

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от «__» _____ 2020 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ /_Котлярова С.В

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению практических работ
по дисциплине
**ОП. 11 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация техник-технолог

Разработчик:
Преподаватель
Белгородский индустриальный
колледж
Володина О.В.

Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	3
1.1. Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи. Место практических работ в курсе дисциплины	3
1.2. Организация и порядок проведения практических работ	3
1.3. Общие указания по выполнению практических работ	3
1.4. Критерии оценки результатов выполнения практических работ	3
2. Тематическое планирование практических работ	5
3. Содержание практических работ	6
Практическая работа №1 Изучение классификации предприятий общественного питания	6
Практическая работа № 2 Создание предприятия общественного питания	8
Практическая работа № 3 Приемка, контроль качества товарных запасов	9
Практическая работа № 4 Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.	10
Практическая работа № 5 Составление схем технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.	13
Практическая работа № 6 Составление нормативной документации на кулинарную продукцию	15
Практическая работа № 7 Составление производственной программы заготовочных цехов	16
Практическая работа №8 Составление плана-меню предприятия	18
Практическая работа №9 Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов, питающихся (по заданию преподавателя).	22
Практическая работа №10Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам	22
Практическая работа № 11Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	23
Практическая работа № 12Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина; складывание салфеток	29
Практическая работа № 13Составление различных видов меню, в том числе специальных по заданию преподавателя. Анализ меню базовых предприятий общественного питания на соответствие их типу и классу (по месту прохождения практики).	31
Практическая работа № 14 Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов (по заданию преподавателя).	31
4. Информационное обеспечение обучения	35

1. Пояснительная записка

1.1. Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи. Место практических работ в курсе дисциплины

Дисциплина ОП 11 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дисциплина изучается в V-VI семестре. В целом рабочей программой предусмотрено 54 часа выполнения практических работ, что составляет 35 % от обязательной аудиторной нагрузки, которая составляет 154 часа, при этом максимальная нагрузка составляет 231 час, из них 65 часов приходится на самостоятельную работу обучающихся.

Цель настоящих методических рекомендаций: оказание помощи обучающимся в выполнении практических работ по дисциплине ОП 11 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» качественное выполнение которых поможет обучающимся освоить обязательный минимум содержания дисциплины и подготовиться к промежуточной аттестации в форме экзамена.

1.2. Организация и порядок проведения практических работ

Практические работы проводятся после изучения теоретического материала. Введение практических работ в учебный процесс служит связующим звеном между теорией и практикой. Они необходимы для закрепления теоретических знаний, а также для получения практических навыков и умений. При проведении практических работ задания, выполняются студентом самостоятельно, с применением знаний и умений, усвоенных на предыдущих занятиях, а также с использованием необходимых пояснений, полученных от преподавателя. Обучающиеся должны иметь методические рекомендации по выполнению практических работ, конспекты лекций, измерительные и чертежные инструменты, средство для вычислений.

1.3. Общие указания по выполнению практических работ

Курс практических работ по ОП 11 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предусматривает проведение 14 работ, посвященных изучению:

- нормативной, технологической документации и справочного материала в профессиональной деятельности;
- структуры и оперативного планирования работы производства;
- рациональной и эффективной организации технологического процесса производства и реализации готовой продукции, труда персонала; обеспечения последовательности и контролю соблюдения технологического процесса производства;
- бракеража готовой продукции.
- организации обслуживания и оказания услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;
- организации обслуживания с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

При подготовке к проведению практической работы необходимо:

- ознакомиться с целями проведения практической работы;
- ознакомиться с порядком выполнения работы.

После выполнения практической работы обучающийся к следующему занятию оформляет отчет, который должен содержать:

- название практической работы, ее цель;
- краткие, теоретические сведения об изучаемой теме;
- все необходимые, предусмотренные практической работой, расчеты;
- выводы по итогам работы;
- ответы на контрольные вопросы.

1.4. Критерии оценки результатов выполнения практических работ

Критериями оценки результатов работы обучающихся являются:

- уровень усвоения обучающимся учебного материала;

– умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

– сформированность общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

– обоснованность и четкость изложения материала;

– уровень оформления работы.

– анализ результатов.

Критерии оценивания практической работы

Оценка	Критерии оценивания
5	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
4	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
3	Работа выполнена в полном объеме, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, допуская ошибки на дополнительные вопросы.
2	Работа выполнена не полностью. Студент практически не владеет теоретическим материалом, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.

2. Тематический план практических занятий

	Наименование тем	Вид и название работы студента	Количество часов
Раздел 1.	Организация производства на предприятиях общественного питания		37
1.1	Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности	Практическое занятие № 1 Изучение классификации предприятий общественного питания	2
		Практическое занятие № 2 Создание предприятия общественного питания	2
1.2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания	Практическое занятие № 3 Приемка, контроль качества товарных запасов	2
1.3	Структура производства	Практическое занятие № 4 Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.	4
1.4	Организация работы основных производственных цехов	Практическое занятие № 5 Составление схем технологических процессов в заготовочных (специализированных, доготовочных) цехах предприятия.	4
1.5	Оперативное планирование работы производства	Практическое занятие № 6 Составление нормативной документации на кулинарную продукцию	2
		Практическое занятие № 7 Составление производственной программы заготовочных цехов	4
		Практическое занятие № 8 Составление плана-меню предприятия	4
		Практическое занятие № 9 Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов, питающихся (по заданию преподавателя).	2
		Практическое занятие № 10 Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам	1
Раздел 2	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		28
	Общая характеристика процесса обслуживания	Практическое занятие № 11 Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды,	

2.1		приборов, белья. Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя). Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.	6
		Практическое занятие № 12 Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина; складывание салфеток	6
		Практическое занятие № 13 Составление различных видов меню, в том числе специальных по заданию преподавателя. Анализ меню базовых предприятий общественного питания на соответствие их типу и классу (по месту прохождения практики).	6
2.2	Специальные виды услуг и формы обслуживания	Практическое занятие № 14 Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов (по заданию преподавателя).	9
		Итого	65

Тема 1: Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности

Тема занятия: Изучение классификации предприятий общественного питания

Цель занятия: на базе действующих предприятий научиться определять тип, специализацию предприятия, класс обслуживания.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Обеспечение: МУ к практическому занятию №1, ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», учебник Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»

Контрольные вопросы

1. Дайте определение терминам, применяемым в стандарте.
2. Перечислите факторы, которые учитываются при определении типа предприятия.
3. Представьте в виде таблицы по следующей форме классификацию предприятий общественного питания.

Задание 1. Классификация предприятий общественного питания

Таблица 1.1

Тип предприятия общественного питания	Признак классификации	Подтип предприятий общественного питания

Сформулируйте общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.

Задание 2

Изучение ГОСТ Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Общие требования»

Представьте в виде таблицы по следующей форме классификацию услуг общественного питания.

