

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ В.И. Правдивец  
Приказ № \_\_ от \_\_\_\_\_ 2017 г.

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

для обучающихся по выполнению практических занятий

### ПМ. 10 «Организация питания туристов»

**Специальность:** 43.02.10 «Туризм»

**Учебный год:** 2017-2018

**Оцениваемые компетенции:** ПК-10.1.-10.4. ОК- 1-9

**ОТДЕЛЕНИЕ:** очное

**КУРС:** 3

**Группа:** 3.54



Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.10 «Туризм» и рабочей программой профессионального модуля: ПМ. 10 «Организация питания туристов».

Целью практических занятий по ПМ. 10 «Организация питания туристов»: является закрепление и углубление знаний, которые студент получил на лекционных занятиях и при выполнении самостоятельной работы, приобретение компетенций по безопасной работе и эксплуатации аппаратов, пробуждение интереса к практическому использованию теоретических знаний.

При завершении изучения курса обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- формирования услуг питания в туристских объектах и гостиницах, соответствующего запросам потребителя, согласование с потребителем
- предоставления услуг питания в туристских объектах и гостиницах, соответствующих запросам потребителя
- организации производственно-технологической деятельности службы питания в туристских объектах и гостиницах
- организации питания и обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания

**уметь:**

- иметь представление о методах, формах, и средствах обслуживания
- владеть навыками различных видов сервировки, составления меню
- организация и контроль подготовки торгового зала к обслуживанию
- принимать участие в составлении меню

**знать:**

- типы и классы предприятий общественного питания, классификацию услуг и общие требования к ним
- информационное обеспечение процесса обслуживания, организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных
- обслуживание приемов и банкетов
- специальные формы организации питания
- организацию обслуживания в местах массового отдыха и на транспорте
- прогрессивные виды услуг и формы обслуживания
- организацию обслуживания и особенности питания иностранных туристов
- принципы организации обслуживания туристов питанием в местах проживания

*За время изучения, обучающиеся должны выполнить 10 практических занятий.*

**Раздел 1. Практические занятия №1-10 (Приложение).**

*Работа выполняется в отдельных тетрадях для практических занятий.*

*Необходимо обозначить номер практического занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.*

*Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.*

Практические занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 43.02.10 «Туризм»:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 10.1.	Формировать и предоставлять услуги питания в туристских объектах и гостиницах, соответствующего запросам потребителя, согласование с потребителем
ПК 10.2.	Организовывать производственно-технологическую деятельность службы питания в туристских объектах и гостиницах
ПК 10.3.	Организовывать питание и процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### **При выполнении практической работы обучающемуся необходимо:**

1. Выполнить задания, вынесенные на практическую работу, согласно методическим указаниям.
2. Освоить вопросы, выносимые на практическую работу и предложенные преподавателем в соответствии с программой
3. Выполнять практическую работу и отчитываться по ее результатам.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- формирования услуг питания в туристских объектах и гостиницах, соответствующего запросам потребителя, согласование с потребителем
- предоставления услуг питания в туристских объектах и гостиницах, соответствующих запросам потребителя
- организации производственно-технологической деятельности службы питания в туристских объектах и гостиницах
- организации питания и обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания

#### **уметь:**

- иметь представление о методах, формах, и средствах обслуживания
- владеть навыками различных видов сервировки, составления меню
- организация и контроль подготовки торгового зала к обслуживанию
- принимать участие в составлении меню

#### **знать:**

- типы и классы предприятий общественного питания, классификацию услуг и общие требования к ним
- информационное обеспечение процесса обслуживания, организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных
- обслуживание приемов и банкетов
- специальные формы организации питания
- организацию обслуживания в местах массового отдыха и на транспорте
- прогрессивные виды услуг и формы обслуживания
- организацию обслуживания и особенности питания иностранных туристов
- принципы организации обслуживания туристов питанием в местах проживания

