки подачи блюд и закусок французским способом:

1. Подготовить приборы для перекалывания блюда (столовую ложку и столовую вилку).

2. Свернуть ручник вдвое и положить на левую ладонь, оставив пальцы не покрытыми ручником.

3. Правой рукой поставить на ладонь левой руки блюдо с холодной или горячей закуской, пальцами левой руки придерживать блюдо снизу.

4. Прибор для раскладывания блюда взять в правую руку.

5. Вынести блюдо в зал (поднос находится на уровне груди).

6. Прибор для перекалывания нести над блюдом, не касаясь его.

7. Стать с левой стороны от гостя, выдвинув левую ногу немного вперед

8. Блюдо опустить на уровень локтя (если блюдо тяжелое, можно опустить его на предплечье и придерживать правой рукой).

9. Слегка наклонив блюдо, показать его гостю так, чтобы край блюда находился над краем тарелки гостя, но не касался ее.

10. Держа посуду в таком положении, правой рукой переложить с помощью ложки и вилки блюдо на тарелку каждому гостю.

Техника перекладывания продуктов:

- локоть правой руки при перекладывании продуктов всегда должен касаться корпуса тела;
- сначала необходимо захватить основной продукт и перенести на тарелку, затем – гарнир, соус;
- блюда с мягкой консистенцией (рыба отварная, запеченные блюда) рекомендуется перекладывать ложкой и вилкой, придавая им форму лопатки;
- для перекладывания блюд с плотной консистенцией используется прием охвата.



Отработать навыки подачи блюд и закусок русским способом:

все блюда и закуски устанавливают на подставные тарелки, на салфетки, рядом кладут приборы для раскладывания;

если блюдо подано в посуде для групповой подачи, установить в центре стола, соблюдая следующие правила:

- чем выше посуда подачи, тем ближе к оси стола она должна располагаться;
- овальные блюда, селедочницы должны располагаться под углом 45° к оси стола;

если блюдо подается индивидуально, расположить его за тарелкой гостя слева, соус и гарнир - справа.

Отработать навыки подачи блюд европейским способом:

- подать блюда и закуски правой рукой, с правой стороны, устанавливая тарелку непосредственно перед гостем.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1 4

Тема 13. Выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков. Выполнение подачи блюд и напитков различными способами. Выполнение уборки стола.

Цель работы: Выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков. Выполнение подачи блюд и напитков различными способами. Выполнение уборки стола

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Последовательность выполнения практического задания:

Овладение навыками подачи буфетной продукции:

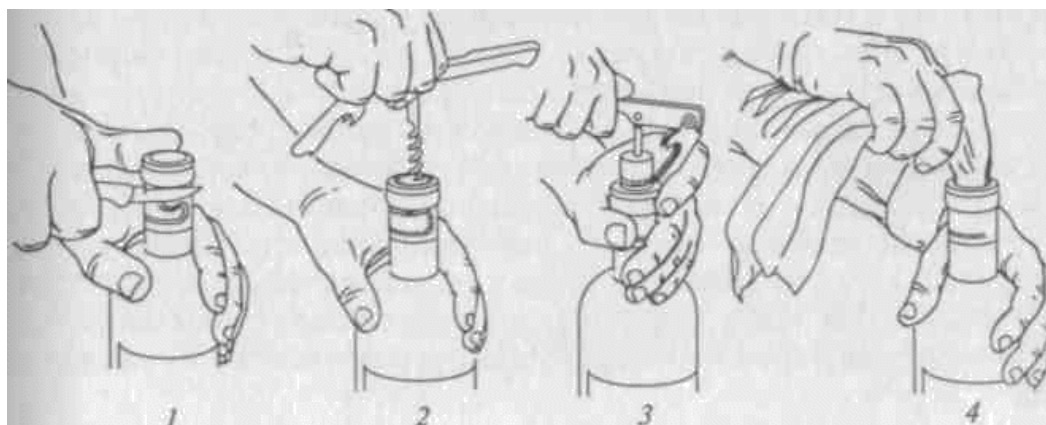
- в буфете официант получает заказанные гостями напитки (бутылки с напитками должны быть чистыми, без сколов и трещин, с ненарушенной заводской укупоркой и этикеткой);
- бутылки с минеральной водой, сок в кувшине и вино официант устанавливает на поднос и выносит в зал (на подсобный стол);
- кувшин с соком официант берет за ручку через ручник и устанавливает с правой стороны от гостя, ближе к центру стола, ручкой вправо;
- мин. воду официант открывает на подсобном столе, протирает горлышко ручником



- подходит с правой стороны к гостю и наливает мин. воду в фужер на $\frac{2}{3}$;
- горлышко бутылки нужно промокнуть ручником и поставить справа от гостя;
- женщин обслуживают первыми;
- официант возвращается к подсобному столу, берет бутылку с вином, ставит ее на ладонь левой руки, покрытой ручником, а правой рукой придерживает бутылку через ручник за горлышко



- подходит к столу, показывает бутылку гостю так, чтобы тот мог увидеть закрытую пробку и этикетку;
- возвращается к подсобному столу, открывает пробку штопором, протирает горлышко бутылки ручником;
- бутылку держат в вертикальном положении и острым ножом срезают обертку по кругу прямо под выступающей частью ее горлышка, штопор ввинчивают в середину пробки, закрепив рычажок на краю горлышка бутылки, крепко придерживают рычажок и горлышко вместе одной рукой, другой рукой удаляют пробку движением вверх, горлышко бутылки протирают чистой полотняной салфеткой.



- берет бутылку правой рукой через ручник в области этикетки так, чтобы указательный палец показывал на горлышко бутылки;
- подходит к столу с правой стороны, становится к торцу стола правым боком и разливает вино;
- белое вино наливают на $\frac{3}{4}$ объема бокала, приподнимая бутылку над бокалом на 1-2 см; красное вино наливают на $\frac{2}{3}$ объема, бутылку держат близко к краю бокала, но не касаются его;
- после того, как вино разлито, горлышко бутылки нужно промокнуть ручником и поставить в торцевой части стола около остальных напитков;
- в процессе обслуживания официант должен следить за тем, чтобы фужеры и бокалы гостей были своевременно наполнены напитками.

Подача игристых вин:

- бутылку протирают, ставят ее в ведро со льдом, закрывают полотняной салфеткой, причем должно быть видно только горлышко бутылки. Ведро можно поставить на специальную подставку из легкого металла или на подставную тарелку, покрытую полотняной салфеткой.

При подаче около посетителя можно поставить маленький подсобный столик, на котором оставляют ведро с бутылкой.