Таблица 2

Классификация услуг общественного питания

Таблица 1.2

Тип услуги	Подтип услуги

Сформулируйте общие требования, предъявляемые к услугам общественного питания.

Блицопрос

1. Перечислите основные виды услуг предприятий общественного питания.
2. Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?
3. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
4. От чего зависит разнообразие выпускаемой продукции?
5. Тип предприятия общественного питания – это...
6. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
7. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания?
8. Бар – это...
9. Ресторан – это...
10. Кафе – это...
11. Столовая – это...
12. Закусочная – это...
13. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
14. Назовите признаки классов. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?

Тема 1: Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности

Тема занятия: Создание предприятия общественного питания

Цель занятия: Приобретение умений и навыков по определению основных требований к предприятиям общественного питания различных типов и классов.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Обеспечение: МУ к практическому занятию №2, ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», учебник Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».

Контрольные вопросы.

- 1 Определения, термины.
- 2 Классификация предприятий общественного питания
- 3 Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания

Задание 1.

Выберете предприятия Вашего города и дайте определение его типа в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

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

Задание 2

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

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

Задание 3

Составьте паспорт предприятия в соответствии с предложенной ситуацией и представьте его в виде таблицы 2. 1.

Таблица 2.1

Признак предприятия	Характеристика признака*
1. Фирменное наименование	
2. Тип	
3. Класс	
4. Специализация	
5. Организационно-правовая форма деятельности	
6. Месторасположение, юридический адрес	
7. Режим работы	
8. Мощность	
9. Характер производства	
10. Структура производства	

Задание 4.

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

Оформите перечень конкретных требований к Вашему предприятию в следующем виде:

Требования к ресторану высшего класса «Купеческий»:

- § Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий:
- § Требования к мебели, столовым посуде, приборам, столовому белью:
- § Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту продукции:
- § Требования к методам обслуживания потребителей, к фирменной одежде, обуви:

Практическое занятие № 3 _____

дата

Тема 2: Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

Тема занятия: Приемка, контроль качества товарных запасов

Цель занятия: закрепить полученные знания о способах и методах хранения товарных запасов на предприятиях общественного питания.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Обеспечение: МУ к практическому занятию №3, Строительные нормы и правила проектирования СНиП 2.08.02-89, СанПин 2.3.6.1079-01, учебник Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».

Контрольные вопросы:

1. Какие задачи выполняют складские хозяйства?
2. Что является источником продовольствия для ПОП?
3. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
4. Кто занимается организацией снабжения в предприятиях общественного питания?
5. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности?
6. Как организуется приемка продовольственных товаров?
7. Способы хранения продовольствия.

Задание 1

Определить методы хранения данных видов товаров:

- хранение в свежем виде
- хранение в замороженном виде
- хранение в сушеном виде
- хранение в квашеном виде
- хранение в консервированном виде

Задание 2. Определите название данных методов хранения

Задание 3. Определить назначение складских помещений для хранения: универсальные, специализированные.

Таблица 3.1

Наименование товара	Способ укладки товара	Условия хранения			тара используемая для хранения	Риски при хранении	Складское помещение для хранения
		влажность	температура	Срок хранения			
Молоко							
Яйца							
Мясо крупный кусок							
Картофель							
Яблоки							
Лук							
Мука							
Макаронны							
Хлеб							
Помидоры							
Лук							
Рыба мороженая							

Рыба охлажденная							
Масло растительное							
Масло сливочное							
Консервы мясные							
Пресервы рыбные							
Сушеные грибы							
Зелень							

Практическое занятие № 4 _____

дата

Тема 3 Структура производства

Тема занятия: Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.

Цель занятия: научиться разрабатывать структуру производственных, торговых и вспомогательных помещений, строить схемы их взаимосвязи.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Обеспечение: МУ к практическому занятию №4, Строительные нормы и правила проектирования СНиП 2.08.02-89, СанПин 2.3.6.1079-01, учебник Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», типовые схемы предприятий общественного питания

Контрольные вопросы

1. Какие виды производств могут быть в общественном питании?
2. Перечислите основные группы помещений в предприятии?
3. Какие помещения должно иметь предприятие, работающее на сырье?
4. Какие помещения относят к группе производственных?
5. Какие помещения относят к группе торговых?
6. Какие помещения относят к группе вспомогательных?
7. Какой основной принцип должен соблюдаться при компоновке помещений ?
8. Какие виды структур производства могут быть на предприятиях общественного питания?
9. Что такое технологическая линия в цехе?
10. Какие факторы влияют на успешное выполнение производственного процесса?
11. Какие требования предъявляются к производственным помещениям?
12. Как проверить, соответствует ли площадь цеха, где вы работаете, нормативу?
13. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?

Задание выполняется по вариантам:

1 вариант – ресторан класс люкс;	4 вариант – бар высшего класса;	7 вариант – ресторан 1 класса
2 вариант – кафе молочное;	5 вариант – закусочная - шашлычная;	8 вариант – детское кафе
3 вариант – столовая при предприятии;	6 вариант – предприятие быстрого питания.	9 вариант - столовая общего типа

Задание 1 – Разработать структуру производственного цикла предприятия: по варианту, с полным циклом производства, определить основные виды технологических процессов в зависимости от ассортимента и цехового деления;

- составить перечень основных групп помещений предприятия.

Задание 2 – Схематично изобразить размещение всех помещений данного предприятия

Структура производственного цикла предприятия определяется следующими стадиями:

В группу помещений для приема и хранения продуктов входят:

Группа производственных помещений объединяет: цехи —

Группа вспомогательных помещений —

Группа помещений для потребителей

Группа служебно-бытовых и административных помещений

Группа технических помещений —

Технологические процессы и технологические линии

В мясорыбном цехе

В овощном цехе

В горячем цехе

В холодном цехе

Помещение для мучных изделий

Обязательный ассортиментный перечень предприятия

Наименование продукции	Количество

Планировочное решение

ресторана. По возможности указать в плане.

РАСЧЕТНОЕ ЗАДАНИЕ № 2

• Организовать производство холодных блюд и закусок, сладких, холодных супов, блюд и напитков, включая мороженое в ресторане на 150 мест. Ресторан работает по методу обслуживания официантами. В цехе имеется следующее оборудование:

- шкаф холодильный ШХ – 0,4М 840×840×1950 мм;
- стол производственный со встроенной моечной ванной СПМ – 1500 1500×800×850 мм;
- льдогенератор ЛГ - 500 500×800×1500 мм.

• Указать недостающее оборудование, предусмотрев его при организации производства продукции.

• Представить план расстановки оборудования в М 1:100 с указанием рабочих мест с учетом санитарных эпидемиологических требований, с сеткой колонн 6×6 м.

• Указать функциональную и удобную связь цеха с другими помещениями.

