

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ
ЗАНЯТИЙ ПО
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

	стр
Введение	4
Практическая работа № 1	
Тема. Расчет банкета на 100 человек в ресторане узбекской кухни	5
Практическая работа № 2	
Тема. Расчет банкета для проведения свадьбы на 100 человек в ресторане высшего класса	13
Практическая работа № 3	
Тема. Расчет кейтерингового мероприятия: детский день рождения на 30 человек	20
Практическая работа № 4	
Тема. Решение ситуационных задач по обслуживанию потребителей	38
Практическая работа № 5	
Тема. Расчет банкет-чая. Подбор персонала, составления карты меню, подбор посуды, расстановка столов, сервировка столов.	44
Список использованных источников	46

Введение

Методические указания для выполнения практических занятий являются частью учебно-методического комплекса для освоения профессионального модуля ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании МДК 02.01 Обслуживание в организациях общественного питания.

В рассматриваемых методических указаниях приведены теоретические сведения, методика проведения практических занятий, контрольные вопросы, варианты производственных задач, тестовые вопросы и задания по выполнению схем, а так же необходимых расчетов для организации банкетных мероприятий, согласно полученных заданий.

Учебно-методический комплекс по специальности – это основная и дополнительная литература, позволяющая освоить знания студентов по профессиональным и общим компетенциям.

Для осуществления повышения качества обучения и приближения к практической деятельности в комплекс входят учебные материалы для самостоятельной работы, практикумы, пособие по производственному обучению. Важно отметить, что разработанные модули дисциплин, входящие в учебно-методический комплект имеют самостоятельную ценность и могут быть использованы при выстраивании учебно-методического обеспечения образовательных программ дисциплин и профессиональным модулям.

Практическая работа №1

Тема. Расчет банкета на 100 человек в ресторане узбекской кухни

Должен знать. Особенности проведения банкетных мероприятий на предприятиях общественного питания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.

Должен уметь. Организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию при проведении банкетных мероприятий; осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады, официантов и барменов, а так же своевременно выявлять отклонения в их работе при проведении банкетов; уметь ставить им производственные задачи.

Цель занятия: освоить умения, освоить знания, изучить дополнительные услуги предприятий общественного питания

Умения	Знания	Показатели оценки результата
организовывать обслуживание потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, методов и форм обслуживания.	основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания	Заполненные таблицы

Задачи занятия:

Обучающая. Создать условия, способствующие созданию ситуации успеха, как для учащегося, так и для педагога, посредством использования методов работы с опорным конспектом, учебником.

Развивающая. Способствовать формированию знаний контроля качества

Тип урока: практическое занятие.

Методы и приемы (технологии) обучения: Метод работы с опорным конспектом, ИКТ.

Средства обучения: компьютер, мультимедиа проектор, учебник.

Содержание работы.

1. Дать характеристику основных торговых и вспомогательных помещений ресторана.
2. Повести расчет стоимости праздничного мероприятия на 100 человек, согласно представленного меню.
3. Расчет количества мебели и ее расстановка.
4. Расчет потребности в столовом белье.
5. Расчет потребности в посуде и приборах.

Вывод:

Ход работы

1. Дать характеристику основных торговых и вспомогательных помещений ресторана:

Аванзал-

.....-

.....-

.....-

2. Повести расчет стоимости праздничного мероприятия на 100 человек, согласно представленного меню.

Таблица 1-Банкетное меню для праздничного мероприятия

Холодные закуски		
Наименование	Выход,г	Цена,руб
Ассорти из свежих овощей	400	480-00
Ассорти из мясной национальной гастрономии	100	180-00
Ассорти рыбное	200	350-00
Тузлума солений	100	180-00
Урама (рулеты овощные с сырной начинкой)	100	150-00
Маслины, оливки	80	100-00
Лимон	35	50-00
Салат «Чор-Минор»	200	280-00
Салат «Хаджа-Насредин»	200	350-00
Горячие закуски		
Трубочки из лаваша	180/30	190-00
Чучвара жареная подается с зеленым соусом	150/50	200-00
Вторые горячие блюда		
Шашлык из баранины	100	370-00
Люля-кебаб из говядины	100	220-00

Стейк из семги	100	450-00
Гарниры		
Овощи на мангале в ассортименте	150	200-00
Картофель отварной с укропом	100	105-00
Соусы		
Соус красный	100	70-00
Соус белый	100	70-00
Сладкие блюда		
Фрукты в ассортименте	300	230-00
Напитки		
Вода минеральная	0,5л	80-00
Соки в ассортименте	0,5л	85-00
Компот кизилковый	1л	100-00

Таблица 2-Расчет стоимости праздничного мероприятия на 100 человек

Наименование	Выход, г	Кол-во порц	Цена, руб	Общий вес,кг	Гр/чел	Сумма, руб
Ассорти из свежих овощей	400	25	480	10,0	100	12000
Ассорти из мясной национальной гастрономии	100	90	180	9,0	90	16200
Ассорти рыбное	200	45	350		90	
Тузлума солений	100	80	180		80	
Урама (рулеты овощные с сырной начинкой)	100		150		70	
Маслины, оливки	80		100		35	
Лимон	35		50		15	
Салат «Чор-Минор»	200		280		80	
Салат «Хаджа-Насредин»	200		350		80	
Трубочки из лаваша	180/30		190		80	
Чучвара жареная подается с зеленым соусом	150/50		200		70	
Шашлык из баранины	100		370		100	
Люля-кебаб из говядины	100		220		100	
Стейк из семги	100		450		70	
Овощи на мангале в ассортименте	150		200		80	
Картофель отварной с укропом	100		105		80	
Соус красный	100		70		35	
Соус белый	100		70		35	
Фрукты в ассортименте	300		230		80	
Вода минеральная	0,5л		80		-	
Соки в ассортименте	0,5л		85		-	
Компот кизилковый	1л		100		-	
Итого +10% обслуживание						
Итого стоимость банкета на 1 человек						

3. Расчет количества мебели

Таблица 3 - Количество необходимой мебели для банкета

Тип мебели	Количество, шт
Столы 6-местные	?
Группа столов на 12 человек	?
Столы пособные для работы официантов	?
Столы высокие 2- местные (дополнительно установлены)	-
Стулья стандартные	?
Стулья высокие	-
Барная стойка	-
Стулья барные	-
Столы 4 -местные	Не задействованны

4. Расчет потребности в столовом белье, посуде, приборах

Расчет количества скатертей проводится по формуле:

$$Q_{\text{скат}} = Q_{\text{стол}} * 1,1, \text{ где} \quad (1)$$

$Q_{\text{скат}}$ - количество скатертей, необходимых для торжества

$Q_{\text{стол}}$ - количество столов

1,1 – коэффициент учитывающий количество скатертей на спуски, следовательно находим необходимое количество скатертей для ресторана:

$Q_{\text{скат}} =$

Расчет количества салфеток проводится по формуле:

$$Q_{\text{салф}} = Q_{\text{участ}} * 1,1, \text{ где} \quad (2)$$

$Q_{\text{салф}}$ - количество салфеток

$Q_{\text{участ}}$ - количество гостей

1,1-коэффициент учитывающий 10% запас салфеток, следовательно находим необходимое количество салфеток,

$Q_{\text{салф}} =$

5. Расчет потребности в посуде и приборах

Таблица 4 -Расчет потребности в посуде, приборах для подачи

Перечень блюд и напитков	Заказано порций	Наименование посуды и приборов	Вместимость посуды порций	Кол-во приборов
Ассорти из свежих овощей		Тарелка закусочная прямоугольная		
Ассорти из мясной национальной гастрономии		Тарелка закусочная прямоугольная		
Ассорти рыбное		Тарелка закусочная овальная		
Тузлума солений		Тарелка закусочная круглая		
Урама (рулеты овощные с сырной начинкой)		Тарелка закусочная круглая		
Маслины, оливки		Менажница Шпажки металлические		
Лимон		Тарелка десертная Шпажки металлические		
Салат «Чор-Минор»		Салатники		
Салат «Хаджа-Насредин»		Ложки столовые		
Трубочки из лаваша		Тарелка квадратная Прибор для раскладывания		
Чучвара жареная подается с зеленым соусом		Блюдо овальное Прибор для раскладывания		
Шашлык из баранины		Блюдо банкетное большое Прибор для раскладывания		
Люля-кебаб из говядины		-		
Стейк из семги		Блюдо овальное для рыбы		
Овощи на мангале в ассортименте		Блюдо квадратное Прибор для раскладыв.		
Картофель отварной с укропом		Блюдо квадратное Прибор для раскладыв.		
Соус красный		Соусник		
Соус белый		-		
Фрукты в ассортименте		Ваза для фруктов		
Соки в ассортименте		-	-	-
Компот кизилковый		-	-	-
-	-	Тарелки столовые Прибор столовый	-	
-	-	Тарелки закусочные Прибор закусочный	-	
-	-	Стопка	-	

-	-	Бокал для шампанского и вина	-	
-	-	Приборы для специй		

Вывод:

Ответы:

1. Вестибюль-
Аванзал-
Сервизная-
Торговый зал-

2. Расчет стоимости праздничного мероприятия на 100 человек

Наименование	Выход, г	Кол-во порц	Цена, руб	Общий вес, кг	Гр/чел	Сумма, руб
Ассорти из свежих овощей	400	25	480	10,0	100	12000
Ассорти из мясной национальной гастрономии	100	90	180	9,0	90	16200
Ассорти рыбное	200	45	350	9,0	90	15750
Тузлума солений	100	80	180	8,0	80	14400
Урама (рулеты овощные с сырной начинкой)	100	70	150	7,0	70	10500
Маслины, оливки	80	43	100	3,5	35	4300
Лимон	35	42	50	1,5	15	2100
Салат «Чор-Минор»	200	40	280	8,0	80	11200
Салат «Хаджа-Насредин»	200	40	350	8,0	80	14000
Трубочки из лаваша	180/30	44	190	8,0	80	8360
Чучвара жареная подается с зеленым соусом	150/50	46	200	7,0	70	9200
Шашлык из баранины	100	100	370	10,0	100	37000
Люля-кебаб из говядины	100	100	220	10,0	100	22000
Стейк из семги	100	70	450	7,0	70	31500
Овощи на мангале в ассортименте	150	53	200	8,0	80	10600
Картофель отварной с укропом	100	80	105	8,0	80	8400
Соус красный	100	35	70	3,5	35	2450
Соус белый	100	35	70	3,5	35	2450
Фрукты в ассортименте	300	26	230	8,0	80	5980
Вода минеральная	0,5л	70бут	80	-	-	5600
Соки в ассортименте	0,5л	20шт	85	-	-	1700
Компот кизилковый	1л	20л	100	-	-	200
Итого +10% обслуживание				245890+24589= 270479		
Итого стоимость банкета на 1 человек				2704-79 руб без спиртного		

3. Расчет количества мебели и ее расстановка

Тип мебели	Количество, шт
Столы 6-местные	17
Группа столов на 12 человек	8
Столы пособные для работы официантов	2
Столы высокие 2- местные (дополнительно установлены)	-
Стулья стандартные	100
Стулья высокие	-
Барная стойка	-
Стулья барные	-
Столы 4 -местные	Не задействованны

4 Расчет в потребности столовом белье, посуде, приборах

Скатертей 19

Салфеток 110

5. Расчет потребности в посуде, приборах для подачи

Перечень блюд и напитков	Заказано порций	Наименование посуды и приборов	Вместимость посуды порций	Кол-во приборов
Ассорти из свежих овощей	25	Тарелка закусочная прямоугольная	3	9
Ассорти из мясной национальной гастрономии	90	Тарелка закусочная прямоугольная	3	9
Ассорти рыбное	45	Тарелка закусочная овальная	5	9
Тузлума солений	80	Тарелка закусочная круглая	8	9
Урама (рулеты овощные с сырной начинкой)	70	Тарелка закусочная круглая	5	9
Маслины, оливки	43	Менажница Шпажки металлические	4	9
Лимон	42	Тарелка десертная Шпажки металлические	4	9
Салат «Чор-Минор»	40	Салатники	8	18
Салат «Хаджа-Насредин»	40	Ложки столовые	1	18
Трубочки из лаваша	44	Тарелка квадратная Прибор для раскладывания	5 1	9 9
Чувара жареная подается с зеленым	46	Блюдо овальное Прибор для	5	9

соусом		раскладывания	1	9
Шашлык из баранины	100	Блюдо банкетное большое	10	18
		Прибор для раскладывания	1	18
Люля-кебаб из говядины	100	-	-	-
Стейк из семги	70	Блюдо овальное для рыбы	5	9
Овощи на мангале в ассортименте	53	Блюдо квадратное	5	9
		Прибор для раскладыв.	1	9
Картофель отварной с укропом	80	Блюдо квадратное	5	9
		Прибор для раскладыв.	1	9
Соус красный	35	Соусник	4	18
Соус белый	35	-	-	25
Фрукты в ассортименте	26	Ваза для фруктов	2	8
Соки в ассортименте	20шт	-	-	-
Компот кизилковый	20л	-	-	-
-	-	Тарелки столовые	-	100
-	-	Прибор столовый	-	100
-	-	Тарелки закусочные	-	100
-	-	Прибор закусочный	-	100
-	-	Стопка	-	100
-	-	Бокал для шампанского и вина	-	100
-	-	Приборы для специй	-	9
-	-	Салфетницы	-	18

Практическая работа №2

Тема. Расчет банкета для проведения свадьбы на 100 человек в ресторане высшего класса

Должен знать. Особенности проведения банкетных мероприятий с учетом специфики заведения, желания гостей, уровнем подготовки обслуживающего персонала; особенности меню и соответствующего использования посуды и приборов; виды и формы проведения банкетных мероприятий.

Должен уметь. Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Цель занятия: освоить умения, освоить знания, изучить дополнительные услуги предприятий общественного питания

Умения	Знания	Показатели оценки результата
организовывать обслуживание потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, методов и форм обслуживания.	основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания	Заполненные таблицы

Задачи занятия:

Обучающая. Создать условия, способствующие созданию ситуации успеха, как для учащегося, так и для педагога, посредством использования методов работы с опорным конспектом, учебником.

Развивающая. Способствовать формированию знаний контроля качества

Тип урока: практическое занятие.

Методы и приемы (технологии) обучения: Метод работы с опорным конспектом, ИКТ.

Средства обучения: компьютер, мультимедиа проектор, учебник.

Содержание работы.

1. Дать характеристику основных видов банкетных мероприятий
2. Провести расчет количества порций свадебного банкета на 100 человек, с учетом того, что на предприятие уже имеется расчет меню на 1 человека
3. Рассчитать численность персонала для обслуживания банкета
4. Представить схему индивидуальной сервировки свадебного стола на 4 персоны согласно представленного меню:

Вывод:

Ход работы

- 1 Дать характеристику основных видов банкетных мероприятий:
Банкет с полным обслуживанием-
Банкет с частичным обслуживанием-
Банкет-чай-
Банкет-фуршет-
Банкет-коктейль-
Комбинированный банкет-
- 2 Провести расчет количества порций свадебного банкета на 100 человек, с учетом того, что на предприятие уже имеется расчет меню на 1 человека, стоимость которого составляет 3500р.

Заказчика свадебного мероприятия, устроило банкетное меню, разработанное самим рестораном «Робинзон Крузо» и его себестоимость на одного человека.

Таблица 1- Свадебный банкет 3500руб персона

Холодные закуски		Выход,г
Мясная нарезка (корейка, говядина копченая, буженина, бастурма, суджук)		50
Рыбная нарезка (семга с/с, балык масляной рыбы, угорь копченый)		50
Икра красная с маслом		50
Овощная нарезка (огурец, помидор, перец болгарский и горький, редис, зелень)		80
Сырная нарезка (брынза, чечел, сулугуни)		80
Соления (перец, помидор, огурец, капуста, чеснок)		50
Лобио		80
Грибы маринованные		50
Маслины,лимон		50
Соус красный		50
Соус белый		50
Хлебная корзина		80
Салаты		
Салат «Загадка»		100
Салат «Фантазия»		100
Горячая закуска		
Хачапури		100
Гарниры		
Картофель на мангале		50
Шампиньоны на костре		50
Горячие блюда		
Шашлык(свинина)		150
Люля (курица)		150
Семга на мангале		100
Десерт		
Фруктовая ваза		100
Напитки		
Минеральная вода		1л
Соки		0,5л
Лимонад		1л
Итого + 10 % обслуживание		385.000 руб

В таблице 2 необходимо рассчитать количество порций для проведения банкета на 100 человек:

Таблица 2-Расчет количества порций свадебного банкета на 100 человек

Наименование	Г/чел	Выход, гр	Общий вес,кг	Количество порций
Мясная нарезка (корейка, говядина копченая, буженина, бастурма, суджук)	50	100	5	?
Рыбная нарезка (семга с/с, балык масляной рыбы, угорь копченый)	50	100	5	?
Икра красная с маслом	50	50	5	?
Овощная нарезка (огурец, помидор, перец болгарский и горький, редис, зелень)	80	150	8	?
Сырная нарезка (брынза, чечел, сулугуни)	80	100	8	?

Соления (перец, помидор, огурец, капуста, чеснок)	50	100	8	?
Лобио	80	100	8	?
Грибы маринованные	50	100	5	?
Маслины, лимон	50	150	3,8	?
Соус красный	50	100	5	?
Соус белый	50	100	5	?
Хлебная корзина	80	100	8	?
Салат «Загадка»		250	10	?
Салат «Фантазия»	100	250	10	?
Хачапури	100	250	10	?
Картофель на мангале		100	5	?
Шампиньоны на костре	100	100	5	?
Шашлык(свинина)		150	10	?
Люля (курица)	50	150	10	?
Семга на мангале	50	200	10	?
Фруктовая ваза		150	10	?
Минеральная вода	150			?
Соки	150			?
Лимонад	100			?

3. Расчитать численность персонала для обслуживания банкета

По правилам официант должен обслуживать 9–12 гостей. Для обслуживания свадебного банкета в ресторане «Робинзон Крузо» с количеством гостей 100, будет подобран следующий персонал, таблица 3:

Таблица 3- Численность персонала для обслуживания свадебного банкета

Квалификация	Количество
официантов 5 разряда	?
официантов 4 разряда	?
Итого	?