- подача начинается с того, что официант берет бутылку из ведра и обтирает ее салфеткой, показывает посетителю этикетку бутылки и начинает ее открывать. Ножом сомелье он отрезает часть станиоля, чтобы показалась проволочная корзиночка (мюзле), берет бутылку за горлышко с помощью лежащего на левой руке ручника и, прижимая большим пальцем пробку сверху, правой рукой развинчивает проволоку и снимает мюзле;

- перед тем как вынуть пробку, официант отходит в сторону от посетителя и немного наклоняет бутылку в безопасном направлении. Наклонить бутылку необходимо, чтобы давление углекислого газа было равномерно распределено по стенкам бутылки, и чтобы вино не вытекало;

- открывать бутылку следует бесшумно: взяв бутылку в правую руку (под салфеткой), левой рукой осторожно извлекают пробку, поворачивая бутылку, и постепенно выпуская выделяющийся углекислый газ;



- сразу же после того, как бутылка открыта, следует налить вино в рюмки. Их наполняют до 2/3 объема, не доливая. Наливают вино медленно, по стенкам рюмки, чтобы не образовывалась пена, которая может перелиться и загрязнить скатерть. После того как вино налито всем, бутылку с оставшимся вином оставляют в ведре со льдом и закрывают чистой салфеткой.

Задание 2

Овладение навыками подачи холодных закусок и блюд:

- Холодные закуски подают на закусочных тарелках, если они предназначены для индивидуальной подачи и на блюдах, если подаются для группы гостей. В торговый зал закуски также приносят в салатниках, селечницах, вазах;

- во все блюда с закусками необходимо разложить приборы для раскладывания;

- официант выносит хлеб в хлебнице и ставит на середину стола или раскладывает щипцами на пирожковые тарелки гостей;

- выносит икру в икорнице на пирожковой тарелке и ставит слева от гостя левой рукой;

- выносит закуску из рыбы и ставит справа от гостя;

- выносит натуральные овощи;

- официант должен убедиться, что гость съел закуску из рыбы и с его (гостя) разрешения убрать грязную тарелку и приборы;

- на подсобном столе подготовить чистую закусочную тарелку и приборы;

- вынести тарелку в правой руке;
- подойти к столу с левой стороны;
- левой рукой убрать со стола тарелку из-под рыбной закуски вместе с приборами;
- зайти с правой стороны и поставить перед гостем чистую закусочную тарелку вместе с приборами;
- вынести в левой руке салат в закусочной тарелке и поставить перед гостем правой рукой (если салат подается в салатнике, то его ставят с левой стороны левой рукой);
- после салатов вынести мясные закуски на закусочной тарелке, затем закуски из птицы.

Овладение навыками подачи супов.

Индивидуальная подача супов в тарелках и в бульонных чашках:

- установить тарелку или бульонную чашку на подставную тарелку с салфеткой;
- подойти к гостю с правой стороны;
- поставить перед ним тарелку или бульонную чашку (ложку для бульона или крем-супа укладывают на подставную тарелку ручкой вправо. Если стол не сервирован столовой ложкой, ее можно подать также, как и бульонную).

Подача супа в миске (способ переливания):

- предварительно сервировать стол подогретой столовой тарелкой, поставив ее на подставную;
- суп с раздачи на подносе вынести в зал, миска нужно поставить на подставную тарелку;
- подойти к столу гостя с правой стороны, стать правым боком к столу;
- взять при помощи ручника правой рукой миску за ручку и перелить содержимое в тарелку гостя, при этом суп нужно наливать от гостя (дно миски обращено к гостю);
- чтобы не обрызгать гостя, перед тарелкой левой рукой надо держать подставную тарелку, наклонив ее к суповой миске;
- миску поставить на подставную тарелку и унести.

Групповая подача супа в суповой миске:

- предварительно сервировать стол подогретой столовой тарелкой, поставив ее на подставную;
- вынести суповую миску на подносе к подсобному столу;
- снять крышку и положить ее на подставную тарелку;
- на ладонь левой руки положить ручник, поверх него поставить суповую миску, разливательную ложку держать в правой руке;
- подойти к первому гостю с левой стороны, густую часть супа положить в тарелку, затем налить жидкую часть;
- таким образом обойти всех гостей;
- если суп остался, поставить суповую миску на подставную тарелку слева от гостя, которого обслуживали последним, разливательную ложку оставить в суповой миске.

Подача супа английским способом (работают два официанта):

- подсобный стол ставят в торцевой части обеденного стола;
- в центре ставят суповую миску, справа от нее – подставную тарелку с разливательной ложкой, перед суповой миской – тарелку с нарезанными кусочками мяса и ложкой для перекаладывания, слева – подогретые столовые тарелки и подставные тарелки;
- левой рукой взять подставную тарелку с суповой тарелкой на ней;
- правой рукой взять ложку и положить кусочек мяса;
- разливательной ложкой налить суп в суповую тарелку;
- передать тарелку с супом второму официанту, который подает суп гостям справа правой рукой.

Овладение навыками подачи горячих закусок:

- официант получает на кухне горячую закуску в кокотнице, надевает на ручку кокотницы папильотку;
- устанавливает кокотницы (2 шт. на порцию) на подставную тарелку;
- кладет рядом с кокотницей кокотную вилку или чайную ложку ручкой вправо;

- выносит в зал и подает гостю правой рукой с правой стороны;
- горячие закуски в кокильницах подают так же;
- закуски, приготовленные в порционных сковородах или в баранчиках устанавливают на подставную тарелку на салфетку;
- стол предварительно сервируют закусочной тарелкой
- подают справа, ставят справа от гостя. Прибор для раскладывания укладывают на подставную тарелку;
- горячие закуски, приготовленные в жаропрочной фаянсовой посуде, ставят непосредственно перед гостем.

Овладение навыками подачи горячих блюд:

- официант получает на кухне горячее блюдо из рыбы;
- подает его гостю правой рукой с правой стороны;
- соус устанавливает на подставную тарелку на салфетку (чайную ложку кладет на подставную тарелку ручкой вправо). Соус ставит слева от гостя за приборами;
- рядом со столовой тарелкой официант ставит пирожковую тарелку для косточек;
- если необходимо, справа от основной тарелки официант ставит полоскательницу с подкисленной водой или влажное полотенце на закусочной тарелке;
- перед подачей следующего блюда официант убирает грязную посуду и приборы;
- блюда из мяса, сервированные на столовой тарелке подают таким же образом: с правой стороны правой рукой;
- переносить блюда из кухни в торговый зал рекомендуется способом 3 в 1 (три тарелки в левой руке, одна – в правой);
- блюда в горшочках, в порционных сковородах, в баранчиках подают поставленными на подставную тарелку с правой стороны, не забывая о приборах для раскладывания;
- горячие блюда из птицы, овощей подают аналогично.

