

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

на базе основного общего образования

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОПо.04 Организация обслуживания

Зам. директора по УР

_____/ И.В. Беспёрстова/
(Подпись) (ФИО)

Красноярск, 2026

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчик:

Деревцова Виктория Борисовна, преподаватель спец. дисциплин

(Ф.И.О., должность)

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И
ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к проведению практических занятий и лабораторных работ по учебной дисциплине ОПо.04 Организация обслуживания обучающихся СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Уровень профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, определяемый ФГОС СПО, предусматривает владение практическими навыками выбора материалов для профессиональной деятельности.

Особое значение практические занятия и лабораторные работы имеют при формировании и развитии ОК и ПК, освоении умений и знаний.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

	производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации	
--	---	--

2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторные (практические) работы выполняются обучающимися по графику, составленному в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОПо.04 Организация обслуживания.

Учебная дисциплина ОПо.04 Организация обслуживания зависит от содержания лабораторных (практических) работ, которые соответствуют более глубокому освоению дисциплины, закреплению теоретических знаний и прививают обучающимся практические навыки самостоятельной работы.

Задача практических занятий – закрепить теоретические знания обучающихся.

Согласно учебному плану по специальности и программы учебной дисциплины на практические занятия обучающихся выделено 34 академических часа, из них:

Наименование раздела, номер и тема практического занятия (лабораторной работы)	Количество часов
Практическое занятие № 1 «Экскурсия на П.О.П. с целью ознакомления с видами торговых помещений. Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений»	4
Практическое занятие № 2 «Распознавание (идентификация) ассортимента столовой посуды»	4
Практическое занятие № 3 «Распознавание (идентификация) ассортимента столовых приборов»	4
Практическое занятие № 4 «Распознавание (идентификация) ассортимента столового белья»	4
Практическое занятие № 5 «Отработка приёмов складывания салфеток простыми и сложными формами»	4
Практическое занятие № 6 «Подбор и подготовка посуды для сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча»	4
Практическое занятие № 7 «Отработка навыков подачи блюд и закусок французским, европейским и английским способами»	4
Практическое занятие № 8 «Составление меню для туристов из Англии, Франции, Германии»	2
Практическое занятие № 9 «Отработка приготовления и подачи фондю: сырного, шоколадного»	4
ИТОГО:	34

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Целью практических занятий является приобретение практических навыков по организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд, подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь, а также проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

Исходя из поставленных целей, в работе будут решаться следующие задачи:

Закрепление знаний по:

основным видам устройств и назначению технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
правилам безопасного использования технологического оборудования: механического, теплового и холодильного;
организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд

Ознакомиться:

с видами раздач и правилам отпуска готовой кулинарной продукции;
с характеристикой основных типов организации общественного питания;
с правилами безопасного использования технологического оборудования.

При выполнении практических занятий формируются навыки:

организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
подборе необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
проведение отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания

Научиться пользоваться:

принципами организации кулинарного и кондитерского производства;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания.

Работа обучающегося по теме занятия делится на три этапа:

- самостоятельная подготовка к занятию;
- практическое выполнение задания (по заданию);
- оформление результатов работы и защита.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Практическое занятие № 1

«Экскурсия на П.О.П. с целью ознакомления с видами торговых помещений. Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений» (4 часа)

Тема: Характеристика торговых помещений

Цель: Ознакомление с торговыми помещениями предприятий общественного питания различных типов и классов, их оснащением, методами и формами обслуживания. Приобретение навыков анализа П.О.П. на соответствие требованиям ГОСТа.

Содержание занятия:

1. Посещение П.О.П. г. Красноярска
2. Ознакомление с интерьером и оснащением торговых помещений предприятия
3. Ознакомление с меню и картой вин
4. Анализ соответствия ГОСТ РФ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
5. Сделать вывод.

Методические указания:

1. Посетить 5 предприятий общественного питания г. Красноярска. Законспектировать информацию на вывеске (юридическое лицо, адрес, наименование предприятия, тип, класс, часы работы)
2. Законспектировать в тетради оформление интерьера (стены, потолок, пол, шторы, освещение, наличие декоративных деталей), форму и методы размещения столов, ассортимент столовой посуды и приборов, столового белья.
3. Ознакомиться с меню и картой вин. Законспектировать количество блюд в каждой группе, наличие заказных и фирменных блюд.
4. Анализ соответствия ГОСТ РФ 50762-95 оформить в виде таблицы (табл.1).