4. Представить схему индивидуальной сервировки свадебного стола на 4 персоны согласно представленного меню:

Вывод:

Ответы:

1.-Банкет за столом с полным обслуживанием - это вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд, напитков, а их подачу осуществляют официанты "в обнос"

Банкет с частичным обслуживанием официантами носит неофициальный характер. Как это следует из названия, обслуживание на таком банкете производится частично самими участниками, а частично -- официантами. Сами себя гости обслуживают главным образом во время приема холодных закусок и блюд и разливания напитков

Организация банкета-фуршета осуществляется при правительственных приемах, подписании протоколов, театральных приемах, заключении деловых соглашений и других мероприятиях. Банкет-фуршет организуют также при проведении различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий.

Банкет-коктейль организуют обычно для участников международных симпозиумов, конференций, конгрессов, совещаний и других подобных мероприятий. На таком банкете можно принять большое количество гостей в сравнительно небольшом зале. Продолжительность банкета-коктейля 1,5--2 ч

Комбинированный банкет состоит обычно из двух-трех банкетов, например из банкета-фуршета и банкета за столом с полным обслуживанием. В начале гостей приглашают в первый зал с накрытым фуршетным столом (столами), в котором предлагают холодные закуски и напитки. Затем через 30-40 мин гостей приглашают в другой зал, подготовленный для банкета за столом с полным обслуживанием.

Банкет-чай обычно устраивается для женщин, и хозяйка банкета - женщина. Но не исключена возможность приглашения мужчин. Организуют этот банкет обычно на 10-- 30 персон по поводу дней рождения, именин и других торжественных юбилеев. Продолжительность его не более двух часов, время проведения - с 16 до 18 часов.

2 Провести расчет количества порций свадебного банкета на 100 человек, с учетом того, что на предприятие уже имеется расчет меню на 1 человека, стоимость которого составляет 3500р.

Наименование	Г/чел	Выход, гр	Общий вес, кг	Количество порций
Мясная нарезка (корейка, говядина копченая, буженина, бастурма, суджук)	50	100	5	50
Рыбная нарезка (семга с/с, балык масляной рыбы, угорь копченый)	50	100	5	50
Икра красная с маслом	50	50	5	100
Овощная нарезка (огурец, помидор, перец болгарский и горький, редис, зелень)	80	150	8	53
Сырная нарезка (брынза, чечел, сулугуни)	80	100	8	53
Соления (перец, помидор, огурец, капуста, чеснок)	50	100	8	53
Лобио	80	100	8	53
Грибы маринованные	50	100	5	50
Маслины, лимон	50	150	3,8	25
Соус красный	50	100	5	50
Соус белый	50	100	5	50
Хлебная корзина	80	100	8	53
Салат «Загадка»		250	10	40
Салат «Фантазия»	100	250	10	40
Хачапури	100	250	10	40
Картофель на мангале		100	5	50
Шампиньоны на костре	100	100	5	50
Шашлык(свинина)		150	10	67
Люля (курица)	50	150	10	67
Семга на мангале	50	200	10	50
Фруктовая ваза		150	10	67
Минеральная вода	150			200 бут
Соки	150			50 пак
Лимонад	100			200 бут

3. Численность персонала для обслуживания свадебного банкета

Квалификация	Количество
официантов 5 разряда	8
официантов 4 разряда	2
Итого	10

4. Представить схему индивидуальной сервировки свадебного стола на 4 персоны согласно представленного меню:

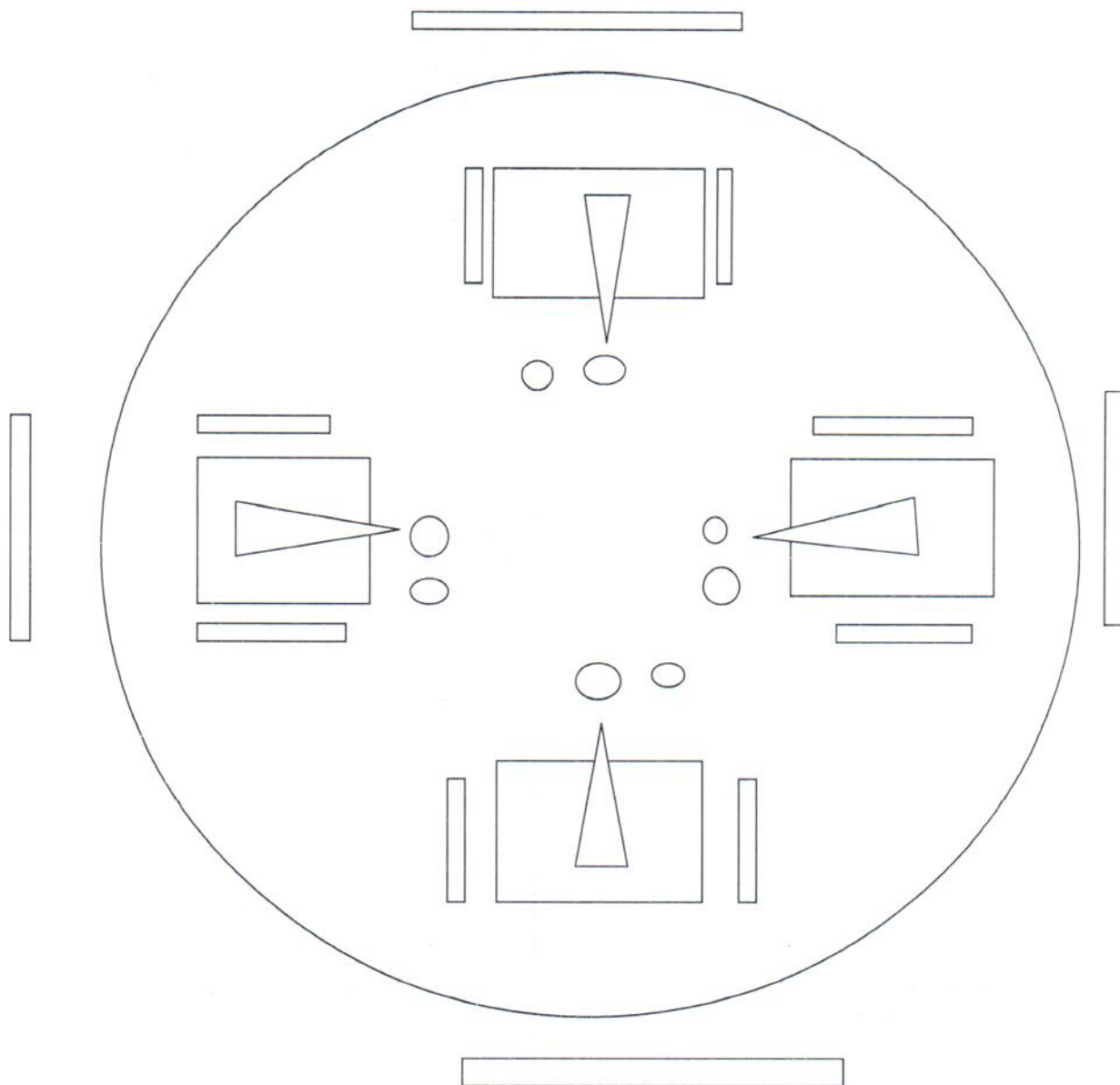


Схема индивидуальной сервировки свадебного стола на 4 персоны

Практическая работа №3

Тема. Расчет кейтерингового мероприятия: детский день рождения на 30 человек

Должен знать. Влияние особенностей выездного мероприятия на принципы организации питания; принципы составления ассортимента продукции/меню выездного мероприятия; специальное оборудование используемое при организации питания на выездных мероприятиях, и правила его эксплуатации; правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола; современные тенденции в индустрии питания по приготовлению блюд на выездном мероприятии, отражающие принципы организации приема пищи на выездных мероприятиях; методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд на выездном мероприятии; основы психологии и соблюдать при обслуживании принципы профессиональной этики

Должен уметь. Разрабатывать ассортимент продукции/меню выездного мероприятия для организации питания потребителей; определять перечень, тип и количество предварительных заготовок для последующего приготовления блюд на выездном мероприятии; определять способы сервировки и оформления блюд на выездном мероприятии; определять тип и количество технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря, необходимого при приготовлении и реализации блюд на выездном мероприятии; контролировать соблюдение технологического процесса приготовления и отпуска блюд на выездном мероприятии; обеспечивать соблюдение требований к чистоте и порядку по окончанию мероприятия в помещениях и на открытом воздухе; анализировать затраты на процесс приготовления и реализации продукции на выездном мероприятии

Цель занятия: освоить умения, освоить знания, изучить дополнительные услуги предприятий общественного питания

Умения	Знания	Показатели оценки результата
организовывать обслуживание потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, методов и форм обслуживания.	основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания	Заполненные таблицы

Задачи занятия:

Обучающая. Создать условия, способствующие созданию ситуации успеха, как для учащегося, так и для педагога, посредством использования методов работы с опорным конспектом, учебником.

Развивающая. Способствовать формированию знаний контроля качества

Тип урока: практическое занятие.

Методы и приемы (технологии) обучения: Метод работы с опорным конспектом, ИКТ.

Средства обучения: компьютер, мультимедиа проектор, учебник.

Содержание работы.