Овладение навыками подачи сладких блюд:

- перед подачей сладких блюд убрать всю использованную посуду и приборы;
- затем смести со скатерти крошки специальной щеточкой и сервировать десертный стол: десертные тарелки, десертные приборы; если необходимо дополнить сервировку стеклянной посудой;
- получить на раздаче сладкие блюда: мороженое, желе, суфле;
- мороженое и желе в креманке установить на подставную тарелку, рядом – чайная или десертная ложка ручкой вправо;
- вынести в зал на подносе к подсобному столу на левой руке;
- поставить блюдо перед гостем правой рукой с правой стороны;
- получить с раздачи горячие сладкие блюда (суфле);
- поставить порционную сковороду, в которой оно запекалось на подставную тарелку;
- отдельно в соуснике подать соус на подставной тарелке;
- пирожные вынести в зал на мелких десертных тарелках (индивидуальная подача) или на больших блюдах (групповая подача). Индивидуальная подача – правой рукой с правой стороны, групповая – «в стол».

Овладение навыками подачи фруктов:

- вазу застелить полотняной салфеткой;
- уложить горкой фрукты разных видов;
- поставить вазу в центр стола;
- справа от десертной тарелки поставить пирожковую тарелку для косточек и полоскательницу для рук.

Овладение навыками подачи горячих и холодных напитков:

- получить в буфете чай в чайнике;
- перед гостем поставить чайную чашку ручкой вправо с блюдцем, чайная ложка должна лежать на блюдце ручкой вправо;
- справа поставить чай в чайнике, сахар, лимон в розетке со специальной вилочкой;

- молоко или сливки подать в молочнике или сливочнике на подставной тарелке справа от гостя;
- варенье, джем или мед подать в розетках или креманках слева от гостя (креманку установить на подставную тарелку, положить чайную ложку ручкой вправо);
- эспрессо подать в кофейной чашке, ручка чашки и ручка кофейной ложки повернуты вправо;
- кофе по-восточному подать в турке, установленной на подставную тарелку с чайной ложкой для перекалывания пенки справа;
- перед гостем предварительно установить подогретую кофейную чашку с блюдцем правой рукой с правой стороны;
- слева от гостя поставить стакан с ледяной водой.

Задание 3

Последовательность выполнения практического задания:

Овладение навыками уборки использованной посуды:

Посуду собирают, начиная с того, кто сидит рядом с гостем, бронировавшим столик.

Алгоритм уборки использованной посуды способом «в две тарелки»:

- стоя справа за спиной гостя, наклониться вперед, согнув правую ногу в колене (как при подаче блюда), и правой рукой взять использованную тарелку и лежащие на ней столовые приборы;
- переложить тарелку в левую руку, взяв ее большим и указательным пальцами;
- большим пальцем придерживать вилку за конец рукоятки;
- используя нож, пододвинуть остатки пищи к краю тарелки;
- положить нож наискосок под рукоятку вилки (ручкой вправо);
- перейти к следующему гостю. Держа первую использованную тарелку в левой руке за его спиной, наклониться вперед и взять со стола вторую тарелку с лежащими на ней столовыми приборами;
- поставить вторую тарелку над первой на предплечье левой руки, поддерживая ее безымянным пальцем, мизинцем, основанием большого пальца и нижней частью предплечья;
- переложить вилку на нижнюю тарелку параллельно первой вилке. Пользуясь ножом, сбросить остатки пищи на край нижней (первой) тарелки;
- положить нож на нижнюю тарелку (рядом с первым ножом);
- двигаясь вокруг стола, собрать оставшуюся посуду и приборы;
- тарелки ставить стопкой на верхнюю (вторую), перекалывая приборы на нижнюю (первую).

Алгоритм уборки использованной посуды способом «в три тарелки»:

- стоя справа за спиной гостя, наклониться вперед, согнув правую ногу в колене (как при подаче блюда), и правой рукой взять использованную тарелку и лежащие на ней столовые приборы;
- переложить тарелку в левую руку, взяв ее большим и указательным пальцами. Большим пальцем придерживать вилку за конец рукоятки;
- используя нож, пододвинуть остатки пищи к краю тарелки;
- положить нож наискосок под рукоятку вилки (ручкой вправо);
- перейти к следующему гостю;
- держа первую использованную тарелку в левой руке за его спиной, наклониться вперед и взять со стола вторую тарелку с лежащими на ней столовыми приборами;
- вторую тарелку поставить на ладонь под край первой, поддерживая ее безымянным пальцем и мизинцем;
- переложить вилку на первую тарелку параллельно первой вилке и, пользуясь ножом, сбросить остатки пищи с первой тарелки на вторую;
- положить нож на первую тарелку (рядом с первым ножом);
- взять использованную тарелку следующего гостя;
- поставить третью тарелку на предплечье левой руки и край второй (нижней) тарелки;

- вилку переложить на первую тарелку рядом с остальными, а остатки пищи, пользуясь ножом, - на вторую тарелку;
- положить нож на первую тарелку рядом с другими ножами;
- собрать все оставшиеся тарелки, ставя их стопкой на третью, сбрасывая остатки пищи на вторую (нижнюю) и аккуратно складывая ножи и вилки на первую тарелку;
- собрав столько тарелок, сколько возможно унести, поставить их на подсобный стол или отнести в моечную.

Алгоритм уборки пирожковых тарелок.

1. Одновременно со столовыми тарелками:

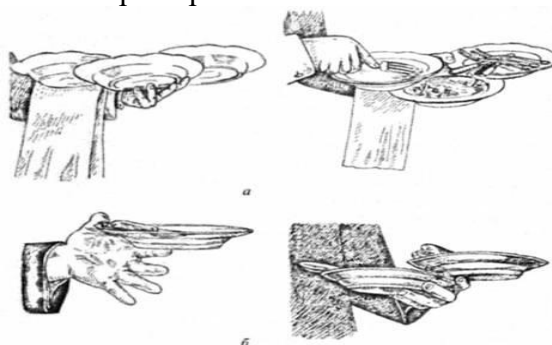
- если за столом сидят только три или четыре гостя, пирожковые тарелки можно убирать одновременно со столовыми, используя прием «в две» или «в три тарелки»;
- еще раз обойти вокруг стола, собирая использованные пирожковые тарелки и ножи;
- если используется способ «в две» тарелки, то необходимо взять пирожковую тарелку и нож правой рукой, стоя слева от гостя;
- поставить ее на стопку обеденных тарелок, лежащих на ладони и предплечье левой руки, держа руку на расстоянии от стола;
- пользуясь ножом, переложить остатки пищи на край первой столовой тарелки;
- положить нож на первую тарелку рядом с остальными ножами;
- собрать все пирожковые тарелки и поставить их стопкой на столовые тарелки;
- при использовании способа «в три тарелки» ножи и вилки сложить на первую тарелку, остатки пищи - на вторую (нижнюю), а пирожковые тарелки - на стопку очищенных тарелок из-под главного горячего блюда.