• По возможности механизировать трудоемкие операции при изготовлении салатов, винегретов, муссов, самбуков, коктейлей и др.

РАСЧЕТНОЕ ЗАДАНИЕ № 3

• Организовать производство полуфабрикатов из картофеля, моркови, свеклы, лука репчатого, капусты свежей белокочанной и прочих овощей в ресторане на 100 мест.

Приобретено следующее оборудование:

- моечно-очистительная машина – 2 шт. МОК - 125 640×420×850 мм;
- стол производственный со встроенной моечной ванной СПМ – 1500 1500×800×850 мм;
- моечная передвижная ванна ВМП 640×450×850 мм;
- ларь для овощей ЛО 630×1200×850 мм;
- стеллаж производственный СП – 1 1000×630×2000 мм.

• Предусмотреть недостающее оборудование, предусмотреть его установку для выполнения определенной операции, обратить внимание на механизацию трудоемких операций.

• Представить план овощного цеха в М 1:100, сетка колонн 6×6 м.

• Предусмотреть и указать связь цеха с другими подразделениями ресторана.

РАСЧЕТНОЕ ЗАДАНИЕ № 4

• Организовать работу помещения кондитерского цеха для замеса теста.

• Предусмотреть необходимое оборудование, если в производственной программе кондитерского цеха имеются изделия из слоеного, бисквитного и заварного видов теста.

• Представить план этого помещения в М 1:100, с учетом механизации трудового процесса. Сетка колонн 6×6 м или 6×9 м. Указать взаимосвязь с другими помещениями цеха.

РАСЧЕТНОЕ ЗАДАНИЕ № 5

• Организовать работу помещения отделки кондитерских кремовых изделий с помещением производства сиропов

• Подобрать необходимое оборудование, максимально механизировать трудоемкие операции.

• Представить в М 1:100 план этого помещения, показать его связь с другими помещениями кондитерского цеха.

РАСЧЕТНОЕ ЗАДАНИЕ № 6

• Организовать производство полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, птицы и субпродуктов, рыбы с костным и бескостным скелетом в ресторане на 100 мест, если приобретено следующее оборудование:

- стол производственный СП – 1500 – 2 шт 1500×800×850 мм;
- ванна производственная моечная ВМ – 1 – 2 шт 840×840×860 мм;
- привод универсальный П - П 1200×800×800 мм;
- шкаф холодильный ШХ – 1,2С 1500×800×1950 мм;
- стол производственный СП – 1200 1300×800×850 мм;

• Предусмотреть недостающее оборудование, предусмотрев его установку при производстве полуфабрикатов, обратив внимание на механизацию трудоемких операций.

• Представить план мясо – рыбного цеха в М 1:100, сетка колонн 6×6 м или 6×9 м

• Предусмотреть и указать связь цеха с другими подразделениями ресторана.

Задание 2 Определить общую площадь производственного цеха (согласно варианта по заданию №1), разместить производственное оборудование и применить коэффициент использования площади.

Справочно. Площадь производственных помещений должна обеспечить безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований. Площадь состоит из полезной площади, занятой под различное технологическое оборудование, а также площади проходов.

Площадь помещения определяется по формуле:

$$F = \frac{F_{пол}}{\eta_y},$$

где F – общая площадь помещения, м²;

F_{пол} – полезная площадь, то есть площадь занятая всеми видами оборудования установленного в данном помещении, м²;

η_у – условный коэффициент использования площади.

Для ориентировочных расчетов приняты следующие коэффициенты использования площади: для горячего цеха — 0,25—0,3; для холодного — 0,35—0,4; для заготовочных цехов — 0,35.

Расчет полезной и общей площади цеха

Наименование оборудования	Тип марки	Количество единиц	Габариты, мм		Площадь одной единицы оборудования	Общая площадь, занимаемая оборудованием
			длина	ширина		
Итого						

S полезная =

В нашем примере площадь холодного цеха составит =

Планировочное решение цеха(схематично)

Практическое занятие № 6 _____

дата

Тема 4: Оперативное планирование работы производства

Тема занятия :Составление нормативной документации на кулинарную продукцию

Цель занятия: закрепить знания о требованиях к нормативной документации на кулинарную продукцию и научиться пользоваться справочной документацией.

ОК 5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2Планировать выполнение работ исполнителями

Обеспечение: МУ к практическому занятию № 6, учебники: Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи, учебник Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», схемы планировочных решений производственных цехов предприятий общественного питания, методические указания для выполнения курсовой работы, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептов.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

- Наименование изделия.
- Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
- Требования к качеству сырья.
- Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
- Описание технологического процесса приготовления.
- Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.
- Показатели качества и безопасности.
- Показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»... содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению», санитарными правилами для предприятий и условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда: вкус, цвет, запах, консистенция, в соответствии с приложениями к ГОСТ Р.50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В разделе «Показатели пищевого состава и энергетической ценности» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (таблица «Химический состав пищевых продуктов»), которые определяются при организации питания определенных контингентов потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского питания).

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия общественного питания.

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.

Задание 1. Составить подробную технологическую карту на холодную закуску «Рыба под маринадом».

Задание 2. Разработать технико-технологическую карту на холодную закуску «Тапас с паштетом из печени».

Практическое занятие № 7 _____

дата

Тема 3. Оперативное планирование работы производства

Тема занятия. Составление производственной программы заготовочных цехов.

Цель занятия: научиться разрабатывать производственную программу для цеха полуфабрикатов, осуществлять расчет выхода полуфабрикатов и составлять сырьевую ведомость.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Обеспечение: МУ к практическому занятию № 7, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, бланк расчетного меню, бланк сырьевой ведомости.

Контрольные вопросы

1. В чем заключается сущность оперативного планирования?
2. В чем заключается оперативное планирование заготовочных предприятий?
3. Как рассчитать выход мясных полуфабрикатов?
4. Как составляется акт на разделку мяса начальником мясного цеха ?
5. Какие виды Сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания?

Задание 1 Рассчитать выхода полуфабрикатов из 1 т говядины 1-й категории. Результаты оформить в таблицу.