1. Дать определение кейтеринга; какие услуги он предоставляет.
2. Перечислить разновидности кейтеринга.
3. Провести расчет выездного обслуживания: детский день рождения на 30 человек.
4. Рассчитать численность персонала для проведения выездного мероприятия
5. Представить схему сервировки столов, с учетом специфики меню.

Вывод:

Ход работы

Содержание работы.

1. Дать определение кейтеринга; какие услуги он предоставляет.

Кейтеринг— это сфера общественного питания, которая занимается обслуживанием гостей на выезде. Под данное определение попадает много видов проведения торжеств-это может быть банкет, фуршет, свадьба, юбилей.

о отметить, что данное понятие гораздо шире, нежели просто овладение едой и её доставка по адресу. На самом деле выездной ресторан – это целая система, в которую входит оформление зала, сервировка стола, обслуживание гостей, организация развлекательной программы. Перед датой проведения кейтеринга, необходимо выбрать подходящее место, которое будет соответствовать событию, согласовать меню с заказчиком, найти персонал для обслуживания, подобрать мебель, посуду, дополнительный инвентарь.

2. Перечислить разновидности кейтеринга.

-Кейтеринг в помещении.

Кейтеринг в помещении используют крупные компании. Как правило, агентство готовит на территории заказчика. Повара и официанты работают в отдельных помещениях, оборудованных всем необходимым: печками, холодильными установками, мебелью, посудой. Поставкой продуктов занимается также кейтеринговое агентство.

-Кейтеринг вне помещения.

Данный вид кейтеринга появился из-за того, что многие рестораны рассчитаны на относительно небольшое количество людей (в среднем 200 человек), поэтому приходится искать места, где могло бы поместиться много гостей. Пищу для кейтеринга с последующей доставкой готовят на кухне ресторана, а после доставляют на место проведения мероприятия.

-Кейтеринг социальный.

Социальный кейтеринг предоставляет свои услуги на территории заказчика. Обычно этот вид обслуживания заказывают для проведения семейных праздников. Работники ресторана согласовывают с заказчиком меню, дату, место и т.д. Повара приезжают и готовят банкет с использованием оборудования заказчика. Кейтеринговая компания в таком случае отвечает не только за качество блюд и напитков, но и за оформления помещения, уборку после мероприятия. По правилам заказчик может попросить кейтеринговую компанию предоставить все необходимое оборудование для мероприятия.

-Кейтеринг VIP-класса.

Мероприятие, которое имеет статус VIP, должно соответствовать своему уровню. Для кейтеринга высокого уровня нанимают лучших поваров, иногда даже иностранных, и подыскивают высококвалифицированных официантов.

Руководит всем процессом, начиная от доставки продуктов и до презентации блюд, сам заказчик или его доверенная osoba.

-Продажа готовых блюд (розничный кейтеринг).

Во время спортивных соревнований, футбольных матчей, концертов, фестивалей, организаторам также необходимо накормить и напоить всех присутствующих. Для этого используют розничную продажу готовой продукции. Повара из кейтерингового агентства готовят фаст-фуд, бутерброды, выпечку, кондитерские изделия, которые можно герметично запаковать и съесть без дополнительных приборов. Напитки допускаются только безалкогольные, ведь в общественном месте распивать спиртное запрещено.

-Кейтеринг напитков и коктейлей.

Выездной бар уже давно стал отдельной отраслью в этом бизнесе. Данный вид ресторанного обслуживания позволяет с помощью передвижного бара на любом празднике готовить разнообразные напитки. Главный акцент кейтеринга напитков ставится, конечно, на алкогольные и безалкогольные коктейли, соки, фрешы. Из сотрудников должны быть, в первую очередь, опытные бармены, которые могут приготовить любой напиток, а также продемонстрировать умение в флейринге (жонглировании бутылками). Бар должен иметь всегда с собой посуду, инвентарь, ингредиенты для напитков, холодильное оборудование.

-Авиа- и яхт-кейтеринг.

Бортовым питанием и обслуживанием людей на яхтах также занимаются кейтеринговые компании. Меню определяет заказчик. Агентство должно договориться о поставке продуктов, предоставить посуду, организовать работу персонала на борту самолета или яхты. Нужно обязательно следить, чтобы во время приготовления блюд, повара делали порции одинаковыми. Фрукты также

должны быть одного размера. В авиационном кейтеринге это очень важно, ведь пассажиры сидят рядом и видят во время обеда тарелки друг-друга.

-Кейтеринг с контрактом на поставку.

Данный вид выездного ресторана еще называют «доставкой обедов в офис». Кейтеринговое агентство заключает контракт на длительный период с компанией-заказчиком. В основном пользуются услугами выездных ресторанов фирмы, которые находятся в отдаленных точках, где нет кафе или магазинов.

По договору, ежедневно в обеденный перерыв кейтеринговое агентство должно привозить обед по заранее оговоренному меню.

Блюда состоят из первого, второго, иногда десертов, а также напитков.

3. Провести расчет выездного обслуживания: детский день рождения на 30 человек.

Таблица 1-Меню кейтеринга

Наименование	Выход,гр	Цена,руб
Рулет из баклажан	120	80-00
Сырные шарики	120	130-00
Блинчики с семгой	120	105-00
Яйца фаршированные	100	120-00
Блинчики с икрой	120	150-00
Соленья	100	50-00
Салат «Лето»	200	230-00
Салат «Французский»	200	230-00
Салат «Оливье	200	180-00
Картофель отварной	200	70-00
Рис с овощами	200	60-00
Овощи свежие	200	160-00
Шашлык из птицы	100	320-00
Шашлык из осетрины	100	490-00
Овощи на мангале	100	120-00
Колбаски домашние барбекю	100	120-00
Шампиньоны на мангале	100	110-00

Антрекот	100	110-00
Сахарные трубочки	100	110-00
Творожные кубики	100	140-00
Десерт сметанный	100	140-00
Печенье песочное	100	90-00
Печенье «Малышок»	100	80-00
Торт	1 кг	1500-00
Сок апельсиновый	200	60-00
Сок яблочный	200	60-00
Тархун	200	55-00
Крем-сода	200	55-00
Детское шампанское	200	55-00

Таблица 2-Расчет стоимости меню на 30 человек

Наименование	г/чел	Кол-во порц	Цена	Общий вес,кг	Сумма, руб
Рулет из баклажан	20	?	80-00	?	?
Сырные шарики	20	?	130-00	?	?
Блинчики с семгой	50	?	105-00	?	?
Яйца фаршированные	50	?	120-00	?	?
Блинчики с икрой	50	?	150-00	?	?
Соленья	50	?	50-00	?	?
Салат «Лето»	50	?	230-00	?	?
Салат «Французский»	50	?	230-00	?	?
Салат «Оливье	50	?	180-00	?	?
Картофель отварной	100	?	70-00	?	?
Рис с овощами	50	?	60-00	?	?
Овощи свежие	100	?	160-00	?	?
Шашлык из птицы	100	?	320-00	?	?
Шашлык из осетрины	50	?	490-00	?	?
Овощи на мангале	100	?	120-00	?	?
Колбаски домашние барбекю	80	?	120-00	?	?
Шампиньоны на мангале	80	?	110-00	?	?
Антрекот	100	?	110-00	?	?

Сахарные трубочки	50	?	110-00	?	?
Творожные кубики	50	?	140-00	?	?
Десерт сметанный	50	?	140-00	?	?
Печенье песочное	50	?	90-00	?	?
Печенье «Малышок»	50	?	80-00	?	?
Торт	-	-	1500-00	5	7500-00
Сок апельсиновый	200	-	120-00	6л	360-00
Сок яблочный	200	-	120-00	6л	360-00
Тархун	200	-	90-00	6л	540-00
Крем-сода	200	-	90-00	6л	540-00
Детское шампанское	200	-	100-00	6л	600-00
Итого +10% обслуживания					?

Таблица 3 -Расчет потребности в посуде, приборах для подачи

Перечень блюд и напитков	Заказано порций	Наименование посуды и приборов	Вместимость посуды порций	Кол-во приборов
Рулет из баклажан	?	Закусочная тарелка	2	?
Сырные шарики	?	Закусочная тарелка	2	?
Блинчики с семгой	?	Блюдо квадратное Щипцы	3	?
Яйца фаршированные	?	Блюдо квадратное Лопатка маленькая	3	?
Блинчики с икрой	?	Блюдо квадратное Лопатка маленькая	3	?
Соленья	?	Закусочная тарелка Вилка закусочная	3 1	?
Салат «Лето»	?	Салатник Ложка столовая	5 1	?
Салат «Французский»	?	Салатник Ложка столовая	5 1	?
Салат «Оливье»	?	Салатник Ложка столовая Тарелка закусочная Прибор закусочный Емкости для приборов Разносы Салфетницы	5 1 30 30 10 - -	?