Таблица 1 – Анализ предприятий общественного питания

Наименование показателей	Название предприятия	Название предприятия	Название предприятия	Название предприятия	Название предприятия
Интерьер					
Мебель					
Наличие скатерти					
Столовые посуда и приборы					
Меню					
Карта вин					

Вывод: соответствуют ли исследуемые предприятия заявленным типу, классу.

Вопросы для контроля:

1. На какие группы делятся торговые помещения ресторана?
2. Определение, назначение, оснащение вестибюля.
3. Определение, назначение, оснащение аванзала.
4. Для чего предназначен сервис-бар?
5. Для чего предназначена сервизная?
6. Рассказать порядок расположения блюд в меню.
7. Что такое столовое бельё?

Методическое обеспечение:

ГОСТ РФ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

Кучер Л.С. Шкуратова Л.М., организация обслуживания на предприятиях общественного питания- М.: «деловая литература», 2006.

Самостоятельная работа обучающегося:

Внеаудиторная: составить отчёт – анализ по исследуемым предприятиям общественного питания.

Контроль знаний, умений, навыков: проверка отчётов.

Практическое занятие № 2

«Распознавание (идентификация) ассортимента столовой посуды» (4 часа)

Тема: Столовые посуда, приборы, бельё. Распознавание (идентификация) ассортимента столовой посуды.

Цель: Приобретение навыков распознавания различных видов столовой посуды

Содержание занятия:

На предприятии общественного питания по меню реализуются различные блюда и закуски. Дать характеристику предприятия по реализуемому меню.

Подобрать фарфоровую, стеклянную, металлическую посуду для подачи блюд и закусок по меню.

Ознакомиться с правилами по уходу за различными видами посуды.

Ознакомиться с техникой безопасности и санитарными требованиями в работе обслуживающего персонала.

Методические указания:

Для выполнения работы группе целесообразно разделить на две подгруппы.

Варианты меню для предприятий

Меню: вариант 1 (ресторан)		Меню: вариант 2 (кафе)	
Наименование блюд и закусок	Выход, г	Наименование блюд и закусок	Выход, г
Икра лососевая с маслом	30/20	Канapé с креветками	15/30
Салат «Дальневосточный»	150	Горбуша с маслом	75/15
Салат-коктейль из морепродуктов	150	Салат «Мясной»	130
Язык отварной с майонезом и орехами	75/30/10	Салат «Оливье»	100
Маслины с лимоном	50/10	Ассорти овощное	150
Жульен грибной	75/20	Бульон говяжий с профитролями	250/50
Суп-лапша грибная	400	Куры, жареные с гречневой кашей	200/100/5
Телятина по-старинному с картофелем фри	140/100	Блины с клубникой и сливками	70/30/10
Блины с клубникой и сливками	70/30/10	Крем шоколадный	100
Чай с сахаром	200	Кофе чёрный с коньяком	100/50
Хлеб: ржаной	50	Хлеб: ржаной	50
пшеничный	50	пшеничный	50

Работу представить в виде таблицы

Наименование блюд и закусок	Выход, г	Посуда, используемая для подачи блюд и закусок	Размер посуды (диаметр, ёмкость)
.....			
Салат-коктейль из морепродуктов	150	Широкие бокалы или вазы на высокой ножке,	d 240мм d 170-180мм

		пирожковая тарелка, чайная ложка	
.....			

2. Для выполнения задания № 2 необходимы образцы столовой посуды. Подготовить полный ответ по подбору посуды, используя литературу У.1 с.217, 219, 223, 227.
3. Для выполнения заданий №3 и №4 необходимо воспользоваться литературой – У.1 с.84, 85,101.

Вопросы для контроля:

1. Каков диаметр и каково назначение мелкой столовой тарелки?
2. Какова вместимость столовой глубокой тарелки?
3. Какой диаметр имеет закусочная и пирожковая тарелки?
4. Как производят натирание посуды и для чего?
5. Как моют фарфоровую посуду?
6. Назовите виды металлической посуды и назначение.

Методическое обеспечение:

ГОСТ РФ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

1. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М., Организация обслуживания на предприятиях общественного питания- М.: «Деловая литература», 2006.

2. Чалова Н.В., Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2005

Самостоятельная работа обучающегося:

Внеаудиторная:

Выполнить ситуационные задания:

Ситуации:

- Официант, получив блюдо на раздаче, воспользовался подносом меньшей площади, чем площадь посуды. Верно, ли он поступил? Ответ обосновать.
- Официант, во время танцевальной паузы, выполняя заказ, прошёл через танцпол. В результате чего опрокинул бокал шампанского на клиента. Клиент подал жалобу на официанта за несоблюдение техники безопасности. Кто прав? Ответ обосновать.