## Содержание

Наименование работ	Кол-во часов	Дата выполнения	Результаты выполнения работ	Подпись преподавателя
Подготовка торгового зала к встрече гостей	2			
Подготовка торгового зала к встрече гостей	2			
Способы складывания салфеток	2			
Способы складывания салфеток	2			
Минимальная предварительная сервировка	2			
Минимальная предварительная сервировка	2			
Методы обслуживания. Способы подачи блюд	2			
Составление меню завтрака	2			
Организация и обслуживание кофе-брейка	2			
Овладение приемами обслуживания клиентов в номере гостиницы	2			
Овладение приемами обслуживания клиентов в номере гостиницы	2			
Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета	2			
Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета	2			
Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета	2			
Техника обслуживания банкета-коктейля	2			
Техника обслуживания банкета-коктейля	2			
Разработка двухдневного меню дневного рациона для иностранных туристов Составление меню для банкета (завтрака, обеда, ужина) с блюдами зарубежной кухни (по заданию преподавателя) Оформление меню в соответствии с требованиями	2			
Составление меню для банкета (завтрака, обеда, ужина) с блюдами зарубежной кухни (по заданию преподавателя) Оформление меню в соответствии с требованиями	2			

## **Практическое занятие №1**

### **Тема: Порядок подготовки торгового зала к обслуживанию**

#### **Оцениваемые компетенции:**

ПК 10.1-10.2

ОК 1-3, 6,7,9

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен **уметь:**

- осуществлять влажную и сухую уборку торгового зала;
- расставлять мебель в торговом зале в соответствии с установленными нормами и правилами;
- получать в сервизной столовую посуду и столовые приборы и доставлять их в зал;
- получать в бельевой столовое белье и доставлять его в зал;
- правильно организовывать свое рабочее место;
- подготавливать посуду к сервировке.

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен **знать:**

- технологию проведения уборки торгового зала
- требования, предъявляемые к расстановке мебели в зале
- порядок получения столовой посуды, приборов в сервизной, столового белья – в бельевой
- правила полирования посуды.

Время проведения – 4 часа

### **Ход работы**

#### **Задание:**

1. Произвести уборку торгового зала.
2. Расставить обеденные и подсобные столы.
3. Получить столовую посуду и приборы в сервизной. Получить столовое белье – в бельевой. Доставить в торговый зал.
4. Подготовить столовую посуду и приборы к сервировке.

#### **Алгоритм выполнения задания.**

1. Произвести санитарно-гигиеническую уборку торгового зала.
2. Расставить 4 стола на площади зала в 2 ряда. Расстояние между столами каждого ряда 1,5 м, расстояние между рядами 2 м.
3. Напротив каждого стола у стен зала расставить подсобные столы.
4. Получить в сервизной по 16 единиц следующих видов столовой посуды и приборов: закусочных тарелок, пирожковых тарелок, закусочных приборов (нож, вилка), столовых приборов (нож, вилка, ложка), фужеров для воды, а также 4 прибора для специй, 4 вазы для цветов.

5. Посуду, кроме фужеров, вывезти в торговый зал на тележке, полки которой покрыты скатертями, при этом на верхней полке располагаются стопки тарелок, вазы и спецовники, на средней полке – столовые приборы, уложенные группами на подносе, застеленном салфеткой.

6. Фужеры вынести в зал на подносах, застеленных салфетками.

7. Расположить посуду на подсобном столе либо серванте официанта из расчета сервировки на 4 персоны.

8. Получить в бельевой 4 скатерти, 16 салфеток и 4 ручника.

9. С помощью полотенца отполировать столовую посуду и приборы, стекло и хрусталь.

10. Расположит столовые приборы в верхних ящиках серванта, тарелки и бокалы на средней полке серванта по видам.

11. Сделать вывод.

#### *Критерии оценки:*

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент в полном объеме правильно выполнил задания; продемонстрировал правильно приемы доставки посуды в зал, полирование посуды; работа оформлена аккуратно; сделан вывод.