Картофель отварной	?	Блюдо овальное типа менажница	5	?
Рис с овощами	?	Блюдо овальное типа менажница Прибор для раскладывания	5 1	?
Овощи свежие	?			
Шашлык из птицы	?	Блюдо овальное Тарелка столовая Прибор столовый	5	?
	?			
Шашлык из осетрины	?	Блюдо овальное Тарелка столовая Прибор столовый	5 30 30	?
Овощи на мангале	?	Блюдо овальное типа менажница Прибор для раскладывания	5 1	?
Колбаски домашние барбекю				
Шампиньоны на мангале	?	Блюдо овальное типа менажница Прибор для раскладывания	5	?
Антрекот	?			
Сахарные трубочки	?	Стаканы высокие для воды	3	?
Творожные кубики	?	Тарелки десертные Ложки десертные Тарелки десертные Емкости для приборов	3 30 30 10	?
Десерт сметанный	?	Тарелки десертные Стакан для сока	3 1	?
Печенье песочное	?	Тарелки десертные	3	?
Печенье «Малышок»	?	Тарелки десертные	3	?
Торт	-	Подставка для торта	1	?
		Лопатка	1	
		Десертные тарелки		
		Десертные ложки		
Сок апельсиновый	-	Стаканы для воды и сока	-	?
Сок яблочный	-	Стаканы для воды и сока	-	?
		Графин для сока	5	
Тархун	-	Стаканы для воды		?
Крем-сода	-	Стаканы для воды Трубочки	5	?
Детское шампанское	-	Бокалы для шампанского	-	?
Дополнительная аренда		Бокалы для вина Стопки		?

		Бокалы для шампанского	
--	--	------------------------	--

4. Рассчитать численность персонала для проведения выездного мероприятия

Таблица 4-численность персонала

Квалификация	Количество
Повар-шашлычник 5 разряда	?
официантов 5 разряда	?
официантов 4 разряда	?
Итого	?

5. Представить схему сервировки столов, с учетом специфики меню.

Вывод:

Ответы:

Таблица 2-Расчет стоимости меню на 30 человек

Наименование	г/чел	Кол-во порц	Цена	Общий вес, кг	Сумма, руб
Руллет из баклажан	20	6	80-00	0,600	480-00
Сырные шарики	20	6	130-00	0,600	780-00
Блинчики с семгой	50	15	105-00	1,500	1575-00
Яйца фаршированные	50	15	120-00	1,500	1800-00
Блинчики с икрой	50	15	150-00	1,500	2250-00
Соленья	50	15	50-00	1,500	750-00
Салат «Лето»	50	15	230-00	3	3450-00
Салат «Французский»	50	15	230-00	3	3450-00
Салат «Оливье»	50	15	180-00	3	2700-00
Картофель отварной	100	15	70-00	3	1050-00
Рис с овощами	50	7,5	60-00	1,500	450-00
Овощи свежие	100	15	160-00	3	2400-00
Шашлык из птицы	100	30	320-00	3	9600-00
Шашлык из осетрины	50	18	490-00	3	8820-00
Овощи на мангале	100	30	120-00	3	3600-00
Колбаски домашние барбекю	80	24	120-00	3	2880-00

Шампиньоны на мангале	80	24	110-00	3	2640-00
Антрекот	100	30	110-00	3	3300-00
Сахарные трубочки	50	15	110-00	1,500	1650-00
Творожные кубики	50	15	140-00	1,500	2100-00
Десерт сметанный	50	15	140-00	1,500	2100-00
Печенье песочное	50	15	90-00	1,500	1350-00
Печенье «Малышок»	50	15	80-00	1,500	1200-00
Торт	-	-	1500-00	5	7500-00
Сок апельсиновый	200	-	120-00	6л	360-00
Сок яблочный	200	-	120-00	6л	360-00
Тархун	200	-	90-00	6л	540-00
Крем-сода	200	-	90-00	6л	540-00
Детское шампанское	200	-	100-00	6л	600-00
Итого +10% обслуживания					68.400 руб

Таблица 3 -Расчет потребности в посуде, приборах для подачи

Перечень блюд и напитков	Заказано порций	Наименование посуды и приборов	Вместимость посуды порций	Кол-во приборов
Рулет из баклажан	6	Закусочная тарелка	2	3
Сырные шарики	6	Закусочная тарелка	2	3
Блинчики с семгой	15	Блюдо квадратное Щипцы	3	5
Яйца фаршированные	15	Блюдо квадратное Лопатка маленькая	3	5
Блинчики с икрой	15	Блюдо квадратное Лопатка маленькая	3	5
Соленья	15	Закусочная тарелка Вилка закусочная	3 1	5 3
Салат «Лето»	15	Салатник Ложка столовая	5 1	3 3
Салат «Французский»	15	Салатник Ложка столовая	5 1	3 3
Салат «Оливье»	15	Салатник	5	3
		Ложка столовая	1	3
		Тарелка закусочная	30	30
		Прибор закусочный	30	30
		Емкости для приборов Разносы	10 -	2 8

		Салфетницы	-	8
Картофель отварной	15	Блюдо овальное типа менажница	5	3
Рис с овощами	7,5	Блюдо овальное типа менажница	5	5
Овощи свежие	15	Прибор для раскладывания	1	5
Шашлык из птицы	30	Блюдо овальное Тарелка столовая Прибор столовый	5	
Шашлык из осетрины	15	Блюдо овальное Тарелка столовая Прибор столовый	5 30 30	5 30 30
Овощи на мангале	30	Блюдо овальное типа менажница	5	5
Колбаски домашние барбекю	24	Прибор для раскладывания	1	1
Шампиньоны на мангале	24	Блюдо овальное типа менажница	5	5
Антрекот	30	Прибор для раскладывания		
Сахарные трубочки	15	Стаканы высокие для воды	3	5
Творожные кубики	15	Тарелки десертные Ложки десертные Тарелки десертные Емкости для приборов	3 30 30 10	5 30 30 2
Десерт сметанный	15	Тарелки десертные Стакан для сока	3 1	5 15
Печенье песочное	15	Тарелки десертные	3	5
Печенье «Малышок»	15	Тарелки десертные	3	5
Торт	-	Подставка для торта Лопатка Десертные тарелки Десертные ложки	1 1	1 1 30 30
Сок апельсиновый	-	Стаканы для воды и сока	-	30
Сок яблочный	-	Стаканы для воды и сока Графин для сока	- 5	30 5
Тархун	-	Стаканы для воды		15
Крем-сода	-	Стаканы для воды Трубочки	5	15 200
Детское шампанское	-	Бокалы для шампанского	-	10

Дополнительная аренда	Бокалы для вина	20
	Стопки	20
	Бокалы для шампанского	20

Таблица 4

Квалификация	Количество
Повар-шашлычник 5 разряда	1
официантов 5 разряда	1
официантов 4 разряда	2
Итого	4

Ответы:

Таблица 2-Расчет стоимости меню на 30 человек

Наименование	г/чел	Кол-во порц	Цена	Общий вес,кг	Сумма, руб
Рулет из баклажан	20	6	80-00	0,600	480-00
Сырные шарики	20	6	130-00	0,600	780-00
Блинчики с семгой	50	15	105-00	1,500	1575-00
Яйца фаршированные	50	15	120-00	1,500	1800-00
Блинчики с икрой	50	15	150-00	1,500	2250-00
Соленья	50	15	50-00	1,500	750-00
Салат «Лето»	50	15	230-00	3	3450-00
Салат «Французский»	50	15	230-00	3	3450-00
Салат «Оливье	50	15	180-00	3	2700-00
Картофель отварной	100	15	70-00	3	1050-00
Рис с овощами	50	7,5	60-00	1,500	450-00
Овощи свежие	100	15	160-00	3	2400-00
Шашлык из птицы	100	30	320-00	3	9600-00
Шашлык из осетрины	50	18	490-00	3	8820-00
Овощи на мангале	100	30	120-00	3	3600-00
Колбаски домашние барбекю	80	24	120-00	3	2880-00
Шампиньоны на мангале	80	24	110-00	3	2640-00
Антрекот	100	30	110-00	3	3300-00
Сахарные трубочки	50	15	110-00	1,500	1650-00
Творожные кубики	50	15	140-00	1,500	2100-00
Десерт сметанный	50	15	140-00	1,500	2100-00
Печенье песочное	50	15	90-00	1,500	1350-00
Печенье «Малышок»	50	15	80-00	1,500	1200-00
Торт	-	-	1500-00	5	7500-00
Сок апельсиновый	200	-	120-00	6л	360-00
Сок яблочный	200	-	120-00	6л	360-00
Тархун	200	-	90-00	6л	540-00
Крем-сода	200	-	90-00	6л	540-00
Детское шампанское	200	-	100-00	6л	600-00
Итого +10% обслуживания					68.400 руб

Таблица 3 -Расчет потребности в посуде, приборах для подачи

Перечень блюд и напитков	Заказано порций	Наименование посуды и приборов	Вместимость посуды порций	Кол-во приборов
Рулет из баклажан	6	Закусочная тарелка	2	3
Сырные шарики	6	Закусочная тарелка	2	3
Блинчики с семгой	15	Блюдо квадратное Щипцы	3	5
Яйца фаршированные	15	Блюдо квадратное Лопатка маленькая	3	5
Блинчики с икрой	15	Блюдо квадратное Лопатка маленькая	3	5
Соленья	15	Закусочная тарелка Вилка закусочная	3 1	5 3
Салат «Лето»	15	Салатник Ложка столовая	5 1	3 3
Салат «Французский»	15	Салатник Ложка столовая	5 1	3 3
Салат «Оливье»	15	Салатник	5	3
		Ложка столовая	1	3
		Тарелка закусочная	30	30
		Прибор закусочный	30	30
		Емкости для приборов	10	2
		Разносы	-	8
Салфетницы	-	8		
Картофель отварной	15	Блюдо овальное типа менажница	5	3
Рис с овощами	7,5	Блюдо овальное типа менажница	5	5
Овощи свежие	15	Прибор для раскладывания	1	5
Шашлык из птицы	30	Блюдо овальное Тарелка столовая Прибор столовый	5	
Шашлык из осетрины	15	Блюдо овальное	5	5
		Тарелка столовая	30	30
		Прибор столовый	30	30
Овощи на мангале	30	Блюдо овальное типа менажница	5	5
Колбаски домашние барбекю	24	Прибор для раскладывания	1	1