Практическое занятие № 3

«Распознавание (идентификация) ассортимента столовых приборов» (4 часа)

Тема: Столовые посуда, приборы, бельё.

Цель: Приобретение навыков распознавания различных видов столовых приборов.

Содержание занятия:

1. Ознакомление с ассортиментом столовых приборов (основных и вспомогательных).
2. Ознакомление с уходом за приборами (ножами, вилками, ложками).
3. Повторение способов переноса столовых приборов в зал.
4. Ознакомление со способами перекладывания блюд при помощи вилки и ложки.
5. Оформить практическую работу в рабочей тетради и подготовиться к защите.

Методические указания:

1. Выбрать необходимые приборы и подготовить их для работы: натереть, разложить, вынести.
2. Отработать навыки переноса приборов в зал к подсобному столику и для сервирования.
3. Применить вспомогательные приборы по назначению.
4. Отработать навыки перекладывания блюд при помощи вилки и ложки.
5. Заполнить таблицу ассортимента и назначения основных приборов (см. табл.1)

Таблица 1

Ассортимент основных приборов

Наименование приборов	Отличительные особенности	Назначение
Закусочный прибор (нож, вилка)	Длина ножа равна диаметру закусочной тарелки	Подают к холодным блюдам и закускам всех видов, к горячим закускам - жареной ветчине, яичницам, блинам.
.....		
.....		
.....		

6. Оформить работу и сделать выводы.

Вопросы для контроля:

1. На какие группы делятся столовые приборы?
2. Назвать приборы основной группы и их назначение.
3. Из каких материалов изготавливают столовые приборы?
4. Назвать вспомогательные приборы и их назначение.
5. Как и где хранят приборы?
6. Как готовят приборы к работе?
7. Какими приборами пользуются для перекладывания блюд?

Методическое обеспечение:

ГОСТ РФ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

1. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М., организация обслуживания на предприятиях общественного питания- М.: «деловая литература», 2006.
2. Чалова Н.В., Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2005

Практическое занятие № 4

«Распознавание (идентификация) ассортимента столового белья» (4 часа)

Тема: Столовые посуда, приборы, бельё

Цель: Приобретение навыков распознавания различных видов столового белья

Содержание занятия:

1. Ознакомление с размерами столов и подготовка их для работы.
2. Подготовка скатертей, ручников, полотенец, салфеток.
3. Отработка каждого способа накрытия стола скатертью.
4. Отработка метода замены скатерти.
5. Подготовка работы к защите.

Методические указания:

1. Для выполнения практической работы необходимо установить в аудитории прямоугольные и круглые столы.
2. Выбрать чистые белые скатерти нужного размера; ручники, полотенца, салфетки.
3. Принести скатерти в кабинет, распределить их по столам.
4. Отработать 2 вида накрытия столов скатертью.
5. Закрепить и отработать навыки по замене скатерти.
6. Подготовиться к защите по вопросам.

Вопросы для контроля:

1. Что относится к столовому белью?
2. Какие виды скатертей применяют в ресторанах?
3. Какие правила накрытия столов скатертью нужно соблюдать?
4. Для чего применяют ручники, полотенца и салфетки?
5. Как и где хранят и получают столовое бельё?

Методическое обеспечение:

ГОСТ РФ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

1. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М., организация обслуживания на предприятиях общественного питания- М.: «деловая литература», 2006.
2. Чалова Н.В., Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2005

Практическое занятие № 5

«Отработка приёмов складывания салфеток простыми и сложными формами» (4 часа)

Тема: Обслуживание посетителей в ресторане

Цель: Отработка приёмов складывания салфеток простыми и сложными формами

Содержание занятия:

1. Ознакомление с размерами салфеток и подготовка их для работы.
2. Отработка приёмов складывания салфеток простой формы
3. Отработка приёмов складывания салфеток сложной формы

Методические указания:

1. Для выполнения практической работы необходимо установить в аудитории столы.
2. Выбрать чистые, отглаженные салфетки нужного размера.
3. Отработать простые формы складывания салфеток и рассказать их назначение:
4. Отработать сложные формы складывания салфеток и рассказать их назначение:
5. Подготовиться к защите

Вопросы для контроля:

1. Что относится к столовому белью?
2. Из каких тканей изготавливают салфетки?
3. Где и как хранят чистые салфетки?
4. Какие вы знаете формы складывания салфеток?
5. Перечислите простые формы салфеток.
6. Перечислите сложные формы салфеток.
7. Перечислите эксклюзивные формы складывания салфеток.
8. С какой целью используют индивидуальные салфетки (сет)?