- оценка «хорошо» выставлена студенту, если задания выполнены не в полном объеме (объем больше 80%); допущены незначительные ошибки в технологии уборки зала, расстановки мебели, приемах доставки посуды в зал, полирование посуды; в оформлении работы присутствуют незначительные поправки.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если задание выполнено не в полном объеме (меньше 80%); допущены ошибки в технологии уборки зала, в расстановке мебели; неточно продемонстрированы приемы доставки столовой посуды в зал, полирование посуды; в оформлении работы присутствует неаккуратность.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если задание не выполнено в значительном объеме (менее 50%); в демонстрации практических приемов работы допущены грубые ошибки; работа оформлена очень неаккуратно.

## *Практическое занятие № 2*

**Тема: Овладение приемами складывания салфеток.**

### **Оцениваемые компетенции:**

ПК 10.1-10.2

ОК 1-3, 6,7,9

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен уметь:

- контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
- работать с оргтехникой ИКТ;

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен **знать:**

- правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;
- правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;

Время выполнения: 4 часа.

**Задание 1: научиться складывать столовые салфетки простыми и сложными способами.**

### **Алгоритм выполнения задания:**

1. Получить в бельевой полотняные салфетки.
2. Следуя практическому показу преподавателя, сложить салфетки простым и сложным способами.

### ***Простые способы:***

«Треугольник»

«Книжка»

«Валик»

«Двойной валик»

«Три волны»

### ***Сложные способы:***

«Конус»

«Двойной конус»

«Парус»

«Джонка»

«Лилия»

«Колонна»

«Башмачок эльфа»

«Веер»



«Лотос»

«Крест»

«Шапка епископа»

3. Самостоятельно повторно сложить салфетки изученными способами.

4. Написать в тетради требования к столовому белью предприятий питания.

5. **Сделать вывод.**

*Критерии оценки:*

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент в полном объеме выполнил задания; освоил и заполнил алгоритм складывания всех предложенных форм салфеток; сложенная салфетка выглядит красиво и аккуратно.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент не в полной мере освоил и запомнил алгоритм складывания всех предложенных форм салфеток (не более 80%); сложенная салфетка выглядит красиво и аккуратно.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент не в полной мере (менее 80%); сложенная салфетка выглядит красиво и аккуратно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент запомнил менее 50% предложенных форм складывания салфеток; сложенные салфетки выглядят некрасиво и неэстетично.

## *Практическое занятие № 3*

### **Тема: Предварительная сервировка столов**

#### **Оцениваемые компетенции:**

ПК 10.1-10.2

ОК 1-3, 6,7,9

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен **уметь**:

- осуществлять минимальную предварительную сервировку столов

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен **знать**:

- последовательность и правила осуществления предварительной сервировки стола
- Время выполнения – 4 часа.

#### **Задание:**

1. Осуществить минимальную предварительную сервировку столов к завтраку на 4 персоны. Изобразить схему сервировки стола к завтраку в тетради.

#### **Алгоритм выполнения задания.**

1. Получить столовую посуду, приборы в сервизной в следующем составе: 4 закусочных тарелки, 4 пирожковых тарелки, 4 комплекта закусочных приборов, 4 ножа для масла, 4 фужера для воды, 1 прибор для специй, 1 вазу для цветов, 2 подноса.
2. Получить в бельевой скатерть, ручник, 4 полотняных салфетки для сервировки, 2 салфетки для подноса, 2 полотенца.
3. Вывезти полученную посуду (кроме фужеров) и белья на тележке, покрытой салфеткой, в торговый зал и разместить на подсобном столе. Фужеры вынести на подносе, покрытом салфеткой.
4. Отполировать посуду, используя изученные ранее приемы полирования.
5. Подготовить рабочее место: расположить подготовленные к сервировке тарелки стопками по видам на подсобном столе, приборы по видам на подносе, застеленной салфеткой, фужеры на подносе, застеленном салфеткой, в перевернутом виде. На столе аккуратно сложить по видам столовое бельё.
6. Покрыть обеденный стол скатертью, используя ранее изученный приём; обратить внимание, чтобы свисание скатерти со всех сторон было одинаковым.
7. Взять стопку закусочных тарелок на ручник (салфетку) на левую руку, правой рукой расставляем по центру каждой стороны стола на расстоянии от кромки стола 2 см. Двигаемся вокруг стола справа налево.