Шампиньоны на мангале	24	Блюдо овальное типа менажница	5	5
Антрекот	30	Прибор для раскладывания		
Сахарные трубочки	15	Стаканы высокие для воды	3	5
Творожные кубики	15	Тарелки десертные	3	5
		Ложки десертные	30	30
		Тарелки десертные	30	30
		Емкости для приборов	10	2
Десерт сметанный	15	Тарелки десертные	3	5
		Стакан для сока	1	15
Печенье песочное	15	Тарелки десертные	3	5
Печенье «Малышок»	15	Тарелки десертные	3	5
Торт	-	Подставка для торта	1	1
		Лопатка	1	1
		Десертные тарелки		30
		Десертные ложки		30
Сок апельсиновый	-	Стаканы для воды и сока	-	30
Сок яблочный	-	Стаканы для воды и сока	-	30
		Графин для сока	5	5
Тархун	-	Стаканы для воды		15
Крем-сода	-	Стаканы для воды	5	15
		Трубочки		200
Детское шампанское	-	Бокалы для шампанского	-	10
Дополнительная аренда		Бокалы для вина		20
		Стопки		20
		Бокалы для шампанского		20

Таблица 4

Квалификация	Количество
Повар-шашлычник 5 разряда	1
официантов 5 разряда	1
официантов 4 разряда	2
Итого	4

Ответы:

1.-**Банкет за столом с полным обслуживанием** - это вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд, напитков, а их подачу осуществляют официанты "в обнос"

Банкет с частичным обслуживанием официантами носит неофициальный характер. Как это следует из названия, обслуживание на таком банкете производится частично самими участниками, а частично -- официантами. Сами себя гости обслуживают главным образом во время приема холодных закусок и блюд и разливания напитков

Организация банкета-фуршета осуществляется при правительственных приемах, подписании протоколов, театральных приемах, заключении деловых соглашений и других мероприятиях. Банкет-фуршет организуют также при проведении различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий.

Банкет-коктейль организуют обычно для участников международных симпозиумов, конференций, конгрессов, совещаний и других подобных мероприятий. На таком банкете можно принять большое количество гостей в сравнительно небольшом зале. Продолжительность банкета-коктейля 1,5--2 ч

Комбинированный банкет состоит обычно из двух-трех банкетов, например из банкета-фуршета и банкета за столом с полным обслуживанием. В начале гостей приглашают в первый зал с накрытым фуршетным столом (столами), в котором предлагают холодные закуски и напитки. Затем через 30-40 мин гостей приглашают в другой зал, подготовленный для банкета за столом с полным обслуживанием.

Банкет-чай обычно устраивается для женщин, и хозяйка банкета - женщина. Но не исключена возможность приглашения мужчин. Организуют этот банкет обычно на 10-- 30 персон по поводу дней рождения, именин и других торжественных юбилеев. Продолжительность его не более двух часов, время проведения - с 16 до 18 часов.

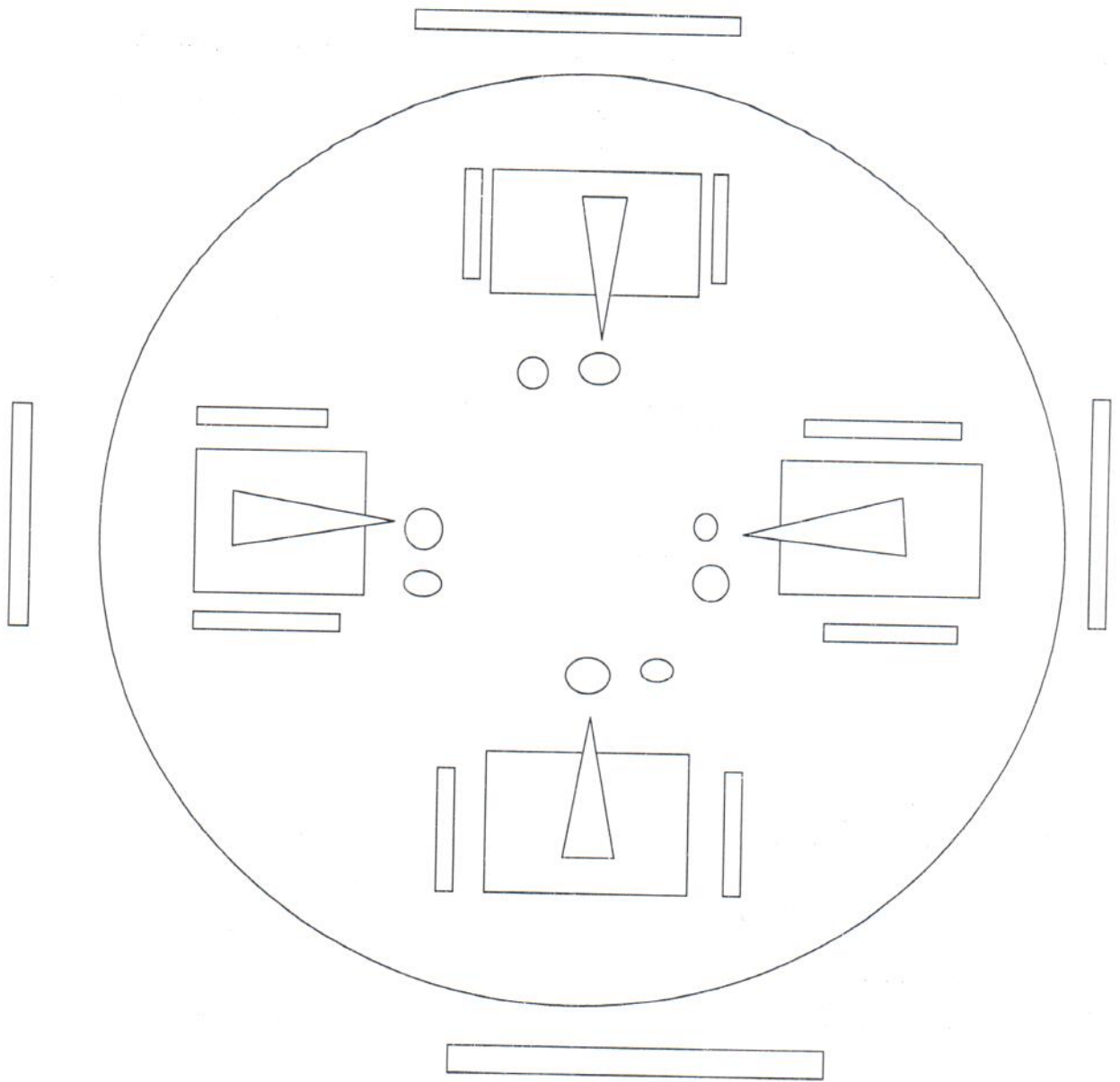
- 3 Провести расчет количества порций свадебного банкета на 100 человек, с учетом того, что на предприятие уже имеется расчет меню на 1 человека, стоимость которого составляет 3500р.

Наименование	Г/чел	Выход, гр	Общий вес, кг	Количество порций
Мясная нарезка (корейка, говядина копченая, буженина, бастурма, суджук)	50	100	5	50
Рыбная нарезка (семга с/с, балык масляной рыбы, угорь копченый)	50	100	5	50
Икра красная с маслом	50	50	5	100
Овощная нарезка (огурец, помидор, перец болгарский и горький, редис, зелень)	80	150	8	53
Сырная нарезка (брынза, чечел, сулугуни)	80	100	8	53
Соления (перец, помидор, огурец, капуста, чеснок)	50	100	8	53
Лоббио	80	100	8	53
Грибы маринованные	50	100	5	50
Маслины, лимон	50	150	3,8	25
Соус красный	50	100	5	50
Соус белый	50	100	5	50
Хлебная корзина	80	100	8	53
Салат «Загадка»		250	10	40
Салат «Фантазия»	100	250	10	40
Хачапури	100	250	10	40
Картофель на мангале		100	5	50
Шампиньоны на костре	100	100	5	50
Шашлык(свинина)		150	10	67
Люля (курица)	50	150	10	67
Семга на мангале	50	200	10	50
Фруктовая ваза		150	10	67
Минеральная вода	150			200 бут
Соки	150			50 пак
Лимонад	100			200 бут

3. Численность персонала для обслуживания свадебного банкета

Квалификация	Количество
официантов 5 разряда	8
официантов 4 разряда	2
Итого	10

4. Представить схему индивидуальной сервировки свадебного стола на 4 персоны согласно представленного меню:



Практическое занятие № 4

Тема практического занятия: Решение ситуационных задач по обслуживанию потребителей

Должен знать. Особенности проведения банкетных мероприятий с учетом специфики заведения, желания гостей, уровнем подготовки обслуживающего персонала; особенности меню и соответствующего использования посуды и приборов; виды и формы проведения банкетных мероприятий.