Таблица 7.1

Наименование частей туши	Выход		Выход п/ф из 1 тонны мяса			Выход п/ф из 40 тонн мяса	
	%	масса, кг из 1 т	Наименование полуфабрикатов	Масса мяса на 1 порцию (нетто)	Количество полуфабрикатов, шт. (порций)	Выход масса Кг из 40 т	Количество п/ф шт. (порций) из 40 говядины т
Спинная часть(толстый край)			Антрекот	125			
Поясничная часть (тонкий край)			Бефстроганов	119			
Тазобедренная верхний кусок			Ромштекс	110			
Тазобедренная внутренняя часть			Мясо тушеное-	125			
Тазобедренная наружный кусок			Азу	119			
Тазобедренная боковой кусок			Мясо духовое	125			
Лопаточная часть:			Гуляш	119			
Подлопаточная часть			Гуляш	119			
Грудинка (мякоть)			Варка	161			
Покромка			Варка	161			
.Котлетное мясо в т.ч. на п/ф			всего				
			Шницель натуральный рубленый 25%	95			
			Биштекс рубленый 10%	80			
			Тефтели 25%	76			
			Котлеты московские 40%	50			
Выход крупно- кусковых полуфабрикатов и котлетного мяса							
Кости							
Сухожилия, хрящи							
Технические потери							
Потери при хранении							
Потери при нарезке							
Всего							

Задание 2 Рассчитать производственную программу выработки мясных п/ф по приведенному ассортименту, если цех перерабатывает 40 тонн говядины, поступающей в тушах

Задание 3 Составить сырьевую ведомость для обеспечения выполнения производственной программы по данному ассортименту.

Практическое занятие № 8 _____

дата

Тема: Оперативное планирование работы производства

Тема занятия: Составление плана-меню предприятия. Определение количества потребителей

Цель занятия: научиться разрабатывать ассортимент выпускаемой продукции в соответствии с ассортиментным перечнем, рассчитывать количество потребителей по графику загрузки зала; общее количество блюд, планируемых к выпуску; производить разбивку блюд по ассортименту, составлять план-меню на 1 день, с указанием количества блюд каждого наименования.

Обеспечение: МУ к практическому занятию № 8, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, справочные таблицы Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания.

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

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6..2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Контрольные вопросы

1. Перечислить основные методы расчета производственной программы и обеденной продукции
2. Что понимают под пропускной способностью зала?
3. Что понимают под оборачиваемостью одного места?
4. Что понимают под производственной мощностью кухни?
5. Что означает коэффициент потребления блюд на 1 человека?

Практическая часть

Исходные данные: кафе на 70 посадочных мест с обслуживанием официантами, с режимом работы 10-00 – 22-00 без перерыва и выходных дней.

Задание 1: рассчитать количество потребителей за день, исходя из пропускной способности зала, количества посадочных мест, специализации предприятия. Рассчитать количество посетителей по часам в течение дня, используя данные справочных таблиц приложения. «Примерные графики загрузки предприятий общественного питания различного типа», результаты оформить в таблицу формы.

Число потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы предприятия, определяется по формуле:

$$N_{ч} = P \cdot \Phi \cdot X_{ч} / 100,$$

где $N_{ч}$ – количество потребителей обслуживаемых за 1 ч. работы кафе;

P – вместимость зала (70 мест);

Φ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$X_{ч}$ – загрузка зала в данный час, %.

Общее число потребителей за день вычисляют во формуле:

$$N_{д} = \sum N_{ч}$$

Таблица 8.1

Тип предприятия – специализация – количество посадочных мест			
Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средняя загрузка зала в %	Количество посетителей
10-11			
11-12			
12-13			
13-14			
14-15			
15-16			
16-17			
17-18			
18-19			
19-20			
итого	X	X	

Задание 2: Рассчитать общее количество блюд на день используя формулу Исходными данными для определения количества блюд являются число потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня, определяют по формуле:

$$n_{\partial} = N_{\partial} m$$

где n_{∂} – количество блюд реализуемых предприятием в течение дня;

N_{∂} – число потребителей в течение дня;

m – коэффициент потребления блюд.

Расчет количества блюд свести в таблицу 8.2.

Таблица 8.2

Часы работы	Количество посетителей, чел	Коэффициент потребления блюд	Количество блюд, шт
10-11			
11-12			
12-13			
13-14			
14-15			
15-16			
16-17			
17-18			
18-19			
19-20			
итого			X

Задание 3: разработать ассортиментный перечень блюд и изделий на основе справочных таблиц

Обязательный ассортиментный перечень

Таблица 8.3

Наименование продукции	Количество

Задание 4: рассчитать количество блюд по ассортименту используя справочные таблицы «Примерное соотношение различных групп блюд» и «Примерные нормы потребления горячих, холодных напитков, хлеба на 1 человека»

$$n_{г} = n * \% : 100$$

где: n – общее количество блюд;

$n_{г}$ – количество блюд по группам (холодные блюда, супы и т.д);

$\%$ - процентное соотношение блюд.

Рассчитать количество блюд по наименованиям в каждой группе, используя справочные таблицы «Примерное соотношение различных групп блюд» Результаты оформить в таблицу 3.2.2

$$n_{б} = n_{г} * \% : 100$$

где: $n_{б}$ – количество блюд в группе (в группе супов: прозрачные, заправочные и т.д.)

$n_{г}$ – количество блюд по группам (холодные, супы и т.д)

$\%$ - процентное соотношение блюд

Таблица 8.4 **Распределение блюд по группам**

Блюда	Распределение блюд по группам			
	От общего количества блюд		От данной группы блюд	
	%	Кол-во порций	%	Кол-во порций
Холодные блюда и закуски:	30	400		
рыбные			10	
мясные			20	
салаты			50	
молочно-кислые продукты			20	
Супы				

Практическое занятие № 9 _____

дата

Тема 5. Оперативное планирование работы производства

Тема практического занятия Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различного контингента питающихся (по заданию преподавателя).

Цель занятия: научиться разрабатывать план - меню комплексных обедов и полного дневного рациона для разных групп потребителей на основе норм рационального питания сбалансированного по основным питательным веществам и калорийности

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Обеспечение: МУ к практическому занятию № 9, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, справочные таблицы химического состава блюд, бланки для комплектования рационов., Усов В.В. Организация производства и обслуживания стр. 179-189

Контрольные вопросы

1. Что понимают под рациональным питанием?
2. Как должны быть сбалансированы основные пищевые вещества
3. Как распределяется потребление блюд по калорийности в завтрак, обед и ужин?
4. Какой порядок размещения блюд в меню?
5. В чем отличие структуры плана-меню и меню?

Практическая часть

Задание 1: разработать план-меню комплексного обеда для питания рабочих заводской столовой

Задание 2: разработать план-меню полного дневного рациона для питания учащихся колледжа

Практическое занятие № 10 _____

дата

Тема 5. Оперативное планирование работы производства

Тема занятия :Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам

Цель занятия научиться выписывать требование на склад и составлять производственную программу для цехов, рассчитывать сырье массой брутто и нетто для предприятия с полным циклом производства.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Обеспечение: МУ к практическому занятию № 10, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, справочные таблицы, бланки сырьевой ведомости 2 ш., материалы выполненного практического занятия № 5 (разработка плана-меню)

Контрольные вопросы

1. В чем сущность оперативного планирования на предприятиях с полным производственным циклом?
2. Как ведется расчет сырья по плану-меню ?
3. Какие виды Сборников рецептур применяются на предприятиях общественного питания?
4. Какие кондиции сырья применяются в рецептурах Сборника рецептур ?
5. Как делается перерасчет количества сырья с одной кондиции на другую?