8. Взять стопку пирожковых тарелок на ручник на правую руку, левой рукой расставляем тарелки на расстоянии 10-15 см от закусочной тарелки так, чтобы центры тарелок находились на одной линии. Двигаемся вокруг стола слева направо.
9. Поставить поднос с приборами на ладонь левой руки. Правой рукой справа от закусочной тарелки раскладываем закусочные ножи лезвием к тарелке на расстоянии 0,5 см от тарелки. Двигаемся вокруг стола справа налево.
10. Поставить поднос с приборами на ладонь правой руки.левой рукой слева от закусочной тарелки раскладываем закусочные вилки зубцами вверх на расстоянии 0.5 см от тарелки. Двигаемся вокруг стола слева направо. Разложить на пирожковых тарелках с правой стороны ножи для масла.
11. Поставить поднос с фужером на ладонь левой руки. Правой рукой брать фужер за ножку и ставить на стол напротив кончика закусочного ножа на расстоянии 2 см от него. Двигаемся вокруг стола справа налево.
12. Сложить полотняные салфетки простым способом. Положить их на поднос, перенести к столу и разместить на закусочных тарелках. Двигаемся вокруг стола справа налево.
13. Поставить на поднос приборы для специй и вазу для цветов. Разместить приборы для специй по продольной или поперечной складке скатерти ближе к центру. Вазу поставить в центре стола.
14. Начертить в тетради схему предварительной сервировки стола к завтраку, нумеруя и называя предметы сервировки.
15. Сделать вывод.

*Критерии оценки:*

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент в полном объеме выполнил задания, безошибочно продемонстрировал приемы доставки посуды в зал и полирования посуды; засервировал правильно стол, четко следуя изложенной инструкции; правильно начерчена схема сервировки; работа оформлена аккуратно; сделан вывод.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент в полном объеме выполнил задание, но допустил незначительные ошибки в приемах доставки и полирования посуды, в приемах сервировки стола; присутствуют неточности в схеме сервировки.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент допустил ошибки в приемах доставки и полирования посуды, не точно следует инструкции по сервировке стола; присутствуют в схеме сервировки.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент неправильно выполняет приемы доставки посуды в зал и полирования посуды; не следует инструкции по сервировке стола; не выполнил или начертил неправильно схему сервировки.

## Практическое занятие № 4

### Тема: Методы обслуживания. Способы подачи блюд

#### Оцениваемые компетенции:

ПК 10.1-10.2

ОК 1-3, 6,7,9

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен уметь:

- контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
- работать с оргтехникой ИКТ;

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен знать:

- правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;
- правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;

Время выполнения: 4 часа.

**Задание 1:** осуществить предварительную сервировку стола к ужину на 4 персоны.

Подать блюда на стол американским способом.

**Задание 2:** выполнить разлив алкогольных напитков из бутылок в бокалы, установленные на столе.

Выполнить разлив безалкогольных напитков из кувшина в фужеры и стаканы.

#### Задание 1.

##### Алгоритм выполнения задания.

1. Осуществить предварительную сервировку стола к ужину на 4 персоны.
2. Получить на импровизированной раздаче, (подсобный стол), четыре тарелки с распорционированными блюдами.
3. Взять три тарелки в левую руку, одну – в правую, (показ преподавателя).
4. Подойти к гостю с правой стороны, правой рукой, бесшумно, поставить тарелки перед гостем.
5. Расставить все тарелки, двигаясь вокруг стола по часовой стрелке.