Должен уметь. Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Цель: научить решать ситуационных задач по обслуживанию потребителей

Умения	Знания	Показатели оценки результата
организовывать обслуживание потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, методов и форм обслуживания,	основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания	Заполненные таблицы

Задачи занятия:

Обучающая. Создать условия, способствующие созданию ситуации успеха, как для учащегося, так и для педагога, посредством использования методов работы с опорным конспектом, учебником.

Развивающая. Способствовать формированию знаний контроля качества

Тип урока: практическое занятие.

Методы и приемы (технологии) обучения: Метод работы с опорным конспектом, ИКТ.

Средства обучения: компьютер, мультимедиа проектор, учебник.

Ход практического занятия:

1. Рассмотреть основные правила по технике безопасности
2. Изучить основные правила по технике безопасности в работе обслуживающего персонала.

Студент должен уметь:

- самосовершенствоваться и повышать культуру профессиональной деятельности;
- оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей;
- организовывать обслуживание гостей на высшем уровне;

знать:

- состояние и перспективы развития потребительского рынка услуг;
- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- порядок предоставления различных видов услуг;

1. Рассмотреть основные правила по технике безопасности

Задачи техники безопасности на предприятиях общественного питания — это изучение особенностей процессов производства и обслуживания, анализ причин, вызывающих несчастные случаи и профессиональные заболевания, разработка конкретных мероприятий по их предупреждению. Противопожарная техника, учет причин возникновения пожаров помогают осуществлять мероприятия по их предупреждению и ликвидации и разрабатывать эффективные способы тушения пожаров.

Осуществляют контроль за охраной труда государственные и общественные организации. Общий надзор за выполнением законов по труду возложен на

органы прокуратуры. Достаточно важную роль в организации надзора за охраной труда играют профсоюзы через общественных контролеров, комиссии по охране труда, технические инспекции федеральных, республиканских, краевых и областных отраслевых комитетов профсоюзов и советы профсоюзов республик, краев и областей. Техническая инспекция проверяет безопасность процессов производства, степень механизации трудоемких работ, соблюдение правил техники безопасности при обслуживании оборудования.

Общественные инспекторы контролируют выполнение законодательства о труде, правил и инструкций по технике безопасности и производственной санитарии, а также мероприятий по предупреждению несчастных случаев и снижению профессиональных заболеваний.

Работники, обслуживающие оборудование, обеспечиваются инструкциями по эксплуатации, в которых содержатся требования по технике безопасности, указана предельных нагрузок и т. д.

2. Изучить основные правила по технике безопасности в работе обслуживающего персонала.

Рассмотреть самостоятельно:

Инструкция по выполнению практической работы:

Задание 1. Используя лекционный материал перечислите правила техники безопасности в работе официанта

Задание 2. Отработка навыков:

- работы с подносом при переносе посуды и блюд приложение А;



- работы выноса посуды в зал без подноса приложение Б;

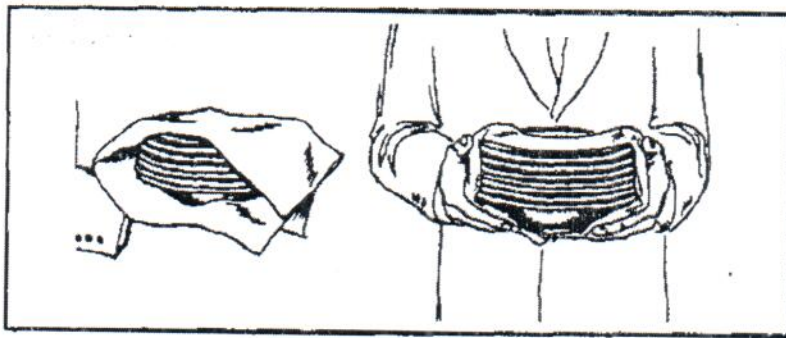


Рис. 6. Вынос тарелок на ручнике

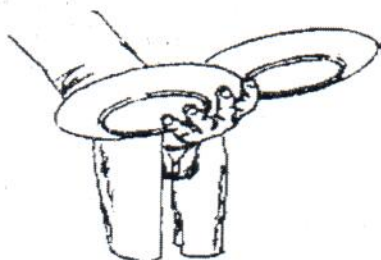


Рис. 7. Вынос тарелок (2-3 штук)

- переноса стеклянной посудой приложение В



Форма контроля выполнения практических работ:

Приложение А

4. Вынос посуды в зал:

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 тарелки;
- в таком положении вынести тарелки на подсобный стол;__

б) вторым способом выносят большое количество тарелок:

- металлический поднос застелить чистой салфеткой;
- установить стопки по 5—6 тарелок на поднос так, чтобы они стояли по центру;

в) третий способ — перенос тарелок в левой руке (рис. 7):

- взять одну тарелку правой рукой;
- согнуть в локте левую руку под прямым углом;
- тарелку передать в левую руку, поставить ее дном на указательный палец, сверху придержать большим пальцем по кромке бортика тарелки;
- вторую тарелку взять правой рукой и поместить в левой 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 ставить указанным выше способом;

г) вынос чашек в зал:

- установить чашки на поднос, застланный салфеткой, отверстием вверх;
- рядом разместить стопкой блюдца;
- тарелки с блюдом установить на поднос в один ряд;

- всю фарфоровую посуду переносить на подносе на левой руке, на высоте плеча. Во всех случаях посуда должна быть поставлена красиво, причем основная тяжесть должна быть направлена в сторону официанта.

Приложение Б

Способы переноса приборов:

а) на руке в салфетке:

— салфетку свернуть вдвое;

— положить на нее ножи и вилки так, чтобы ручки были непокрытыми;

— взять салфетку левой рукой, 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;

б) на подносе:

— поднос покрыть салфеткой, $\frac{1}{3}$ внешнего края должна остаться свободной;

— разложить натертые, 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 в сторону официанта);

в) 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;

Приложение В

3. Правила работы со стеклянной посудой (рис. 9);

— переносить рюмки можно на подносе, покрытом салфеткой, емкостью вниз;

— поднос нести левой рукой, а правой выставлять на стол рюмки.

Перенос рюмок в руке:

— в левую руку взять не более трех стаканов емкостью вверх, поставить на ладонь

руки;

— в правой руке стаканы не носят, так как ею выставляют стаканы на стол;

— рюмки с ножкой перенести на левой руке, навесив их на растопыренные пальцы

емкостью вниз (5—7 шт.);

— выставить рюмки на стол правой рукой, беря их за ножку.

4. Уносить рюмки со стола

нужно на подносе или на руке (на левой, емкостью вверх).

Демонстрация практических навыков: *фото*

Практическая работа № 5

ТЕМА ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ. Расчет банкет-чая. Подбор персонала, составления карты меню, подбор посуды, расстановка столов, сервировка столов.

Цель проведения практического занятия:

Обучающая: обеспечить знания обучающихся по данной теме, обеспечить формирование составления меню, работать с нормативными документами, сопроводительными документами для ПОП, владения основными определениями и понятиями согласно данной теме, владения основными видами оборудования и инвентаря, а так же организационной структурой ПОП установить уровень знаний по данной теме, обеспечить систематизацию изученного материала.

Воспитательная: воспитать активную жизненную позицию, честность, порядочность, уверенность в себе и своих силах, любовь к профессии, к своим однокурсникам, воспитать гуманизм и любовь к прекрасному.

Развивающая: развить логическое мышление, на основе усвоения обучающимися причинно-следственных связей, сравнительного анализа, развить память и наблюдение, развить навыки письменной и устной речи, чувство вкуса и меры, развить элементы творческой деятельности.

Методы обучения демонстрация, учебная дискуссия, видеометод.

Материально техническое обеспечение практического занятия:

наглядные пособия: журналы по кулинарии: «Шеф-Арт», меню, столовые приборы, скатерти, посуда, учебные пособия: Л.А Радченко «Обслуживание на предприятиях общественного питания»

Межпредметные связи: «Техническое оснащение ПОП и охрана труда», ОП 02 «Физиология питания», ОП 01 «Физиология, санитария, гигиена в пищевом производстве», МДК 01.01 «Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции», МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», МДК 04.01 «Стандартизация, метрология и подтверждения соответствия», МДК 02.02 «Психология и этика профессиональной деятельности», МДК 01.01 «Товароведение продовольственных товаров»

ПЛАН ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

1. Представить меню банкет-чая на 12 человек
2. Рассчитать стоимость банкет-чая на 1 человека
3. Выполнить расчет мебели, посуды, приборов, столового белья для проведения банкет-чая.
4. Определить количество обслуживающего персонала для проведения банкет-чая
5. Провести сервировку стола банкет-чая
6. Вывод

ХОД ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ

1. Представить меню банкет-чая на 12 человек

Таблица 1–Меню для банкет-чая.

Наименование блюд	Выход, г

2. Рассчитать стоимость банкет-чая на 1 человек

Таблица 2–Расчет стоимости банкета-чая

Наименование	г	Кол-во порц	Цена, руб	Гр/чел	Сумма, руб

Итого					
Итого + 10% за обслуживание					
Итого с 1 человека оплата составит					

3. Выполнить расчет мебели, посуды, приборов, столового белья для проведения банкет-чая.