Практическая часть

Задание 1. Рассчитать необходимое количество сырья для работы производства по плановому меню, разработанному на практическом занятии №8 на 1 день. Составить сырьевую ведомость для получения сырья поваром-бригадиром со склада (по массе брутто) и сырьевую ведомость для поваров горячего и

холодного цехов на получение продуктов и п/ф (по массе нетто). Составить производственную программу для поваров **овощного и мясорыбного цеха**.

Таблица 10.1 Производственная программа мясорыбного цеха

Полуфабрикат	Назначение полуфабриката	Количество порций, шт	Масса продукта, кг		Способ обработки
			Брутто	Нетто	

Практическое занятие № 11 _____

дата

Раздел 2. Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания

Тема занятия: Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья. Оформление заявки на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой, приборами по нормам оснащения (в соответствии с заданием преподавателя).

Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.

Цель занятия: систематизация и закрепление знаний студентов об ассортименте столовой посуды из керамики и стекла; формирование умений отличать посуду из фарфора от посуды из фаянса, хрусталь от стекла и т.д.; назначение всех видов посуды.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Обеспечение: МУ к практическому занятию №9. Посуда, приборы стаканы и столовое белье для сервировки, справочные таблицы, учебное пособие Усов В.В. «Организация производства»

Контрольные вопросы

1. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
2. Какая посуда используется для подачи первых блюд?
3. Какая посуда используется для подачи вторых блюд?
4. Какая посуда используется для подачи холодных блюд и закусок?
5. Какая посуда используется для подачи десертов?
6. Какая посуда используется для подачи холодных и горячих напитков?

Задание 1. Изучить ассортимент фарфоровой, фаянсовой и металлической посуды по предложенным образцам:

Последовательность выполнения задания:

1. Изучить ассортимент, назначение, емкость посуды по образцам.
2. Произвести замер диаметров тарелок, емкости чашек и пр.
3. Сравнить образцы с плакатами, характеристикой и иллюстрациями в учебнике. Определить название и назначение образца.
4. Данные оформить в таблицы:

Таблица 11.1 Краткая характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды

Наименование	Назначение	Размер, мм	Вместимость, см ³	Отличительные особенности
Тарелки:				
пирожковые				
закусочные				
столовые				
мелкие				

столовые				
глубокие				
десертные мелкие				
десертные глубокие				
для икры				
Блюда овальные				
Селёдочницы				
Лотки				
Блюда круглые				
Салатники				
Вазы салатные на низкой ножке				
Чашки бульонные				
Чашки чайные				
Чашки кофейные				
Кружки-бокалы				
Кофейники				
Сливочник, молочник				
Соусник				
Хренница				
Подставка (рюмка) для яйца				
Розетки				
Прибор для специй: солонка, перечница, горчичница				
Вазочки- салфетницы				

Таблица 11.2 Краткая характеристика металлической посуды

Наименование	Назначение	Вместимость, г или см ³	Отличительные особенности
Икорница			
Кокильница			
Кокотница			
Пашотница			
Порционная сковорода «кроншель»			
Миска			
Ваза-супница на низкой ножке			
Тренога – приспособление для подачи ухи рыбацкой или царской			
Блюдо овальное			
Блюдо круглое			
Баранчик круглый			
Соусник			
Баранчик овальный			
Менажницы			
Эскарго			

Таганчик			
Креманка			
Турочка			
Кофейник			
Молочник, сливочник			
Контейнер для льда			
Ведерко для льда (ледница)			
Ведерко для шампанского			
Подносы			
Решетка для спаржи			

Задание 2. Изучить ассортимент столовой посуды из стекла и хрусталя:

Последовательность выполнения задания:

1. Изучить ассортимент, назначение, емкость по образцам.
2. Произвести замер емкости рюмок, бокалов, фужеров при помощи воды и мерного сосуда.
3. Сравнить образцы с плакатами, характеристикой и иллюстрациями в учебнике. Определить название и назначение образца.
4. Данные оформить в таблицу:

Таблица 11.3 Краткая характеристика стеклянной и хрустальной посуды

Наименование	Назначение	Вместимость, см ³	Отличительные особенности
1	2	3	4
Рюмки:			
водочная			
Мадерная (шерри, порто)			
Рейнвейная (бокал для белого вина)			
лафитная рюмка на высокой ножке – бокал для красного вина			
коньячная			
ликерная			
коктейльная			
тюльпан			
Бокал			
Бокал (снитфер)			
Фужер			
Стакан конический или цилиндрический с утолщенным дном			
Стакан чайный			
Креманка			
Графины			
Кувшины			
Салатники			
Вазы			
Розетка			
Ваза плоская (плато)			
Вазы для цветов			
Ваза-крюшонница			
Мерная посуда: стакан цилиндрический			

Задание 3. По нормам оснащения предприятий общественного питания рассчитать количество фарфорофаянсовой посуды по заданию преподавателя.

Последовательность выполнения задания:

Уточнить задание у преподавателя:

Вариант №1 закусочная на 30 мест;

Вариант №2 общедоступная столовая на 100 мест;

Вариант №3 диетическая столовая на 150 мест;

Вариант №4 столовая при предприятии на 80 мест;

Вариант №5 столовая при учебном заведении на 120 мест;

Вариант №6 кафе на 50 мест.

1. Ознакомиться с нормами оснащения предприятий общественного питания посудой.
2. Задание выполнить по форме:

Таблица 11.3

Наименование посуды	Норматив на одно место	Всего посуды

Задание 4. Изучить ассортимент и назначение столовых приборов по предложенным образцам:

Последовательность выполнения задания:

1. Изучить ассортимент, назначение столовых приборов по образцам. Определить вид материала из которого они изготовлены.
2. Сравнить образцы с плакатами, характеристикой и иллюстрациями в учебнике. Определить название и назначение образца.
3. Данные оформить в таблицу:

Таблица 11.4

Наименование столового прибора	Назначение	Вид материала	Отличительные особенности

Задание 5. На основании данных журнала учета столовой посуды и объяснений официантов составить акт на списание посуды.

Ресторан «Золотой Век»

Журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам предприятия за _____ 20__ г.

Таблица 11.5

Наименование посуды и приборов	Цена	Официант Сидоров Н.А.				подпис					подпис
		Выдано	возвращено	Лом по актам	Недостача		Выдано	возвращено	Лом по актам	Недостача	
Тарелки:											
мелкие столовые	50-00	30	25				30	30			
закусочные	35-00	30	30				30	28			
пирожковые	44-00	30	28				30	30			
чашки бульонные	80-20	24-	18				24	22			
чашки	65-00	24	22				24	24			

чайные											
Фужеры	87-60	24	24				24	22			
Бокалы	82-30	24	24				24	23			
Рюмки водочные	75-00	24	20				24	24			
Столовые приборы:											
ножи закусочные	52-20	30	27				30	30			
ножи столовые	54-45	30	30				30	28			
вилки закусочные	35-00	30	29				30	29			
вилки столовые	48-10	30	30				30	29			

Предприятие _____

Акт

На бой, лом, утрату посуды и приборов

За _____ 20__ г.

