**Практическое занятие № 1**

**Модуль:** ПМ 11.08 « Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках»

**Раздел 1**: составить и презентовать блюда по меню на государственном, русском и английском языках.

**Тема 1:** составление меню на банкет-фуршет на государственном, русском и английском языках. Выполнить художественное оформление меню. Презентация меню на государственном, русском и английском языках.

**Тема 2**: составление меню на аля-карт на государственном, русском и английском языках. Выполнить художественное оформление меню. Презентация меню на государственном, русском и английском языках.

**Цель:** закрепить теоретические знания по правилам расположения блюд и закусок в меню; научиться располагать блюда в меню в соответствии с правилами.

**Результаты обучения**: определяет пищевую ценность продуктов и показатели качества пряностей и приправ;
Соблюдает условия и сроки хранения основных видов пряностей и приправ.

Учитывает факторы, влияющие на содержание меню.
Различает виды меню в зависимости от контингента обслуживаемых посетителей, типа предприятия и формы обслуживания.

Владеет приемами ведения партнерской беседы.
Соблюдает требования профессионального и речевого этикета.
Адекватно ведет себя в конфликтных ситуациях.
Применяет речевые обороты, принятые профессиональным этикетом.

Различает виды, средства, функции и формы общения.
Выделяет особенности делового общения.
Преодолевает барьеры в деловом общении.
Соблюдает этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности.

**Оснащение занятия**: инструкции с порядком расположения блюд в меню.

**Время выполнения задания:** 6 часов

**Последовательность выполнения практического задания:**

1. Из предложенного ассортимента блюд и закусок сформировать меню в соответствии с предложенным порядком.

В карте блюд все блюда должны быть перечислены в определенной последовательности, соответствующей порядку приема пищи:

Фирменные закуски, блюда, напитки.

Холодные блюда и закуски:

Икра зернистая лососевых, осетровых рыб

Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)

Рыба соленая (копченая)

Рыба отварная

Рыба заливная

Рыба под маринадом

Рыба под майонезом

Рыбная гастрономия и закусочные консервы

Сельдь натуральная с гарниром, рубленая

Нерыбные продукты моря

Свежие овощи натуральные

Салаты и винегреты

Мясная гастрономия

Мясо отварное, заливное

Мясо жареное

Птица и дичь холодные

Закуски из овощей и грибов

Кисломолочные продукты

Горячие закуски:

Рыбные и нерыбных продуктов моря

Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи

Яичные и мучные

Супы

Прозрачные

Заправочные

Пюреобразные

Молочные

Холодные

Сладкие

Горячие блюда

Рыба отварная и припущенная

Рыба жареная

Рыба тушеная и запеченная

Блюда из котлетной массы из рыбы

Мясо отварное и припущенное

Мясо жареное

Мясо в соусе

Мясо тушеное и запеченное

Субпродукты жареные

Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

Птица отварная, припущенная

Птица фаршированная

Птица и дичь жареная

Блюда из тушеной птицы

Блюда из рубленой птицы

Блюда из овощей (отварных, припущенных, жареных, тушеных)

Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

Блюда из яиц и творога

Сладкие блюда:

Горячие (суфле, пудинги)

Холодные (компоты, кисели, желе)

Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад)

Холодные напитки и соки

Мучные кондитерские изделия

Хлеб

**Ассортимент блюд и закусок:**

Вариант 1:

Форель, запеченная в фольге с лимонным соусом

Чизкейк (творожный торт)

Мясные тефтели с рисом

Медальоны из говядины, запеченные с сыром (фирменное блюдо)

Карп, запеченный в сметане

Жаркое по-домашнему в горшочке

Крем-суп из шпината

Телятина, тушенная с овощами, грибами под сливочным соусом

Лосось слабосоленый

Салат и свежих овощей

Суп молочный с рисом

Салат из горбуши

Семга, жаренная на гриле

Стейк

Окрошка мясная

Крабы заливные

Бефстроганов из телятины с картофельным пюре

Гречневая каша с грибами

Борщ украинский с пампушками

Норвежский лосось, запеченный с сыром Пармезан

Утиная грудка гриль

Салат из куриной печени

Свинина на ребрышке с картофелем по-селянски

Вишневый штрудель

Цыплята табака с соусом ткемали

Бульон с курицей и домашней лапшой

Лосось жареный в кунжутной корочке

Салат с креветками и овощами

Икра паюсная

Мясное ассорти

Вариант 2:

Барабулька, жаренная на гриле

Студень из говядины

Воздушные блинчики с красной икрой

Пельмени, запеченные с грибами

Баклажаны с помидорами под грибным соусом запеченные с сыром

Солянка мясная

Маринованный язык теленка с дерунами

Оладьи из кабачков

Крем-суп с белыми грибами

Ассорти французских сыров

Смесь дикого и длиннозернистого риса

Салат из нежных авокадо и крабов

Торт фруктовый мусс

Салат из свеклы с грецкими орехами

Филе норвежского лосося, запеченного в тесте (фирменное блюдо)