2. Отдельно от столовых тарелок:

- если за столом сидят более четырех гостей, пирожковые тарелки невозможно собрать одновременно со столовыми. Это делают отдельно, используя способ «в две тарелки»;
- взять столовую тарелку – на нее поместится больше столовых приборов, чем на пирожковую;
- эту тарелку следует использовать в качестве первой (нижней) тарелки для сбора остатков пищи и ножей;
- стоя слева от гостя, наклониться вперед и правой рукой взять использованную пирожковую тарелку и столовые приборы;
- поставить пирожковую тарелку на предплечье левой руки так, чтобы она оказалась второй (верхней);
- остатки пищи и нож переложить на первую (столовую) тарелку. Рукоятку ножа придерживать большим пальцем;
- перейти к следующему гостю. Держа первую пирожковую тарелку в левой руке за его спиной, наклониться вперед и взять со стола вторую тарелку с лежащими на ней столовыми приборами;
- собрать все пирожковые тарелки, складывая ножи друг под другом на столовую тарелку.

Алгоритм уборки бульонных чашек, креманок и сервировочных блюд:

Суповые чашки, креманки и овальные блюда для макаронных изделий обычно помещают на подставные тарелки. Такие предметы нельзя ставить друг на друга, их убирают отдельно, пользуясь способом «в две» или «в три тарелки».



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №15.

Тема 14: Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.

Цель работы: Закрепить теоретические знания и приобрести навык расчета необходимого количества столов, столовой посуды, приборов, столового белья для банкета с полным обслуживанием официантами; закрепить теоретические знания и приобрести навык обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами

Последовательность выполнения практического задания

Произвести расчет необходимого количества официантов; необходимого количества столов, столового белья.

1. Количество официантов, необходимое для обслуживания банкетов рассчитывается по формуле:

$$N_{\text{оф}} = \frac{N}{N_1}, \text{ где}$$

N – количество гостей, N_1 – количество гостей, которое может обслужить один официант. Для банкета за столом с полным обслуживанием $N_1 = 3-4$ гостя.

2. Длина столов для банкетов за столом рассчитывается по формуле:

$$L = l_1 N_n + \frac{l_2 (N - N_n)}{2}, \text{ где}$$

l_1 – норма длины стола на одного почетного гостя (обычно 1м), N_n – количество почетных гостей (3 чел.), l_2 – норма длины стола для остальных гостей (0,7-0,8м), N – количество гостей.

3. Количество скатертей для банкета определяется по формуле:

$$K_{\text{ск}} = \frac{L + 2l_t}{L_{\text{ск}}}, \text{ где}$$

L – длина столов, l_t – длина скатерти, свисающей с торца (обычно это 0,35м), $L_{\text{ск}}$ – длина скатерти (обычная длина банкетной скатерти 3м).

4. Количество салфеток = количество участников + 30%

5. Количество ручников = 4 на каждого официанта

6. Количество полотенец = 2 полотенца на каждого официанта

Используя меню, составленное ранее, произвести расчет потребности в посуде и приборах для подачи блюд и напитков по меню банкета с полным обслуживанием официантами на 10 персон.

Перечень блюд и напитков

Заказано порций

Наименование посуды и приборов

Вместимость посуды, порций

Кол-во приборов, единиц

1

2

3

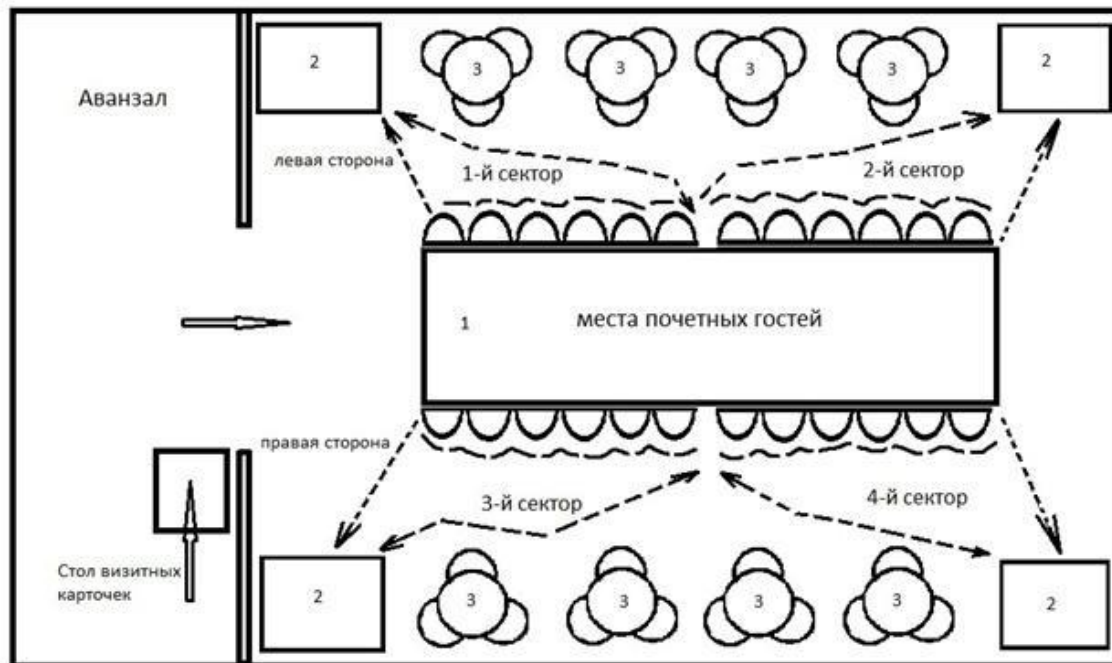
4

5

Овладение навыками обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами:

1. Подготовка столов для сервировки:

- установить банкетные столы (с учетом 60-80 см длины стола на одного гостя);
- установить подсобные столы для официантов вдоль стен;
- получить посуду для банкета и выставить ее на подсобные столы;
- накрыть столы банкетными скатертями так, чтобы на оси стола проходила четко проглаженная середина, с краев скатерть опускается на 20-25 см, с торцов – на 40-60 см.



2. Сервировка стола:

- расставить столовые тарелки на расстоянии 60 см друг от друга, начиная от центра стола, сначала по одной его стороне, потом по другой (тарелки должны стоять друг напротив друга);
- вынести пирожковые тарелки и расставить слева от столовых на расстоянии 10 см;
- вынести закусочные тарелки и расставить их на столовые;
- на подносах вынести подготовленные приборы;
- разложить ножи справа, вилки слева;
- вынести бокалы и фужеры и расставить в необходимом порядке по назначению;
- вынести сложенные салфетки и разложить на закусочные тарелки;
- расставить попарно специи через один прибор (соль – слева, перец - справа);
- цветы поставить в невысокие вазы или уложить на скатерть по центру стола;
- установить напротив каждой тарелки стул;
- на подсобные столы вынести фрукты в вазах;
- вынести подготовленные напитки и установить их на подсобные столы;
- вынести на подсобные столы холодные закуски и расставить их в порядке очередности подачи;
- в каждое блюдо поместить прибор для раскладывания.