#### Задание 2.

##### Алгоритм выполнения задания.

1. Подойти к заказчику с левой стороны, презентовать бутылку на вытянутой, покрытой ручником левой руке. Дать краткую характеристику вина.
2. После получения согласия заказчика, открыть бутылку на подсобном столе с использованием ножа сомелье. Протереть горлышко бутылки.

3. Подойти к заказчику с правой стороны и налить пробный глоток (20-30 мл) в винный бокал.
4. После одобрения вина заказчиком, налить в бокалы гостей не более 2/3 бокала, двигаясь по часовой стрелке вокруг стола.
5. Если в бутылке осталось вино, поставить ее на стол, этикеткой к заказчику с правой стороны от него.

**6. Сделать вывод.**

*Критерии оценки:*

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент в полном объеме выполнил задание по подаче блюд, правильно осуществил технику розлива и подачи вина гостю; аккуратно оформил работу.
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено не в полном объеме (объем больше 80%); допущены незначительные ошибки в технике подачи блюд, розлива и подачи вина гостю; в оформлении работы присутствуют небольшие поправки.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если задание выполнено не в полном объеме (меньше 80%); допущены ошибки в технике розлива и подачи вина, блюда; в оформлении работы присутствует неаккуратность.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если задание не выполнено в значительном объеме (менее 50%); нарушена технология подачи блюд, розлива вина; работа оформлена очень неаккуратно.

## Практическое занятие № 5

### Тема: Составление меню завтрака

#### Оцениваемые компетенции:

ПК 10.1-10.2

ОК 1-3, 6,7,9

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен **уметь**:

- принимать участие в составлении меню
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания
- составлять различные типы меню завтраков используемых в мировой практике с учетом предпочтений гостей
- контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен **знать**:

- специальные формы организации питания
- организацию обслуживания и особенности питания иностранных туристов
- принципы организации обслуживания туристов питанием в местах проживания
- последовательность перечня блюд в меню

Время выполнения – 2 часа.

**Задание 1:** разработать меню для континентального, расширенного, английского, американского завтраков.

#### Алгоритм выполнения задания.

1. Составить меню континентального завтрака, который включает в себя: кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки /молоко/, лимон, 2-а вида повидла, джема или мед, несколько видов хлебобулочных изделий.
2. Составить меню расширенного завтрака, который включает в себя: всевозможные фруктовые и овощные соки, ветчина, сыр, колбаса, блюда из яиц, творог, йогурты, хлопья кукурузы с молоком.
3. Составить меню английского завтрака, который включает в себя: чай или кофе, сахар, булочки, тосты, сливочное масло, джем, мед, варенье.
4. Составить меню американского завтрака, который включает в себя: в качестве дополнения, включает в себя – питьевую воду с кубиками льда, фруктовые соки, свежие фрукты /арбуз, ягоды с молоком или сливками/ или компот из фруктов /слив, персиков/, блюда из злаков /кукурузные, рисовые хлопья/, небольшая порция мяса.
5. Сделать вывод.

### *Критерии оценивания*

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), если практическая работа выполнена в полном объеме с соблюдением последовательности заданий, самостоятельно сформулированы цель и выводы, в отчете правильно составлены таблицы, рисунки и записи;

- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), если практическая работа выполнена в полном объеме без соблюдения последовательности заданий с допущением 1-2-х незначительных ошибок в заданиях;

- оценка выставляется студенту (обучающемуся), если «удовлетворительно» если практическая работа выполнена не в полном объеме (отсутствует выполнение 1-2-х заданий), с допущением ошибок при их выполнении;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания практической работы не выполнены, отсутствует умение, логически и грамотно выполнять задания.