Солянка домашняя с рыбой

Палтус под голландским соусом, с болгарским перцем

Грибы белые маринованные

Зеленый борщ с телятиной

Медальоны из телятины, запеченные под сырным соусом с шампиньонами

Сельдь с луком

Блины со сметаной

Судак, запеченный с морепродуктами

Печень телячья, жареная с луком

Свинина, запеченная под соусом из лисичек

Ассорти из солений

Салат мясной

Тирамису

Крылышки куриные фри с острым соусом

Салат с тунцом

Вариант 3:

Лангет с помидорами

Суп-пюре из птицы

Рыба, запеченная с помидорами

Плов

Шарлотка с яблоками

Шницель из капусты

Печень по-строгановски

Салат из редьки с овощами

Суп картофельный с крупой

Кофе по-восточному

Мороженое с ягодами

Запеканка овощная

Кисель из яблок

Курица фаршированная (галантин)

Рыба в тесте жареная

Творожная масса с вареньем

Азу по-татарски

Капуста тушеная

Шашлык из баранины

Кальмары в сметанном соусе

Бульон мясной прозрачный

Салат столичный

Чай зеленый

Торт бисквитно-кремовый

Сельдь рубленая с гарниром

Салат из свежих овощей

Рыба заливная с гарниром

Суп-харчо

Каша гречневая с грибами и луком

Вариант 4:

Рыба, припущенная в молоке

Сырники с морковью

Жаркое по-домашнему

Картофель отварной

Студень свиной

Щи суточные

Оладьи из тыквы

Макароны с сыром

Тефтели рыбные

Цыплята табака

Коктейль молочно-шоколадный

Пирожки печеные из дрожжевого теста

Бефстроганов

Борщ украинский

Салат витаминный

Ассорти рыбное

Картофель, жаренный во фритюре

Перец, фаршированный овощами и рисом

Эскалоп с соусом

Котлеты по-киевски

Кролик, тушенный в соусе с овощами

Яблоки с сиропом

Морковь, тушенная в сметанном соусе

Суп молочный с клецками

Жульен из курицы с грибами

Курица отварная с гарниром

Оладьи из печени

Поросенок отварной с хреном

Хлеб пшеничный

**Практическое занятие № 2**

**Модуль:** ПМ 11.08 «Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках»

**Раздел 1**: составить и презентовать блюда по меню на государственном, русском и английском языках.

**Тема 3:** составление меню тематических мероприятий на государственном, русском и английском языках. Выполнить художественное оформление меню. Презентация меню на государственном, русском и английском языках.

**Цель:** закрепить теоретические знания и приобрести навык составления меню для различных видов банкетов в зависимости от вида мероприятия.

**Результаты обучения**: определяет пищевую ценность продуктов и показатели качества пряностей и приправ;
Соблюдает условия и сроки хранения основных видов пряностей и приправ.

Учитывает факторы, влияющие на содержание меню.
Различает виды меню в зависимости от контингента обслуживаемых посетителей, типа предприятия и формы обслуживания.

Владеет приемами ведения партнерской беседы.
Соблюдает требования профессионального и речевого этикета.
Адекватно ведет себя в конфликтных ситуациях.
Применяет речевые обороты, принятые профессиональным этикетом.

Различает виды, средства, функции и формы общения.
Выделяет особенности делового общения.
Преодолевает барьеры в деловом общении.
Соблюдает этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности.

**Оснащение занятия**: образцы банкетного меню.

**Время выполнения задания:** 6 часа

**Последовательность выполнения практического задания**

1. Составить меню для тематических мероприятий с указанием количества порций.

Информация о банкетах:

* банкет с частичным обслуживанием официантами по случаю свадьбы на 50 персон;
* новогодний банкет на 30 персон;
* банкет по случаю Дня рождения на 20 персон.

В **меню свадебного банкета** включить: 8-10 холодных закусок, 2 горячих закуски, 2 основных блюда, 3 сладких блюда, горячие напитки, алкогольные и безалкогольные напитки.

В **меню новогоднего банкета** включить: 8-10 холодных закусок, 1 горячую закуску, 2 основных блюда, 2 сладких блюда, горячие напитки, алкогольные и безалкогольные напитки.

В **меню банкета по случаю Дня рождения** включить: 5-6 холодных закусок, 1 горячую закуску, 2 основных блюда, 1 сладкое блюдо, горячие напитки, алкогольные и безалкогольные напитки.

1. В тетради для практических работ ответить на контрольные вопросы:
* в чем особенность свадебного банкета? Что необходимо учитывать при организации банкета и составлении меню?
* каков суммарный вес блюд и напитков для праздничного меню?
* почему меню свадебного и новогоднего банкетов должны быть более разнообразными и достаточно обильными?

**Практическое занятие № 2**

**Модуль:** ПМ 11.08 «Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках»

**Раздел 1**: составить и презентовать блюда по меню на государственном, русском и английском языках.

**Тема 4:** составление детского меню на государственном, русском и английском языках. Выполнить художественное оформление меню. Презентация меню на государственном, русском и английском языках.