3. Обслуживание начать одновременно от центра стола влево и вправо:

- официанты, разливающие напитки, наливают вино или водку в соответствующую посуду с правой стороны правой рукой;
- подать «в обнос» холодные закуски из рыбы;
- получив на раздаче блюда, официанты подходят к столу и становятся позади гостей, которых должны обслуживать, держа блюда на уровне локтя;
- по знаку старшего официанта приступить к подаче блюд, соблюдая очередность;
- заменить посуду по сигналу метрдотеля после того, как гости положат приборы на тарелки (грязную посуду убрать с левой стороны, чистые тарелки поставить справа);
- налить напитки;

- вынести следующие закуски и разложить их гостям (французский способ);
- перед подачей десерта убрать лишнюю посуду, хлеб, специи;
- сервировать стол десертными тарелками и приборами;
- подать сладкие блюда английским способом;
- одновременно другой группе официантов разлить напитки;
- закончить банкет подачей кофе или чая;
- убрать грязную посуду, скатерти, привести в порядок зал.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 16

Тема 15. Сервировка столов для банкета-чай. Сервировка фуршетного стола

Цель работы: закрепить теоретические знания и приобрести навык сервировки стола для банкета-фуршет, для банкета-чая

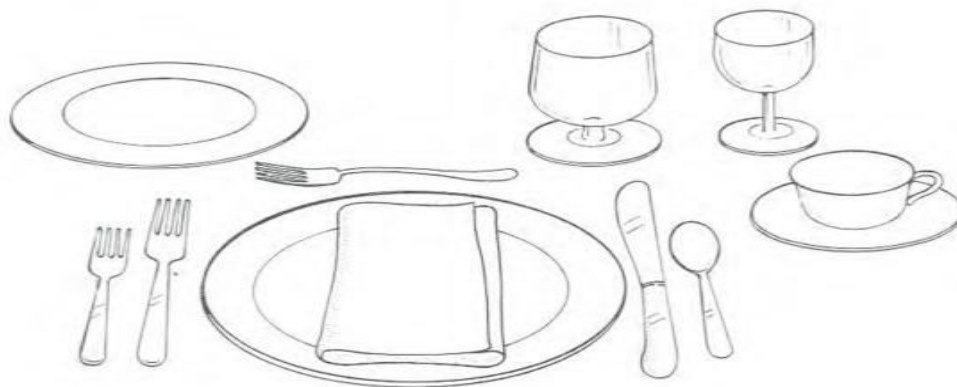
Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2,

Задание 1.

Последовательность выполнения практического задания

1. Составить меню банкета-чай на 10 персон.
2. В соответствии с составленным меню произвести предварительную сервировку стола.
3. В тетради для практических работ зарисовать схему сервировки стола на одну персону.
4. Ответить письменно на контрольные вопросы:
 - по какому поводу организуется банкет-чай?
 - время проведения банкета-чай
 - в чем особенность банкета-чай?
 - каков принцип подбора блюд, закусок, кулинарных изделий для банкета-чай?
 - на схеме сервировки чайного стола есть ошибки. Какие?



Задание 2

Последовательность выполнения практического задания

1. Составить меню для банкета-фуршет на 50 персон. В меню для фуршета необходимо включить 12-16 холодных закусок, 1-3 горячие закуски, десерт, чай, кофе, алкогольные напитки.

2. В соответствии с составленным меню произвести предварительную сервировку стола (фрагмент), используя разные варианты расстановки стеклянной посуды.

Для организации банкета-фуршета на каждого участника должно быть предусмотрено:

- фужеры — 1,
- стаканы для соков — 0,25-0,5,
- тарелки закусочные — 1,5—2,0,
- тарелки десертные (или пирожковые) — 0,5-0,75,

- ножи закусочные — 1,
- вилки закусочные — 1,5-2,0,
- ножи фруктовые — 0,5-0,7,
- вилки фруктовые — 0,5-0,7.

Сервировка фуршетного стола начинается с размещения стеклянной посуды. При расстановке стеклянной посуды «в два ряда» из фужеров на концах стола составляют треугольники по 10-15-21 шт., в зависимости от ширины стола. Причем от нижней стороны до края стола должно быть не менее 15-25 см. Рюмки расставляют между треугольниками на расстоянии 20-25 см между ними. Необходимо соблюдать определенную последовательность при расстановке рюмок. Чередование рюмок в одном ряду должно соответствовать чередованию в другом ряду.

При односторонней сервировке стола рюмки ставят «в один ряд» вдоль стола, отступив на 60-70 см от края. Рюмки чередуются по назначению, как и при двусторонней сервировке.

Фужеры расставляют на концах стола треугольниками. В расчете на одного гостя стол сервируют следующим количеством стеклянной посуды (шт.): рюмки всех видов — 2-2,5, фужеры — 1-1,5



При сервировке посудой из стекла **группами** фужеры и рюмки расставляют вдоль стола по обе стороны оси под углом 45° по 10-15 штук и более, чередуя по видам. Фужеры ставят по торцам стола и при необходимости в центре, расстояние между группами 30-50 см.



При расстановке рюмок «елочкой» по продольной оси стола через равные интервалы ставят фужеры по 4-6 шт. После этого, отступая 10-15 см от каждой группы фужеров или вплотную к ним, располагают под углом 45° к оси стола треугольниками, по три рейнвейные рюмки, затем лафитные и рюмки для водки



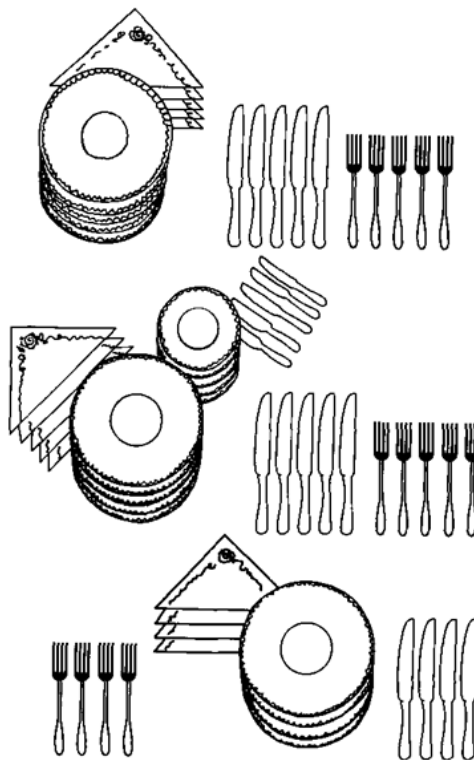
При расстановке рюмок «змейкой» по оси стола расставляют фужеры группами на расстоянии 1 м одна от другой. К фужерам под углом 45° к краям стола ставят, чередуя, рюмки по 3-6 шт.



После расстановки фужеров и рюмок на стол ставят тарелки: закусочные и десертные (или пирожковые — за неимением десертных).

Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола стопками по 8-10 шт. на расстоянии 1,5-2 м одна от другой и от края стола. За закусочными тарелками ставят пирожковые по 4-6 шт.

Стопки тарелок по обеим сторонам стола ставят симметрично, кроме сервировки посудой из стекла змейкой.