## Практическое занятие № 6

### Тема: Организация и обслуживание кофе-брейка

#### Оцениваемые компетенции:

ПК 10.1-10.2

ОК 1-3, 6,7,9

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен уметь:

- организовывать проведение кофе-брейка

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен знать:

- требования к обслуживающему персоналу, во время проведения специальных форм обслуживания
- современные формы обслуживания
- процесс подготовки и обслуживание кофе-брейка

Время выполнения: 2 часа

#### Задание

Организовать и провести кофе-брейк на 15 гостей.

#### Алгоритм выполнения работы

1. Ознакомиться с меню кофе-брейка: (15 гостей)

канапе с сыром

канапе с ветчиной

яблочный штрудель

кексы

эклеры с шоколадным кремом

конфеты шоколадные

мед

лимон

молоко

кофе черный

чай черный

чай зеленый

сок апельсиновый

минеральная вода.

2. Подобрать столовую посуду, столовое белье, приборы для проведения кофе-брейка, по предложенному меню.

3. Рассчитать необходимое количество посуды (закусочных или десертных тарелок, стаканов, чайных/кофейных чашек, блюдец, ложек) для проведения мероприятия, применяя коэффициент 1,1.

4. Подготовить столы:

- покрыть скатертями;

- установить кофе-машину; термосы с кипятком;

- расположить на столе кофейные (чайные) чашки, блюдец, кофейные (чайные) ложки расположить на блюдцах;

- поставить стопки десертных (закусочных) тарелок, стаканы под воду, сок;
- поставить салфетки в салфетницах;

5. Поставить на стол посуду с продуктами, которые указаны в меню. Разложить приборы для перекусывания.

6. Распределить обязанности между официантами:

1-й официант готовит и подает гостям кофе (чай), одновременно следит за порядком на столе;

2-й официант убирает с применением подноса использованную посуду.

7. По окончании кофе-брейка собрать в специальную тару по отдельности грязную и чистую посуду, оставшиеся продукты. Упаковать оборудование. Снять и сложить скатерти. Осуществить уборку зала.

8. Сделать вывод.

### *Критерии оценки:*

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает теоретический материал, правильно выполняет все технологические операции при выполнении работ;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в процессе работы допускает незначительные неточности, которые самостоятельно выявляет и исправляет;
- оценка выставляется студенту, «удовлетворительно», если имеет ограниченный объем знаний, при выполнении работ допускает ошибки, которые можно исправить;
- оценка выставляется студенту «неудовлетворительно», если имеет общие навыки, допускает существенные ошибки в процессе работы, которые самостоятельно нельзя исправить, часть задания выполняет с помощью мастера.

## *Практическое занятие № 7*

**Тема: Овладение приемами обслуживания клиентов в номере гостиницы**

### **Оцениваемые компетенции:**

ПК 10.1-10.2

ОК 1-3, 6,7,9

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен уметь:

- организовать питание гостей в номере

В результате выполнения работы студент (обучающийся) должен знать:

- особенности обслуживания гостей в номере

Время выполнения: 4 часа

### **Задание**

Изучить организацию процесса обслуживания в номерах гостиниц. Научиться производить обслуживание гостей в номерах отелей.

### **Алгоритм выполнения**

1. Принять заказ из номера отеля по телефону, соблюдая правила телефонного этикета.
2. Заполнить бланк-заказ.
3. Передать заказ на производство.
4. Подготовить столовую посуду, столовое бельё, столовые приборы, специи, бланк-счёта для обслуживания в номере.
5. Разместить заказные блюда, напитки, столовые приборы, салфетки, специи, скатерть, бланк-счёт на подносе (тележке) покрытом салфеткой.
6. Доставить заказ к двери номера, постучать в дверь, дождаться ответа гостя. Поприветствовать гостя. Поинтересоваться у гостя где удобно засервировать стол.
7. Произвести сервировку стола, разместить блюда и напитки.
8. Подать счет для подписи.
9. Спросить когда забрать посуду.
10. Пожелать приятного аппетита и удалиться.
11. Сделать вывод.