**Тема 5**: составление меню диетического питания на государственном, русском и английском языках. Выполнить художественное оформление меню. Презентация меню на государственном, русском и английском языках.

**Тема 6:** составление меню для специальных видов обслуживания на государственном, русском и английском языках. Выполнить художественное оформление меню. Презентация меню на государственном, русском и английском языках.

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

**Результаты обучения**: определяет пищевую ценность продуктов и показатели качества пряностей и приправ;
Соблюдает условия и сроки хранения основных видов пряностей и приправ.

Учитывает факторы, влияющие на содержание меню.
Различает виды меню в зависимости от контингента обслуживаемых посетителей, типа предприятия и формы обслуживания.

Владеет приемами ведения партнерской беседы.
Соблюдает требования профессионального и речевого этикета.
Адекватно ведет себя в конфликтных ситуациях.
Применяет речевые обороты, принятые профессиональным этикетом.

Различает виды, средства, функции и формы общения.
Выделяет особенности делового общения.
Преодолевает барьеры в деловом общении.
Соблюдает этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности.

**Оснащение занятия**: инструкции с порядком расположения блюд в меню; образцы меню различных предприятий.

**Время выполнения задания:** 6 часа

**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.

**Практическое занятие № 4.**

**Модуль:** ПМ 12.06 «Подготовка обеденного зала к обслуживанию»

**Раздел 1**: выполнить подачу блюд и подготовить обеденный зал к обслуживанию.

**Тема 1:** Выполнить уборку обеденного зала. Выполнить расстановку мебели в обеденном зале. Выполнить сервировку стола столовой посудой.

**Цель:** закрепить теоретические знания и приобрести навык подготовки торгового зала к обслуживанию; приемов накрытия столов скатертью; последовательности и техники сервировки столов.

**Результаты обучения:** накрывать столы скатертями. Сервировать стол тарелками. Сервировать стол приборами. Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой. Сервировать столы для завтрака. Сервировать столы в дневное время по меню обеда. Сервировать столы для вечернего обслуживания.

**Оснащение занятия**: столовая посуда, столовые приборы, столовое белье; столы, стулья; подносы.

**Время выполнения задания:** 6 часа

**Последовательность выполнения практического задания:**

**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.

**Работа с посудой:**

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.
1. 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;



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;





г) вынос чашек в зал:

* установить чашки на поднос, застеленный салфеткой;
* рядом разместить стопкой блюдца.
1. 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.
1. 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.

1. Подготовка приборов: 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, 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.



**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 | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\последовательность сервировки\posledovatelnost-v-vechernee-vremya1.JPG** |
| Пирожковую тарелку поставить левой рукой с левой стороны от основной тарелки на расстоянии 5-10см в зависимости от количества укладываемых в дальнейшем приборов (вилок) | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\последовательность сервировки\posledovatelnost-v-vechernee-vremya2.JPG** |
| 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. | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\последовательность сервировки\posledovatelnost-v-vechernee-vremya3.JPG** |
| Разместить вилки слева от центральной тарелки зубцами вверх в следующем порядке: столовые, рыбные, закусочные. | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\последовательность сервировки\posledovatelnost-v-vechernee-vremya4.JPG** |
| Разместить десертные приборы перед центральной тарелкой (столовой или закусочной) в следующем порядке (от тарелки к центру стола): нож, вилка, ложка | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\последовательность сервировки\posledovatelnost-v-vechernee-vremya5.JPG** |
| Поставить фужер для воды напротив лезвия столового или закусочного ножа на расстоянии не менее 1см 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 450 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 органных труб – от более высокого вида к более низкому. | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\последовательность сервировки\posledovatelnost-v-vechernee-vremya6.JPG** |
| Сложенную полотняную салфетку положить на закусочную тарелку. Возможно также размещение салфетки на пирожковой тарелке или непосредственно на скатерть между приборами. | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\последовательность сервировки\posledovatelnost-v-vechernee-vremya0.JPG** |
|  Завершить сервировку стола установкой приборов для специй. Перец установить справа, а соль – слева. | спсп**C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\последовательность сервировки\posledovatelnost-v-vechernee-vremya0.JPG** |

**Практическое занятие № 5.**

**Модуль:** ПМ 12.06 «Подготовка обеденного зала к обслуживанию»

**Раздел 1**: выполнить подачу блюд и подготовить обеденный зал к обслуживанию.

**Тема 2:Выполнить сервировку стола стеклянной посудой.**

**Цель:** закрепить теоретические знания и приобрести навык подготовки столовой посуды к работе.

**Результаты обучения:** накрывать столы скатертями. Сервировать стол тарелками. Сервировать стол приборами. Сервировать стол хрустальной и стеклянной посудой. Сервировать столы для завтрака. Сервировать столы в дневное время по меню обеда. Сервировать столы для вечернего обслуживания.

**Оснащение занятия**: фарфорофаянсовая посуда, стеклянная посуда, ручники, подносы, полотенца.

**Время выполнения задания:** 2 часа

**Последовательность выполнения практического задания:**