Полотняные салфетки, сложенные определенным образом кладут по 3-5 шт. на стопки пирожковых тарелок или за ними в непосредственной близости. Часто на банкетах-фуршетах используют бумажные салфетки.

При первом варианте сервировки стола приборами ножи закусочные располагают справа от стопок тарелок, повернув к ним лезвиями и отступая 1,5-2 см от края стола. Вилки закусочные кладут на ребро слева от тарелок, вогнутой стороной зубцов к ним, и отступив 1,5-2 см от края стола (в).

При другом варианте ножи и вилки располагают правее тарелок. Ножи фруктовые или десертные располагают за пирожковыми тарелками или правее тарелок ручками вправо (а, б).

Закончив сервировку столов посудой и приборами, ставят цветы и фрукты. Банкетный зал украшают только свежими цветами.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 17

Тема 16. Составление меню банкета «Шведский стол», «День рождения», «8 марта», «Юбилей», «Встреча друзей»

Цель работы: Научить составлять меню банкета «Шведский стол», «День рождения», «8 марта», «Юбилей», «Встреча друзей».

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Меню тематических мероприятий составляют для встречи Юбилей, 8 Марта, Шведский стол, Встреча друзей и др. Меню составляют с учетом национальных традиций, соблюдаемых в каждой стране. Так, в меню рождественского и новогоднего ужина включают блюда, приготовленные в целом виде: гусь, утка, индейка, поросенок фаршированные. В меню торжественного ужина, посвященного празднованию 8 Марта — ассорти из фруктов и сладкие блюда.

Дайте краткую характеристику тематического меню.

2. Разработай, меню соблюдая основные требования, предъявляемые к нему.
3. Рассмотрите художественное оформление меню

Инструкция по выполнению практической работы:

Используя опорный конспект лекционного материала необходимо выполнить задания №1. При выполнении задания №2 воспользуйтесь следующим бланком меню, не забывайте, что в меню должны быть блюда которые наиболее актуальны для данного праздника.

Наименование блюд	Выход. г	Цена, руб.

Меню должно производить самое благоприятное впечатление на госте, поэтому при выполнении задания № 3 необходимо учитывать тип, класс и тематическую направленность предприятия.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 18

Тема 17. Новогодняя сервировка стола.

Цель работы: Формировать знания и умения, учащихся о правилах сервировки стола к празднику.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задание.

Задание 1. Выполнить сервировку стола к встрече нового года на 2 персоны.

Методические рекомендации по выполнению.

Цветовая гамма

Первым делом определяемся с цветовой гаммой. Традиционными новогодними цветами считаются красный, зеленый, золотой и белый - можно смело использовать в сервировке это сочетание. Также отлично смотрятся вместе белый и различные оттенки синего и серого, серебристый. Кстати, наступающий 2019-й будет годом Желтой Свиньи, так что можно обыграть оттенки желтого цвета в сервировке стола.

Используйте (в пределах разумного) скатерть и посуду с праздничной тематикой, хрусталь и стекло, декоративные композиции из еловых веточек, свечи в подсвечниках и т.д.



Скатерть

Хорошо, если праздничная скатерть будет плотной, и обязательно - безукоризненно чистой и хорошо отглаженной. Цвет - на личное усмотрение, это может быть как классический белый, так и торжественный красный. Можно также постелить на стол белую скатерть, а сверху на нее - скатерть поменьше из того же материала, но другого цвета. Широко используются в праздничной сервировке тканевые дорожки, их стелят вдоль стола, а сверху размещают основные блюда.



Сервировка

После того, как скатерть застелена, пришло время ставить персональные столовые приборы (тарелки, фужеры, вилки и т.д.). Согласно правилам столового этикета напротив каждого стула на расстоянии 2 см от края стола ставятся мелкие столовые тарелки, а прямо на них - тарелки для закусок. Пирожковые тарелки (для хлеба) помещают слева от столовых на расстоянии около 5-15 см. Слева от тарелки кладется вилка вверх лопаткой, а справа - нож лезвием к тарелке. Сверху над тарелкой кладут десертную ложку ручкой вправо.



Перед тарелкой полукругом расставляют бокалы и рюмки. Порядок слева направо:

1. *Стакан для минеральной воды или сока*
2. *Бокал для шампанского*
3. *Бокал для вина*
4. *Рюмка для крепких напитков (водка, ликер и т.д.)*

Ближе к центру стола имеет смысл поставить вазы с фруктами, тарелки с закусками. Алкоголь и другие напитки нужно разместить по срединной линии стола в нескольких местах. Не забудьте о специях, обычно ставят одну солонки на два-три прибора.



Салфетки

Не обязательная, но желательная деталь праздничной сервировки. В идеале стоит использовать тканевые, а не бумажные - их можно декорировать специальными кольцами или лентами,

эффектно сложить на тарелке, например, в форме свечи. Если не хватает фантазии, то просто сверните салфетки трубочкой и перевяжите тесьмой или новогодним "дождиком". Если используете классическую белую скатерть, то можно выбрать цветные салфетки, например, красные.



Украшение стола

Обязательно украсьте праздничный стол одной или двумя композициями, которые можно сделать самостоятельно - просто разместите в красивом блюде или плетеной корзинке еловые ветки, шишки, елочные украшения, свечи и т.д. Очень интересный декор получится, если расположить на блюде апельсины, наспигованные бутончиками гвоздики (предварительно проделайте в кожуре отверстия деревянной зубочисткой, а затем воткните гвоздику), палочки корицы, перевязанные по три штуки тонкими ленточками и грецкие орехи

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №

Тема 18. Новые форматы предприятий общественного питания. Фаст-фуд. Оборудование и особенности обслуживания.

Цель работы: Изучить типы оборудования и особенности обслуживания в предприятиях быстрого питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задание.

Задание.

- Составить меню бургерной
- На основании составленного меню произвести подбор технологического - оборудования.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 19.

Тема 19. Организация обслуживания в торговых и развлекательных центрах, на улице

Цель работы: Изучить разработку концепции стрит-фуда.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. 3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Разработать концепцию стрит-фуда различной направленности по заданию преподавателя.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 20.

Тема: Круглый стол «Новые тенденции в ресторанном сервисе».

Цель работы: изучение тенденций в ресторанном

Ход работы:

Чтобы наиболее полно и рационально использовать все возможности круглого стола как вида занятия, для подготовки к нему необходимо:

- внимательно прочесть конспект лекций по данной тематике;
- ознакомиться с соответствующим разделом учебника;
- проработать дополнительную литературу и источники;
- подготовить сообщения или доклады по теме занятия на внеаудиторной самостоятельной работе.

Темы для круглого стола

1. Атмосфера

Самое главное в европейских ресторанах — атмосфера. А атмосфера складывается, прежде всего, из качественной еды и отличного сервиса.

2. Сет-меню

Неслучайно в ресторанах с авторской кухней шеф-повары создают дегустационные сет — set-menu. С их помощью гости имеют возможность оценить весь срез кухни — от закусок до десертов, получить представление о продуктах. Сет-меню, по сути, передают атмосферу заведения, в среднем, это 8-10 перемен блюд.