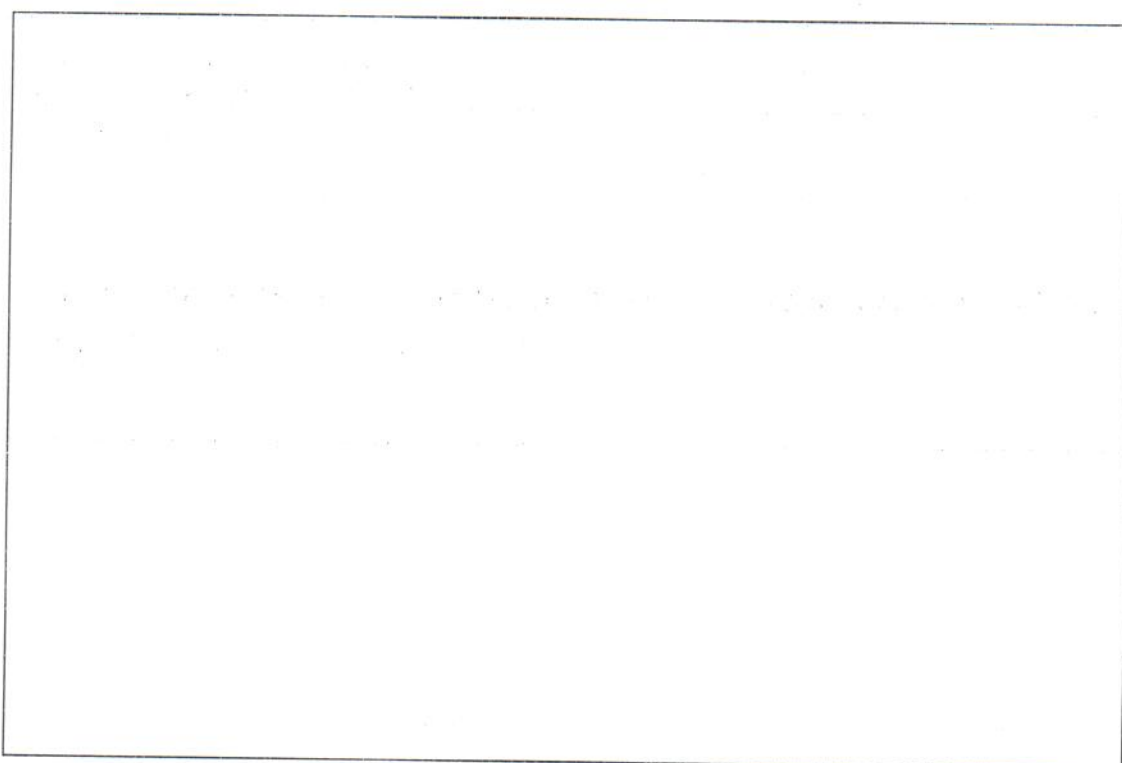


Рисунок 1-рассадка гостей на банкет-чае с учетом подсобных столов

Таблица 3-Расчетное количество оборудования для банкета

Необходимое оборудование	Вид оборудования	Количество, шт
Столы банкетные		
Столы подсобные		
Стулья		
Вид обслуживания:		

Для сервировки столов, во время проведения праздничного мероприятия необходимо рассчитать количество скатертей по формуле:

$$Q_{\text{скат}} = Q_{\text{стол}} \times 1,1, \quad (1)$$

где $Q_{\text{скат}}$ - количество скатертей, необходимых для торжественного мероприятия;

$Q_{\text{стол}}$ - количество столов;

1,1 - коэффициент, учитывающий запас скатертей на спуски, следовательно:

$$Q_{\text{скат}} =$$

Салфетки должны гармонировать со скатертью по цвету и материалу. Количество необходимых салфеток рассчитывается по формуле:

$$Q_{\text{салф}} = Q_{\text{участ}} \times 1,1, \quad (2)$$

где $Q_{\text{салф}}$ - необходимое количество полотняных салфеток для обслуживания торжественного мероприятия;

$Q_{\text{участ}}$ - количество гостей на банкете;

1,1 - коэффициент, учитывающий 10%-ный запас салфеток; следовательно

$$Q_{\text{салф}} =$$

Количество необходимого для проведения торжественного мероприятия белья, оформляется в виде заявки в бельевую.

Количество персонала определяется 1 официант на 9-12 человек, тогда официантов на банкете составит

Заявка в бельевую представлена в таблице:

Таблица 4 – Заявка на столовое белье в бельевую на человек

Наименование столового белья	Количество, шт
Скатерть для банкетных столов	
Салфетки льняные	
Ручники для бутылок (шампанское)	
Ручники для работы официантов	

4. Определить количество обслуживающего персонала для проведения банкет-чая

Таблица 5- Численность персонала для обслуживания праздничного банкета

Квалификация	Количество
официантов 5 разряда	
официантов 4 разряда	
Итого	

5. Провести сервировку стола банкет-чая :

5.1 Провести сервировку чайного стола на 4 персоны, используя: все необходимое столовое белье, посуду, приборы, чайные наборы. Допускается наличие десертов, напитков.

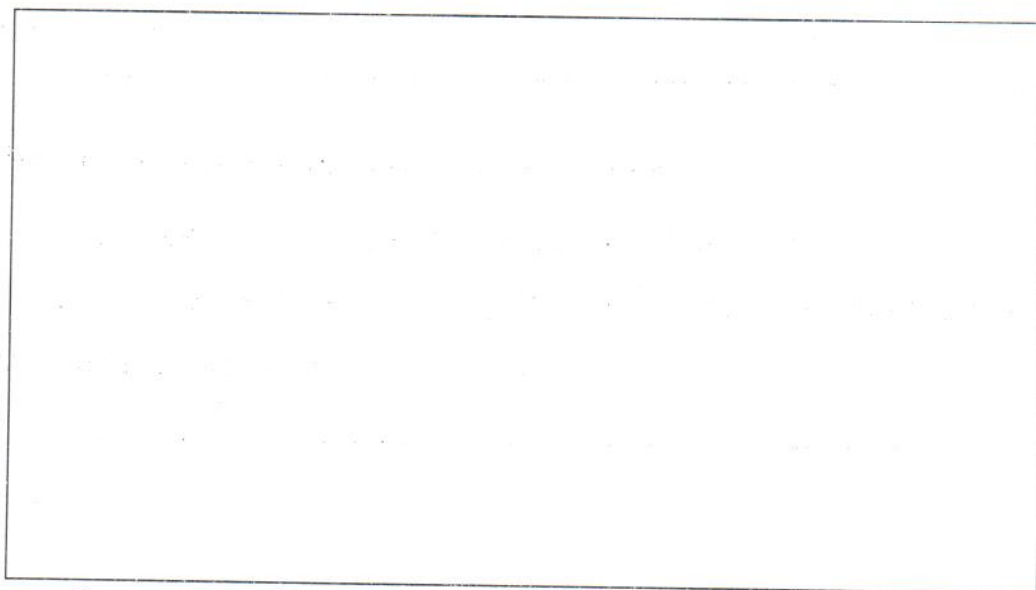


Рисунок 2- Сервировка чайного стола на 4 персоны

6. Вывод

Список использованных источников

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.А. Кулинария.: Изд-ий центр «Академия», 2019 г.
2. З.П. Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2020 г
3. В.П. Золин, Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник, ИЦ Академия, 2020 г.
4. И.И. Потапова, Соусы, учебное пособие, 2021г, ИЦ Академия.
5. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, учебное пособие, ИЦ Академия, 2019 г
6. З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, учебник, 2020 г, ИЦ Академия
7. И.П. Самородова, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, учебник, ИЦ Академия, 2020 г.
8. Е.И. Соколова, Приготовление блюд из овощей и грибов, учебник, 2019г, ИЦ Академия.
9. Т.А. Качурина, Контрольные материалы по профессии «Повар», 2018 г, ИЦ Академия.
10. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из яиц, творога. Сладкие блюда и напитки, учебное пособие, ИЦ Академия, 2020 г
11. В.И. Богушева. Технология приготовления пицци, учебное пособие, Феникс, 2019г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителя», /от 27.06.2011 № 162 – ФЗ
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
5. ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
6. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».
7. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Учебник Васюкова А.Г « Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования – М.: Изд-ий центр «Академия», 2019. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2021. – 272 с.
3. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» изд. «Март», 2021
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».- М.; Феникс, 2021.
5. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. «Оборудование предприятий общественного питания» - М.: Альфа – М, 2019
6. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» - М.: ИД «ФОРУМ» 2011
7. Дубцов Г.Г. «Товароведение пищевых продуктов» - М.: Издательский центр «Академия», 2020
8. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции» - М.: Издательский центр «Академия», 2019
9. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».-М.: «Академия», 2020

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Журнал «Шеф-Арт» 2019 г Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Г. Васюкова. — Москва : КноРус, 2019. <https://www.book.ru/book/924187>
2. Фуршетное меню. Русская кухня. Десерты. Рыбные блюда. Федеральное унитарное предприятие «Кулинар»
3. Просто вкусно (мясные и рыбные блюда). Федеральное унитарное предприятие "Труд"
4. Учебник Васюкова А.Г « Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции» Электронная библиотека <https://book.ru/book/>