Методическое обеспечение:

ГОСТ РФ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

1. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М., организация обслуживания на предприятиях общественного питания- М.: «деловая литература», 2006.

2. Чалова Н.В., Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2005

Самостоятельная работа обучающегося:

Внеаудиторная: составить таблицу по формам складывания салфеток и их назначению.

Контроль знаний, умений, навыков: выборочная проверка выполнения заданий обучающихся. Проверка домашнего задания.

Практическое занятие № 6

«Подбор и подготовка посуды для сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча» (4 часа)

Тема: Обслуживание посетителей в ресторане

Цель: Подбор и подготовка столовой посуды для сервировки стола к завтраку и бизнес-ланчу

Содержание занятия:

1. Составление меню для завтрака (1 вариант)
2. Составление меню для бизнес-ланча (2 вариант)
3. Подбор и подготовка фарфоровой, фаянсовой посуды для подачи блюд и закусок по меню.
4. Подбор и подготовка стеклянной, хрустальной посуды для подачи блюд и закусок по меню.
5. Выполнение сервировки стола, согласно полученному варианту.
6. Ознакомление с уходом за различными видами столовой посуды и приборов.
7. Ознакомление с техникой безопасности и санитарными требованиями в работе обслуживающего персонала.
8. Оформление практической работы и представление к защите.

Методические указания:

1. При выполнении п.1 и п.2 составить меню для завтрака и бизнес-ланча, пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Подобрать и подготовить столовую посуду и приборы для определённого вида сервировки стола.
3. Зарисовать в тетради схему сервировки стола для выбранного варианта.
4. Произвести сервировку стола, согласно зарисованной схеме.
5. Ознакомиться с Правилами по уходу за различными видами посуды и приборов, а также с правилами техники безопасности и санитарными требованиями в работе обслуживающего персонала.
6. Оформить практическую работу и подготовиться к защите.

Вопросы к защите:

1. Какая сервировка стола называется предварительной?
2. Какая сервировка называется исполнительной (дополнительной)?
3. Каковы правила сервировки стола тарелками?
4. Каковы правила сервировки стола приборами?
5. Каковы правила сервировки стола стеклянной, хрустальной посудой?
6. Какие способы складывания салфеток вам известны?

Методическое обеспечение:

ГОСТ РФ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

Кучер Л.С. Шкуратова Л.М., Организация обслуживания на предприятиях общественного питания- М.: «Деловая литература», 2006.

Практическое занятие № 7

«Отработка навыков подачи блюд и закусок французским, европейским и английским способами» (4 часа)

Тема: Обслуживание посетителей в ресторане

Цель: Отработка навыков подачи блюд и закусок французским, европейским и английским способами

Содержание занятия:

1. Ознакомление с особенностями подачи блюд французским способом
2. Ознакомление с особенностями подачи блюд европейским способом
3. Ознакомление с особенностями подачи блюд английским способом

Методические указания:

1. Для выполнения практической работы необходимо установить в аудитории столы.
2. Выбрать чистое, отглаженное столовое белье нужного размера, столовую посуду, приборы для подачи блюд согласно меню
3. Сложить простые и сложные формы салфеток
4. Отработать подачу блюд и закусок французским, европейским и английским способами
5. Подготовиться к защите

Вопросы для контроля:

1. Дать характеристику столовому белью, используемого на предприятиях общественного питания.
2. Какие блюда подают в пиале?
3. К какому методу подачи относят работу с приставным столом?
4. Какие вы знаете сложные формы складывания салфеток?
5. Чем закрывают вторые горячие блюда при подаче на стол?
6. В чём особенность подачи блюд европейским способом?
7. К какому методу относится подача блюд в обнос?
8. В чём особенность плоскостного приёма для раскладки блюд?