### *Критерии оценки:*

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает теоретический материал, правильно выполняет все технологические операции при выполнении работ;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в процессе работы допускает незначительные неточности, которые самостоятельно выявляет и исправляет;
- оценка выставляется студенту, «удовлетворительно», если имеет ограниченный объем знаний, при выполнении работ допускает ошибки, которые можно исправить;
- оценка выставляется студенту «неудовлетворительно», если имеет общие навыки, допускает существенные ошибки в процессе работы, которые самостоятельно нельзя исправить, часть задания выполняет с помощью мастера.






4. Рассчитать количество официантов для обслуживания банкета по формуле:

$$N \text{ /официантов/} = N / A$$

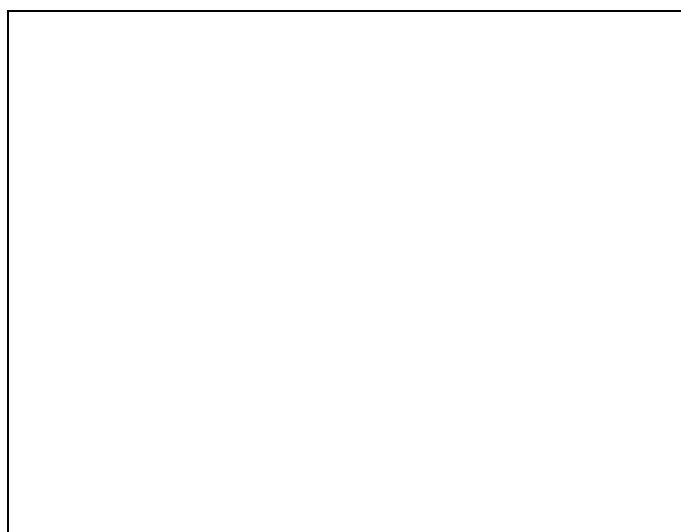
**N** – кол–во гостей;

**A** – кол–во гостей, которых может обслужить один официант /2 – 4 человека/.

$$N \text{ /официантов/} =$$

5. Начертить схему сервировки стола в соответствии с заданным меню:

Последовательность сервировки:



**Вопросы для закрепления:**

1. Какие способы подачи блюд применяются на банкете с полным обслуживанием официантами?

---

---

2. Перечислите обязанности официантов при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами.

---

---

---

---

---

---

3. Чем отличается банкет с полным обслуживанием официантами от банкет – чая, банкет – фуршета?

---

---

---

---

**Вывод:**

*Критерии оценивания*

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), если практическая работа выполнена в полном объеме с соблюдением последовательности заданий, самостоятельно сформулированы цель и выводы, в отчете правильно составлены таблицы, рисунки и записи;

- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), если практическая работа выполнена в полном объеме без соблюдения последовательности заданий с допущением 1-2-х незначительных ошибок в заданиях;

- оценка выставляется студенту (обучающемуся), если «удовлетворительно» если практическая работа выполнена не в полном объеме (отсутствует выполнение 1-2-х заданий), с допущением ошибок при их выполнении;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания практическая работы не выполнены, отсутствует умение, логически и грамотно выполнять задания.








4. Рассчитать количество официантов для обслуживания банкета-коктейля по формуле:

$$N \text{ /официантов/} = N / A$$

**N** – кол-во гостей;

**A** – кол-во гостей, которых может обслужить один официант /20 – 25 человек/.

$$N \text{ /официантов/} =$$

5. Начертить схему сервировки стола в соответствии с заданным меню:

Последовательность сервировки:

**Вопросы для закрепления:**

1. Перечислите обязанности официантов при обслуживании банкета-коктейля

---



---



---



---



---



---

## 2. Чем отличается банкет-коктейль от других типов банкетов ?

---

---

---

### **Вывод:**

---

---

---

### *Критерии оценивания*

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), если практическая работа выполнена в полном объеме с соблюдением последовательности заданий, самостоятельно сформулированы цель и выводы, в отчете правильно составлены таблицы, рисунки и записи;

- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), если практическая работа выполнена в полном объеме без соблюдения последовательности заданий с допущением 1-2-х незначительных ошибок в заданиях;

- оценка выставляется студенту (обучающемуся), если «удовлетворительно» если практическая работа выполнена не в полном объеме (отсутствует выполнение 1-2-х заданий), с допущением ошибок при их выполнении;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания практической работы не выполнены, отсутствует умение, логически и грамотно выполнять задания.