Состав комиссии

Таблица 11.6

Наименование посуды и приборов	Единица измерения	Количество		Цена, руб	Сумма, руб.	Обстоятельства боя, лома, утраты, виновные в этом лица и их должности
		бой, лом	Утрата (пропажа)			
мелкие столовые	шт.					
закусочные	шт.					
пирожковые	шт.					
чашки бульонные	шт.					
чашки чайные	шт.					
Фужеры	шт.					
Бокалы	шт.					
Рюмки водочные	шт.					
ножи закусочные	шт.					
ножи столовые	шт.					
вилки закусочные	шт.					
вилки столовые	шт.					

Из объяснения

Официант Сидоров Н.А.: за текущий месяц была разбита посуда тарелка мелкая столовая 5 шт, тарелка пирожковая 2 шт., чашки бульонные 3 шт, чайные 2 шт. при мытье в посудомоечной машине, рюмки были разбиты во время сервировки столов. Недостачу приборов объяснить не могу.

Официант Николаев Б.Н. за текущий месяц была разбита посуда тарелка закусочная 2 шт, чашки бульонные 2 шт, чайные 2 шт. при мытье в посудомоечной машине, фужеры и бокалы были разбиты во время сервировки столов.

Директор ресторана _____

Члены комиссии _____

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи
_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи
_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка подписи

Практическое занятие № 12 _____

дата

Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания

Тема занятия: Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина; складывание салфеток

Цель занятия: систематизация и закрепление знаний студентов о видах предварительной сервировки столов в ресторанах; формирование умений подготовки и размещения посуды на столе, складывание салфеток; развитие профессионального мышления и эстетического вкуса.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

Обеспечение: МУ к практическому занятию №12, схемы сервировок

Контрольные вопросы

1. Дать понятие «Сервировка».
2. Основные требования к сервировке стола.
3. Дать понятие предварительной сервировке и дополнительной.
4. Последовательность предварительной сервировки.
5. Требования к официанту.

Инструктаж преподавателя

При изучении видов предварительной сервировки стола в ресторане *следует усвоить*:

- отличительные особенности разных видов предварительной сервировки стола и чем они связаны;
- место предметов сервировки на столе;
- последовательность размещения предметов сервировки на столе и с чем она связана;
- приемы подготовки посуды и приборов к сервировке;
- способы складирования салфеток;
- тематической направленности стола.

При выполнении работы, каждый обучающейся работает в бригаде. В соответствии с методическими указаниями преподавателя выполняют все практические задания. При выполнении задания нужно использовать:

- столовую посуду, приборы, белье и пр.;
- методические рекомендации;
- иллюстрации. таблицы.

При этом обращать внимание на положение рук, пальцев, корпуса тела и движения около стола во время подбора посуды, её подготовке и сервировке стола, а также быть осторожными, чтобы не сломать стеклянную и фарфоровую посуду.

Оценка практической работы определяется как средний балл за теоретическую готовность к уроку, выполненные практические задания и устные ответы.

Задание №1.

1. Отработать приемы складывания салфеток согласно раздаточному материалу.
2. Выбрать соответствующие приемы складывания салфеток согласно варианту по заданию №2.

Задание №2.

Вариант 1

Укажите верную последовательность подачи блюд. Представьте вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:

1. Чай с лимоном
2. Салат столичный
3. Холодная закуска из трески горячего копчения
4. Солянка донская
5. Лангет (предложите соус, гарнир)
6. Рыба в соусе белое вино (предложите гарнир)
7. Сливки взбитые

Дайте рекомендацию по подбору винно-водочных и безалкогольных напитков, подберите соответствующую посуду для подачи кулинарной продукции.

Вариант 2

Укажите верную последовательность подачи блюд. Представьте вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:

1. Кофе черный
2. Десерт (арбуз)
3. Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)
4. Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)
6. Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)

Дайте рекомендацию по подбору винно-водочных и безалкогольных напитков, подберите соответствующую посуду для подачи кулинарной продукции.

Вариант 3

Укажите верную последовательность подачи блюд. Представьте вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:

1. Кофе по-венски
2. Самбук сливовый
3. Крабы заливные
4. Бульон с расстегаем
5. Рыба по-русски

Дайте рекомендацию по подбору винно-водочных и безалкогольных напитков, подберите соответствующую посуду для подачи кулинарной продукции.

Вариант 4

Укажите верную последовательность подачи блюд. Представьте вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:

1. Кокиль из судака.
2. Яблоки со взбитой сметаной и орехами.
3. Салат летний.
4. Грибы в сметанном соусе.
5. Бифштекс с яйцом и гарниром.
6. Какао с мороженым.

Дайте рекомендацию по подбору винно-водочных и безалкогольных напитков, подберите соответствующую посуду для подачи кулинарной продукции.

Справочно:

1. Отобрать посуду, приборы, белье и прочее для сервировки стола в соответствии с заданием преподавателя.

2. Сервировку стола выполнить практически в последовательности:

- а) накрыть стол скатертью;
- б) подготовить салфетку, посуду, приборы для соответствующей сервировки
- в) засервировать стол тарелками;
- г) засервировать стол приборами;
- д) засервировать стол стеклянной посудой;
- е) разместить на столе салфетку;
- ж) расставить приборы со специями, вазу с цветами и др.

3. Подготовиться к защите сервировки.

Задание №3

Схематично изобразите сервировку стола при банкете обеде за столом с полным обслуживанием официантами в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:

ВАРИАНТ №1

- кофе черный с лимоном
 - ассорти рыбное;
 - бульон с расстегаем;
 - ассорти мясное;
 - грибы, запеченные в сметанном соусе;
 - лангет с картофелем.
- | |
|---------------------|
| минеральная вода; |
| шампанское; |
| вино сухое красное; |
| водка. |

ВАРИАНТ № 2

1. Почки в мадере.
2. Салат столичный.
3. Борщ украинский.
4. Фруктовое ассорти.
5. Мороженое с клубничным сиропом.
6. Бефстроганов с гарниром.
7. Кофе капучино.

ВАРИАНТ № 3

1. Мясо тушеное в горшочке под слойкой.
2. Бананы со взбитыми сливками и шоколадом.
3. Осетрина по-царски.
4. Жюльен из дичи.
5. Салат с крабами.
6. Сыр в ассортименте.
7. Бульон из кур.