3. Натуральность и свежесть продуктов

Самое важное, что отличает европейскую кухню от всех других — европейские стандарты в приготовлении блюд. Это не столько набор продуктов и правила оформления, сколько натуральность и свежесть продуктов, отсутствие химических добавок. В Европе принято заботиться о здоровье, готовить без лишнего жира, с полезными природными приправами.

Недавно появилось и стало модным такое понятие, как северная кухня или северная еда. Это связано с тем, что в Копенгагене есть ресторан Noma, который уже несколько лет занимает первую строчку в топ—50 лучших ресторанов мира. А также модным стал принцип доставки продуктов «с земли на стол» (land to table) — продукты преодолевают минимальное расстояние от грядки до вашего стола в ресторане.

4. Open kitchen и Slow food

В Европе растет интерес к здоровой и вкусной еде. Отсюда — и тенденции в ресторанном бизнесе. Во-первых, набирает популярность формат open kitchen: клиенты хотят видеть, как и из чего для них готовят. Во-вторых, востребовано такое направление, как slow-food, которое основывается на медленном употреблении вкусной и здоровой пищи, воспитании вкуса у клиентов и возвращении у них уважения к еде. Поэтому при приготовлении используется минимум обработки: клиенты хотят чувствовать вкус продукта, а не многочисленных специй. А в меню — все больше блюд из зелени, овощей и фруктов. Овощи в Европе сейчас самый популярный продукт. В итоге растет количество суп-баров, салат-баров, увеличивается число вегетарианских ресторанов.

5. Перформанс

Стилистика и манера обслуживания, одежда официантов и дизайн — все это составляющие хорошо срежиссированного представления, в котором есть сцена — это кухня open-kitchen, есть действующие лица — это шефы на открытой кухне и официанты с отточенными жестами. Исключительно тонко продуманны детали интерьера и освещения. Великолепный пример — Geranium в Копенгагене.

Кухня все больше ориентируется на эстетов. Меню напоминает музыкальную партитуру. Владельцы ресторанов микшируют стили в еде и концепции, чтобы доставить удовольствие своим клиентам. Посещение раскрученных ресторанов, обладающих звездами Мишлена, стало своего рода ритуалом среди гурманов всего мира. Места в таких заведениях нужно бронировать чуть ли не за полгода — столики всегда расписаны задолго. Такой, к примеру, ресторан Noma в Копенгагене.

6. Смешение кулинарий

В Европе в последнее время наблюдается тенденция к смешиванию кухонь. Например, северная кухня + экзотические нотки — в ресторанах Mathias Dahlgren (Стокгольм), Geranium и АОС (Копенгаген).

7. Грамотность и профессионализм

Правильная подача блюд и продуктов на стол, его сервировка, температура — в европейских ресторанах учитывают все мелочи. Обучение персонала — исключительно важная составляющая успеха.

8. Продуманный и очень точно сформулированный формат

Каждый уважающий себя и своих гостей ресторатор никогда не будет экономить на качестве продуктов и на дизайне. Все, что касается оформления заведения, — на высшем уровне: прочные материалы, безвредные и экологически чистые краски, мягкие, приятные экологичные ткани, освещение.

Продуманный дизайн — важная составляющая, однако не стоит недооценивать и другие средства воздействия на восприятие гостей, например, архитектурное освещение и музыкальный фон.

Пример: Дидье Коли во время гастролей в Москве ставил музыку ресторана Costes — и это важная составляющая общего впечатления.

9. Демократизация

Формула «высокая кухня — за копейки» пошла в народ. Конечно, средний вечерний чек 70 евро без вина — не такие уж копейки. Но итог налицо: «Сегодня высокая кухня становится синонимом хорошей» — это слова великого Жоэля Робюшона, кавалера максимального количества мишленовских звезд.

Впрочем, те, кто «ушел» из дорогих ресторанов в бистро, на самом деле, сделали шаг не от великой кухни, а к ней — сделав ее достоянием более широких масс. Шефы новой волны дали возможность тем, кто не имеет счастья платить за ужин 400 евро, почувствовать нечто особенное за 70. А для себя открыли свободу делать что-то еще.

10. Рор-уп рестораны

Не стоит путать с выездным обслуживанием, ни с передвижными фургонами с хот-догами. Они действительно «выскакивают», эти рестораны, — то тут, то там. Очень популярны в Германии и в Англии. Сегодня он открыт в частном доме, завтра — в здании заброшенной фабрики, через неделю — на берегу Темзы в дни проведения регаты. Такие заведения рассчитаны на небольшое количество столиков и ограниченное меню, как правило, из 10–15 блюд. Рестораны рор-уп — очевидное и зримое порождение эры Интернета. Завсегдатаи блогосферы и Твиттера узнают о них именно оттуда, через сети же происходит и бронирование столиков.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 21.

Тема: Круглый стол «Услуги по организации питания в заведениях профессионального образования».

Цель работы: изучить принципы организации питания в социально-ориентированных предприятиях.

Порядок выполнения работы:

Чтобы наиболее полно и рационально использовать все возможности круглого стола как вида занятия, для подготовки к нему необходимо:

- внимательно прочитать конспект лекций по данной тематике;
- ознакомиться с соответствующим разделом учебника;
- проработать дополнительную литературу и источники;
- подготовить сообщения или доклады по теме занятия на внеаудиторной самостоятельной работе.

Вопросы для круглого стола:

1. Где осуществляется обслуживание учащихся профессионально-технических учебных заведений?
2. Каковы нормативы на количество мест в обеденных залах столовых профессионально-технических учебных заведений?
3. Какова специфика организации питания учащихся исходя из норм суточного рациона?
4. Какие формы обслуживания применяются в студенческих столовых?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 22.

Тема21: Разработка дневного меню для диетического питания в санатории (по заданным условиям).

Цель работы: Отработать навыки составления меню, изучить лечебно-профилактическое питание.

Порядок выполнения работы:

Разработать пятидневное лечебно-профилактическое меню, на один из 5 рационов питания.

Характеристика основных рационов лечебно-профилактического питания

Во все рационы включены продукты, содержащие биологически ценные белки: молоко, творог, мясо, рыба.

Рацион №1:

Показания: Работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений.

Характеристика рациона: Рацион насыщен продуктами, содержащими липотропные вещества (метионин, цистеин, лецитин), стимулирующими жировой обмен в печени и повышающими ее антитоксическую функцию (молоко, молокопродукт, печень, яйца). Дополнительно выдается 150 мг. аскорбиновой кислоты. В состав данного рациона входит наибольшее количество свежих фруктов, картофеля, капусты.

Рацион №2:

Показания: Производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора, фосфорсодержащих удобрений, цианистых соединений.