## Практическое занятие № 10

**Тема: Разработка двухдневного меню дневного рациона для иностранных туристов Составление меню для банкета (завтрака, обеда, ужина) с блюдами зарубежной кухни (по заданию преподавателя). Оформление меню в соответствии с требованиями.**

### Оцениваемые компетенции:

ПК 10.1-10.2

ОК 1-3, 6,7,9

В результате выполнения задания студент должен **уметь**:

- составлять меню дневного рациона для иностранных туристов, питающихся в ресторане высшего класса
- разрабатывать меню дневного рациона с учетом физиологических норм питания;
- работать со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

В результате выполнения задания студент должен **знать**:

- технологию составления меню дневного рациона для иностранных туристов, питающихся в ресторане высшего класса
- характеристику различных видов меню
- технологию разработки меню дневного рациона с учетом контингента потребителей
- алгоритм работы со Сборником рецептур.

Время выполнения – 4 ч

### Задание

Разработать двухдневного меню дневного рациона для иностранных туристов

### Последовательность выполнения

1. Написать определение меню дневного рациона. Когда и в каких ПОП целесообразно использовать данный вид меню?
2. Пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, составить меню дневного рациона (завтрака, обеда, ужина) на два дня.
3. Блюда подбирать, учитывая следующие указания:
  - с учетом национальных особенностей питания должны быть подобраны блюда из различных видов сырья и с различной тепловой обработкой;
  - в двухдневном меню блюда не должны повторяться.
4. Завтрак должен включать 2 вида блюд (холодную закуску и основное блюдо или молочную кашу и основное блюдо), масло сливочное, горячий напиток, хлеб.
5. Обед должен состоять из холодной закуски, супа, второго блюда и гарнира (если надо), холодного напитка, хлеба.

6. Ужин должен включать холодную закуску, второе блюдо и гарнир (если надо), сладкое блюдо, горячий напиток, хлеб.
7. Для каждого блюда указать выход, обозначенный в Сборнике рецептур, или руководствуясь следующей информацией: холодные закуски в среднем имеют выход 100-150 г, горячие закуски – 50-100г, супы 300-500г, сладкие блюда – 100-150г.
8. Меню составить в виде таблицы, указывая в 1-ой колонке перечень блюд на завтрак, обед, ужин и время приема пищи. Например:

Наименование блюд и напитков	выход
Завтрак с 8 до 9 часов	
.....	

9. Цену для дневного рациона указывать единую для всего комплекса блюд в соответствии с ценовой политикой ресторана высшего класса. Цену указать в нижней части таблицы.
10. Под таблицей указать должности лиц, которые подписывают меню, поставить подписи.
11. Сделать вывод.

*Критерии оценки:*

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент в полном объеме выполнил задания; меню составлено правильно в соответствии с особенностями питания; подобранные блюда соответствуют меню ресторана высшего класса; правильно указан выход блюд; работа оформлена аккуратно.
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент не в полном объеме выполнил задание; блюда подобраны не рационально; допущены некоторые ошибки в выходе блюд; в оформлении работы присутствуют исправления.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент не в полном объеме составил меню; блюда подобраны из одного вида сырья, допущены ошибки в выходе блюд; работа выполнена неаккуратно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не смог составить меню; неверно подобрал блюда без учета особенностей питания; допущены значительные ошибки в определении выхода блюд.