ВАРИАНТ № 5

1. Самбук яблочный.
2. Валованы с салатом.
3. Блины с икрой.
4. Филе с соусом и гарниром.
5. Кофе по-восточному.
6. Суп-пюре из птицы.

Практическое занятие № 13 _____

дата

Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания

Тема занятия: Составление различных видов меню, в том числе специальных по заданию преподавателя. Анализ меню базовых предприятий общественного питания на соответствие их типу и классу (урок-экскурсия).

Цель занятия: научиться составлять меню для различных типов предприятия.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

Обеспечение: МУ к практическому занятию №13.

Контрольные вопросы:

1. Характеристика меню.
2. Последовательность записи блюд в меню.
3. Особенности и виды меню.

Задание 1 Разработать меню для закусочной общего типа

Задание 2 Разработать меню для пельменной

Задание 3 Разработать меню для столовой открытого типа

Задание 4 Разработать меню для кафе-пиццерия

Задание 5 Разработать меню для специализированного (специализация по заданию преподавателя) ресторана

Задание 6 Разработать меню для тематического банкета (по заданию преподавателя)

Задание 7 Разработать детское меню

Задание 8 Разработать меню для диетической столовой

Практическое занятие № 14 _____

дата

Раздел 2. Тема 2. Специальные виды услуг и формы обслуживания

Тема занятия: Отработка фрагментов сервировки праздничных тематических столов: (по заданию преподавателя).

Цель занятия: получить практические навыки по обслуживанию на тематических банкетах.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

Обеспечение: МУ к практическому занятию №14 наглядные пособия: столы обеденные, подсобные, скатерти, салфетки бумажные, посуда: тарелки, бокалы, фужеры, рюмки и др., подносы..

Контрольные вопросы:

1. Перечислить элементы обслуживания потребителей в ресторане.
2. Рассказать правила встречи и размещения гостей.
3. Как принимается и оформляется заказ?
4. Какие способы подачи блюд применяются для подачи блюд?
5. Перечислите последовательность подачи блюд.
6. Как подать блюдо французским методом?
7. Как подать блюдо английским методом?
8. Как подать блюдо русским методом?
9. Как подают блюдо европейским методом?

Задание 1. Составить меню для банкетов:

- банкет-обед с полным обслуживанием официантами на 20 гостей;
- банкет с частичным обслуживанием официантами (свадебный) на 50 человек гостей;
- банкет – чай на 10 человек гостей

Последовательность выполнения задания:

Пользуясь учебником «Организация обслуживания на ПОП» Л.С. Кучер стр. 273-346, изучить меню банкетов и ознакомиться с примером банкетного меню и последовательностью записи блюд в меню, учебник стр.113-148.

Определить количество наименований блюд, напитков, изделий для банкетного меню по заданию преподавателя; Оформить меню

Задание 2. Произвести фрагменты сервировки банкетных столов на 1-4 персоны в соответствии с заданием полученных на практических работах и составленным меню

Задание №3. Отработать подачу холодных блюд и закусок

Задание №4. Отработать подачу горячих закусок.

Задание №5. Отработать подачу вторых горячих блюд:

Задание №6. Отработать подачу десерта.

Задание №7. Отработать подачу алкогольных напитков.

Задание №8. Отработать подачу горячих напитков

Последовательность выполнения работы

Рекомендуется следующее примерное наименование закусок, блюд и напитков:

- холодные закуски (бутерброды канапе) – 8-12;
- сладкие блюда – 1;
- фрукты – 200г на каждого участника;
- соки – 100-150мл;
- спиртные напитки – 200мл.

Меню банкета состоит из мелкопорционных закусок:

Холодные закуски – бутерброды закусочные (канапе) с икрой красной и черной, ветчиной, колбасой, сыром, тарелки с паштетом, салатом;

Горячие закуски – сосиски, котлетки, рыба в тесте;

Десерт – пирожные, пломбир, желе, крем, фрукты, орешки;

Горячие напитки – кофе, чай;

Холодные напитки – аперитивы, коньяк, шампанское, коктейли, минеральная и фруктовая вода.

Один официант обслуживает 15 – 20 гостей. На каждых двух официантов, обслуживающих гостей закусками, требуется один официант для разлива напитков. Официанты при обслуживании гостей работают попарно – один, разносит закуски, другой напитки. Для сбора использованной посуды выделяется еще один официант. Обслуживание участников банкета осуществляется в следующем порядке: вначале подают аперитивы, затем выносят закуски, горячие закуски и напитки, после десерт и шампанское, фрукты, кофе и чай подают в последнюю очередь, к ним можно подать коньяк.

Хозяин и хозяйка в течение всего вечера встречают и провожают гостей, представляют их друг другу и ведут с ними беседу.

Банкет – чай организуется по поводу дней рождения, по другим торжественным случаям и датам. Банкет – чай проводится во второй половине дня (16-18ч). Количество гостей может быть от 6 до 30. Продолжительность банкета – не более 3ч. в центре зала ставят чайный стол, круглый или овальный. Вдоль стен ставят диваны, кресла и небольшие квадратные или круглые столики. Чайные столы накрывают цветными скатертями. На подсобных столах размещают спички, пепельницы, зажигалки, сигарницы. При сервировке чайных столов используют десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, рюмки мадерные и ликерные, чайные сервизы, розетки для варенья, вазы – этажерки для фруктов и кондитерских изделий. Сервируют чайный стол, как десертный. Меню банкета - чай отличается от меню других банкетов и состоит из мучных кондитерских изделий (торты, пирожные, сладкие пироги, печенье, кексы и т. д.), шоколадных конфет, шоколада, варенья, конфитюра, меда, фруктов, сливок. В меню иногда включают желе, мусс, суфле, кремы, пломбир. Для сервировки банкета-чая необходимо иметь широкий ассортимент столового белья, посуды и приборов. Банкет-чай выглядит торжественней, если чай наливается из самоваров. До начала банкета на столе расставляются сладкие блюда и мучные кондитерские изделия, торт и пирог заранее нарезают на порционные куски полностью. Ко всем сладким блюдам подаются приборы для раскладывания. Банкет-чай проводится, как банкет с частичным обслуживанием. По желанию в меню банкета-чая включаются бутерброды, кофе. В этом случае на подсобные столики ставят кофейные чашки с блюдцами и кофейники с горячим кофе.

Подготовить зал для приема:

- ⇒ расставить столы;
- ⇒ накрыть их скатертями;
- ⇒ вынести на подносах и разместить на столах вазочки с цветами и салфетки;
- ⇒ на несколько столов поставить подносы, покрытые льняными салфетками.