Характеристика рациона: Действие рациона обеспечивается наличием полноценных белков (мясо, рыба, молоко), полиненасыщенных жирных кислот (растительное масло, молоко и сыр), тормозящих накопление в организме химических соединений. Дополнительно к рациону выдается 100 - 150 мг аскорбиновой кислоты и 2 мг ретинола. Одновременно в рационе увеличивают содержание свежих овощей и фруктов: капусты, кабачков, тыквы, огурцов, салата, яблок, груш, слив, винограда, черноплодной рябины.

Рацион №2а:

Показания: Работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями.

Характеристика рациона: Рацион обогащен аминокислотами (триптофан, метионин, цистеин, лизин, тирозин, фенилаланин, гистидин). Дополнительно выдается 100 мг аскорбиновой кислоты, 2 мг ретинола, 15 мг никотиновой кислоты и 150 мл «Нарзана».

Рацион №3:

Показания: Работа в контакте с соединениями свинца.

Характеристика рациона: Рацион характеризуется высоким содержанием белка, щелочных элементов, пектина, витаминов (молоко и молокопродукты, картофель, овощи и фрукты). Дополнительно выдается 150 мг аскорбиновой кислоты. Пектин необходим для усиления выведения соединений свинца из организма. В рационе уменьшено содержание липидов, в том числе растительного масла и животных жиров, а также предусмотрена ежедневная выдача блюд из овощей, не подвергнутых термической обработке (являющихся источниками -каротина, аскорбиновой кислоты, балластных веществ). Для лиц, нуждающихся в этом рационе, следует предусматривать 2 г пектина в виде обогащенных им фруктово-ягодных соков с мякотью, муссов, пюре, джема из слив, мармелада. Обогащенные пектином напитки могут быть заменены натуральными фруктовыми соками с мякотью в количестве 300 г. Эти напитки и продукты работники должны получать перед началом смены.

Рацион №4:

Показания: Производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также - в условиях повышенного атмосферного давления.

Характеристика рациона: Цель рациона - повышение функциональных возможностей печени и кроветворных органов. Входят продукты, богатые липотропными веществами (молоко и молокопродукты, растительное масло). Ограничивают содержание продуктов, отягощающих

функцию печени (жаренное мясо, рыбные супы, подливы). Резко уменьшают использование продуктов, богатых поваренной солью (соления, копчености и др.). Дополнительно выдается 150 мг аскорбиновой кислоты и 4 мг тиаминa.

Рацион №5:

Показания: Производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений и др.

Характеристика рациона: Рацион направлен на защиту нервной системы (яичный желток, растительное масло) и печени (творог, нежирное мясо, рыба и яйца). Ограничивается поваренная соль, соленые и жирные продукты. Дополнительно выдается 150 мг аскорбиновой кислоты и 4 мг тиаминa.

Лечебно – профилактическое меню. Рацион № _____

Наименование блюд	Выход, г
Понедельник	
Вторник	
Среда	
Четверг	
Пятница	

Вариант составления меню:

Лечебно – профилактическое меню. Рацион № 1

Наименование блюд	Выход, г
Понедельник	100
Салат из квашеной капусты (с клюквой, яблоками и маслом растительным)	15
Клюква	½ шт.
Яйцо вареное	20
Масло сливочное	250
Щи из свежей капусты с картофелем	100
Оладьи из печени	150
Картофельное пюре	100
Капуста тушеная	200
Кефир жирностью не более 3%	200
Кисель диетического питания при вредных условиях труда, р. №1	100
Хлеб ржаной	130
Фрукты или ягоды свежие (за исключением цитрусовых)	
Вторник	100
Салат из свеклы с сыром 24% жирности и сметаной 20% жирности	20
Масло сливочное	250
Суп картофельный с горохом	100
Биточки из говядины	150
Макаронные изделия отварные	75
Сырники из творога жирностью не более 9%	200
Кефир жирностью не более 3%	200
Компот диетического питания при вредных условиях труда, р. №1	100
Хлеб ржаной	130
Фрукты или ягоды свежие (за исключением цитрусовых)	
Среда	35
Сыр жирностью не более 24%	250
Борщ из свежей капусты с картофелем	75
Говядина отварная	100
Соус белый для рациона №1	150
Картофель отварной	100
Капуста тушеная	105
Омлет натуральный	200

Кефир жирностью не более 3%	200
Кисель диетического питания при вредных условиях труда, р. №1	100
Хлеб ржаной	130
Фрукты или ягоды свежие (за исключением цитрусовых)	
Четверг	40/20
Яйцо под сметаной 10% жирности	250
Суп крестьянский с перловой крупой	75
Гуляш из говядины	150
Макаронные изделия отварные	100
Фасоль, тушенная с томатом и луком	75
Сырники из творога жирностью не более 9%	200
Кефир жирностью не более 3%	150/50/15
Чай с молоком, жирностью не мене 2,5%, с сахаром	100
Хлеб ржаной	130
Фрукты или ягоды свежие (за исключением цитрусовых)	
Пятница	150
Салат мясной	250
Суп из овощей	75/100
Горбуша, запеченная в соусе белом для рациона №1	150
Картофельное пюре	100
Капуста тушенная	75
Сырники из творога жирностью не более 9%	200
Кефир жирностью не более 3%	200
Кисель диетического питания при вредных условиях труда, р. №1	100
Хлеб ржаной	130
Фрукты или ягоды свежие (за исключением цитрусовых)	

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №23

Тема 22: Разработка детского меню (по заданным условиям)

Цель работы: отработка навыков составления меню.

Составить детское меню

Детям (гостям) в детском кафе или ресторане необходимо чтобы пища ,была не только полезной и здоровой но и привлекательной ,оригинальной в оформлении . Вкусная и здоровая еда, сбалансированная по пищевым и энергетическим ценностям.

При приготовлении блюд детского меню запрещается использовать сырье которое произведено с использованием искусственных консервантов, красителей, усилителей вкуса. При составлении меню для детских кафе или ресторана необходимо включать блюда которые будут иметь детские названия или имена сказочных героев

Рекомендуемые продукты для детского меню

1 - Овощи яркой окраски: капуста брокколи, цветная

капуста, морковь, помидоры, огурцы

2 –Твердые и нежирные сорта сыра

3 - Отварное ,запеченное мясо

4 –Все виды нежирной рыбы, преимущественно морской

5 - Мусс, желе, мороженое

6 - Сухофрукты, зефир, шоколад, пастила

7 - Компоты из сухофруктов, ягод, соки, морсы

Таблица Детское меню

Наименование блюда	Выход,г

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К°, 2018. — 416 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172>
2. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93554.html>.
3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>

Дополнительная литература:

1. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КеМГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320>
2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания» [Электронный ресурс] - http://www.bishelp.ru/sertif/zakon/gost_50764-95.php
3. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». http://www.bishelp.ru/sertif/zakon/gost_50935-2007.php
4. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу [Электронный ресурс] - http://www.bishelp.ru/sertif/zakon/gost_50935-96.php

Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России