Методическое обеспечение:

ГОСТ РФ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

1. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М., организация обслуживания на предприятиях общественного питания- М.: «деловая литература», 2006.
2. Чалова Н.В., Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2005

Практическое занятие № 8

«Составление меню для туристов из Англии, Франции, Германии» (2 часа)

Тема: Обслуживание посетителей в ресторане

Цель: Отработка навыков составления меню для иностранных туристов

Содержание занятия:

1. Отработка навыков составления меню для иностранных туристов из Англии
2. Отработка навыков составления меню для иностранных туристов из Франции
3. Отработка навыков составления меню для иностранных туристов из Германии

Методические указания:

1. Прочитать конспект по правилам составления меню.
2. Вспомнить последовательность расположения блюд в меню.
3. Повторить материал об особенностях питания иностранных туристов.
4. Составить меню для завтрака, обеда, ужина, пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий
5. Подготовиться к защите

Вопросы для контроля:

1. Что такое меню?
2. Последовательность расположения блюд в меню?
3. В какой стране предпочитают принимать пищу небольшими порциями?
4. В какой стране популярны супы-кремы?
5. Туристы, какой страны предпочитают хлебные и пивные супы?
6. Какие популярные напитки являются в Германии?
7. Что предпочитают на десерт жители Германии?

Методическое обеспечение:

ГОСТ РФ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

1. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М., организация обслуживания на предприятиях общественного питания- М.: «деловая литература», 2006.

2. Чалова Н.В., Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2005

Практическое занятие № 9

«Отработка приготовления и подачи фондю: сырного, шоколадного (4часа)

Тема: Услуги по организации обслуживания иностранных туристов

Цель: Отработка приготовления и подача фондю: сырного, шоколадного

Содержание занятия:

1. Ознакомление с техникой безопасности и санитарными требованиями в работе обслуживающего персонала.
2. Группу студентов целесообразно разделить на 2 подгруппы: первая подгруппа выполняет 1 вариант - приготовление и подачу сырного фондю; вторая – выполняет 2 вариант - шоколадное фондю.
3. Подбор и подготовка фарфоровой, фаянсовой посуды для подачи сырного фондю.
4. Подбор и подготовка фарфоровой, фаянсовой посуды для подачи шоколадного фондю.
5. Подбор и подготовка стеклянной, хрустальной посуды для подачи фондю.
6. Выполнение сервировки стола, согласно полученному варианту.
7. Оформить практическую работу и подготовиться к защите.

Методические указания:

1. Ознакомиться с правилами техники безопасности и санитарными требованиями в работе обслуживающего персонала.
2. Подобрать и подготовить столовую посуду и приборы для определённого вида сервировки стола.
3. Зарисовать в тетради схему сервировки стола для полученного варианта.
4. Произвести сервировку стола, согласно полученного варианта.
5. Произвести приготовление и подачу сырного и шоколадного фондю, соблюдая все правила техники безопасности.
6. Оформить практическую работу и подготовиться к защите.

Вопросы к защите:

1. Что такое фондю?
2. В какой стране впервые изобрели фондю?
3. Какую посуду используют в ресторанах для приготовления фондю?
4. Какими тарелками и приборами сервируют стол для подачи сырного фондю?
5. Какими тарелками и приборами сервируют стол для подачи шоколадного фондю?
6. Какие правила техники безопасности нужно соблюдать при приготовлении и подаче сырного и шоколадного фондю?

Методическое обеспечение:

ГОСТ РФ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

1. Кучер Л.С. Шкуратова Л.М., организация обслуживания на предприятиях общественного питания- М.: «деловая литература», 2006.
2. Чалова Н.В., Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2005

Рекомендуемая литература

Российская Федерация. Законы.

О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Основные источники:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья (1-е изд.) учебник 2018, Володина М.В. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А.Радченко.- Изд.5-е, доп. и перераб.- Ростов н/Д: Феникс, 2010.-318с.

2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник.- М.: Издательский Дом «деловая литература», 2019 г.-544с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

3. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

4.«О защите прав потребителей» в ред. № 2300-1от 07.02.92 с изменениями и дополнениями Фз-2 от 09.01.96, ФЗ-212 от 17.12.99

5.«О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 02.01.2000 с изменениями и дополнениями.

6.«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля (надзора)», № 294-ФЗ от 26.12.2008 с изменениями и дополнениями.

7. «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996г. № 132-ФЗ.

8. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997г. № 1036.

9. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории РФ. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.1996г. № 987 с изменениями и дополнениями от 16.11.1996г. и 14.07.1997г.

Интернет-ресурсы:

1. [www. Stilyte.ru](http://www.Stilyte.ru)
2. <http://www.pitportal.ru/director /10905.html>
3. <http:// la-maree.ru />
4. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
6. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
8. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
9. www.restoracia.ru