Подготовка зала для банкета-чая:

- ⇒ установить большой чайный стол в центре зала;
- ⇒ накрыть цветной скатертью;
- ⇒ расставить подсобные столы, покрытые скатертью;
- ⇒ расставить мебель: кресла, диваны;
- ⇒ провести сервировку чайного стола, как десертного;
- ⇒ на подносах вынести мадерные и ликерные рюмки и расставить с правой стороны;
- ⇒ разложить салфетки на десертные тарелки;
- ⇒ вынести вазы с фруктами и поставить по центру стола;
- ⇒ рядом поставить стопки маленьких фруктовых тарелок;
- ⇒ вынести нарезанные пироги, торты, джемы, варенье и поставить по центру стола;
- ⇒ ко всем сладким блюдам подать приборы для раскладывания (лопатки, щипцы, вилки);
- ⇒ на подсобные столы вынести десертные напитки и ликеры;
- ⇒ откупорить бутылки;
- ⇒ вынести на подносе самовар и поставить слева от места, где будет сидеть хозяйка;
- ⇒ рядом поставить заварной чайник и чашки.

Приглашение гостей:

- ⇒ пригласить гостей к столу и помочь им сесть;
- ⇒ обслуживание гостей начать с выноса десертного блюда, соблюдая принятую последовательность: вначале обслужить почетных гостей, затем старших по возрасту и остальных, подать блюдо французским способом;
- ⇒ налить напитки в рюмки с правой стороны;

⇒ как только первый официант закончит подачу десерта и перейдет к другому гостю, второму официанту заполнить бокалы вином;

⇒ после десерта убрать использованные тарелки и приборы и вновь сервировать стол чистыми;

Первый способ подачи чая:

⇒ чашки с горячими напитками разнести гостям с правой стороны;

⇒ подать к горячим напиткам кагор и ликер;

⇒ если гость просит вторую чашку чая, его наливают в чистую чашку на подсобном столе;

⇒ перед тем как подать чашку гостю, ее ставят на блюде ручкой влево, а с правой стороны за чашкой кладут чайную ложку ручкой вправо.

Второй способ подачи чая:

⇒ расставить чайные пары перед каждым гостем;

⇒ первому официанту налить в чашку с правой стороны заварку и перейти к следующему гостю;

⇒ второму официанту налить с правой стороны в чашку кипятков;

⇒ соблюдать правила безопасности – придерживать левой рукой крышку чайника салфеткой;

⇒ по окончании банкета проводить гостей, убрать посуду.

Подача кофе на банкетах

Кофе на банкетах подают после десерта в отдельном зале или в банкетном зале на отдельных столах:

⇒ подготовить столы круглые или овальные на 6-8 человек;

⇒ накрыть цветной скатертью;

⇒ на скатерти разложить салфетки – сеты;

⇒ десертные тарелки поставить стопками 4-6шт. на середину стола;

⇒ рядом на салфетке разложить фруктовые приборы;

⇒ с левой стороны от тарелок стопками положить сложенные стопками полотняные салфетки;

⇒ в центре стола поставить вазу с фруктами;

⇒ вокруг поставить вазы с конфетами или коробки, печенье, пирожные, орешки;

⇒ сервировать стол кофейными чашками и коньячными рюмками;

⇒ чашки на блюдах ручками в левую сторону поставить в 5 см от края стола перед каждым креслом;

⇒ вынести на подносе коньячные рюмки и поставить за каждой чашкой чуть правее;

⇒ вынести бутылки с коньяком;

⇒ откупорить на подсобном столе и поставить на стол с правой стороны ближе к центру;

⇒ на подносе вынести ликерные рюмки и поставить на подсобный стол;

⇒ подать только с налитым напитком;

⇒ пригласить гостей за стол;

⇒ помочь им сесть;

⇒ двум официантам работать в паре при обслуживании стола;

⇒ налить кофе каждому гостю с правой стороны правой рукой, при этом левой рукой придерживать крышку кофейника свободным концом салфетки;

⇒ продвигаясь вдоль стола справа налево, наливать каждому гостю кофе поочередно; второму официанту в это время налить коньяк в бокал с правой стороны или по желанию гостей принести ликер с подсобного стола в ликерных рюмках;

⇒ по окончании банкета убрать посуду и столы.

4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен, от 09.01.99, №2-ФЗ
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ
- 3.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»от 30.03.01, №52-ФЗ
- 4.ФЗ «О лизинге» от 29.10.98 № 164-ФЗ
- 5.ФЗ «Об ограничении курения табака» от 10.07.2001 № 87-ФЗ
- 6.ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции» от 07.01.99 № 18-ФЗ
- 7.Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987
- 8.Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 №389
9. ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий"
12. ГОСТ Р 50935-2007 "Услуги общественного питания. Требования персоналу"
- 13 ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"
- 14.СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, сырья и пищевых продуктов" 15.СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- 16.ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»
- 17.СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологическиетребования к организациям торговли и обороту в нихпродовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра-М,2002
- 18.Порядок разработки, рассмотрения и утверждение стандартовпредприятий (СТП). - М., 1997
19. ГОСТ Р 51074-97 "Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования"
- 20.СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- 21.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 22.Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»

Основные источники

1. Радченко Л.А.. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2010
2. Кучер Л. С, Шкуратова Л.М. Обслуживание на предприятиях общественного питания. - М.: Деловая литература, 2008;
3. Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина «Проектирование предприятий общественного питания». – М.: КолосС, 2007.

Дополнительные источники:

- 1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: "Хлебпродинформ", 1996, 1997.
- 2.Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. -М.; "Хлебпродинформ", 2000
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. - М.; "Хлебпродинформ", 2002
- 5.Сборник рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. — М.; "Хлебпродинформ", 2004
- 6.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.- М.; "Хлебпродинформ", 2003
7. Справочник руководителя предприятий общественного питания. -М.: ИД «Экономические

новости», 2007

8. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос, 2006

9. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии Федерации Рестораторов и Отельеров

10. 11. Н.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2009

13. Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. -М., 1989 и.

15. Шевченко В.Н. Некоторые вопросы протокольной практики. -М.; Воскресенье, 1997

16. Селезнева И.Б. Приглашение к столу. - МЛ: Воскресенье, 2001

17. Зигель С. и Л., ЛингерХ. И Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис. - М.: Центрполиграф, 2002

18. ХорстХаниш. Искусство сервировки.-М.: Ниола-Пресс, 1998

19. Инга Вольф. Современный этикет. - М.: Издательский дом "Кристина", 2000

20. Максименко О.И. Энциклопедия этикета.- М.: Астрель, 2004

Периодические издания (отечественные журналы):

1. «Питание и общество»,

2. «Ресторанный бизнес»

3. «Гастроном»

4. «Ресторан»

Интернет-ресурсы:

1. www.coolreferat.com/Организация_производства_на_предприятиях_общественного_питания

2. www.сухарежка.ru

3. [www. Restaurant.ru.](http://www.Restaurant.ru)

4. www.bookline.ru/book2076440.htm

5. www.referats.net