

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 32»**

ПМ03. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в том числе: по

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.6. Приготовление, подготовки к реализации холодных блюд из птицы, кролика и дичи сложного приготовления

Тема урока: Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг))

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (для групп ТС 2- 1 и ТС 2-2)

Преподаватель Хаджимуратова А.В.

Москва 2020



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
2. **МДК.03.02.** Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
3. **Раздел 2:** Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
4. **Тема урока:** «Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг))»
5. **Место и роль урока в изучаемом разделе МДК:** урок по формированию знаний:
 - правила сервировки стола в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)) ;
 - варианты оформления и подачи сложной холодной продукции.
6. **Цели урока:** формирование элементов профессиональной компетенции *ПК 3.6*
«Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и общих компетенций ОК
7. **Задачи:**
 - обучающая:** формирование знаний о типах организации питания и способов обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Ознакомление с правилами сервировки стола и подачи холодных блюд и закусок в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Изучить факторы, влияющие на ассортимент холодной кулинарной продукции, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания;
 - развивающая:** развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать;
 - воспитывающая:** формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности.

Учебно-методическое обеспечение урока

Дидактические средства: электронная презентация, ЭОР (ФЦИОР)

методические средства: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

технические средства: компьютер

Межпредметные связи: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация работы ПОП.

Прогнозируемый результат:

формирование ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Иметь практический опыт:

- приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Уметь:

- готовить, творчески оформлять холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Знать:

- Правила сервировки стола для приема готовой холодной кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- принципы безопасности продуктов, взаимозаменяемости сырья, сочетания по вкусовым и питательным свойствам, температурного, санитарного режима хранения, оформления, отпуска готовой холодной кулинарной продукции.

Формирование элементов общих компетенций

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- – ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- – ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы .
- -ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- -ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии
- в профессиональной деятельности
- – ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- -ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и
- личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно
- планировать повышение квалификации.

Нормативная документация

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий; **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.**

В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептов блюд и диетического питания для предприятий общественного питания.

В сборниках приводятся рецепты, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецепты блюд и кулинарных изделий. Рецепты фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработке различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: **СТП, ТУ**, технико-технологические и технологические карты. Сборником рецептов руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Типы предприятий



Фабрики
заготовочные

Закусочные



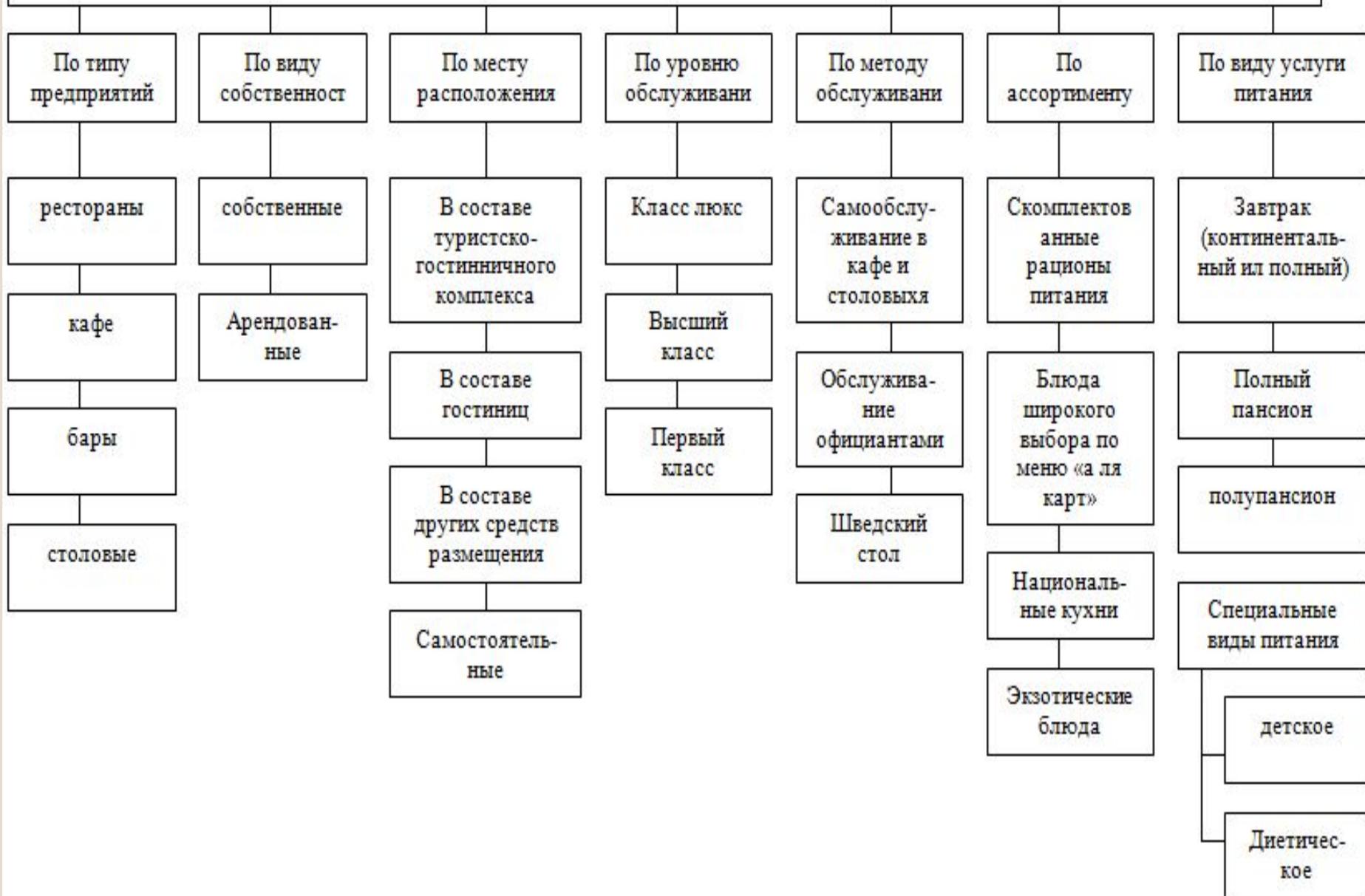
Комбинаты п/ф

Фабрики
кухни

Комбинаты
питания



КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ



- **Сервировка** (фр. *servir* – обслуживать) – это подготовка стола к завтраку, обеду ужину, праздничному застолью, банкету – фуршету, банкету – коктейлю, чайной церемонии.



Порядок сервировки стола

1. Стол накрывают скатертью
2. Расставляют тарелки
3. Раскладывают столовые приборы
4. Ставят стеклянную (хрустальную посуду)
5. Раскладывают салфетки
6. Расставляют приборы со специями, вазы с цветами и т.д.



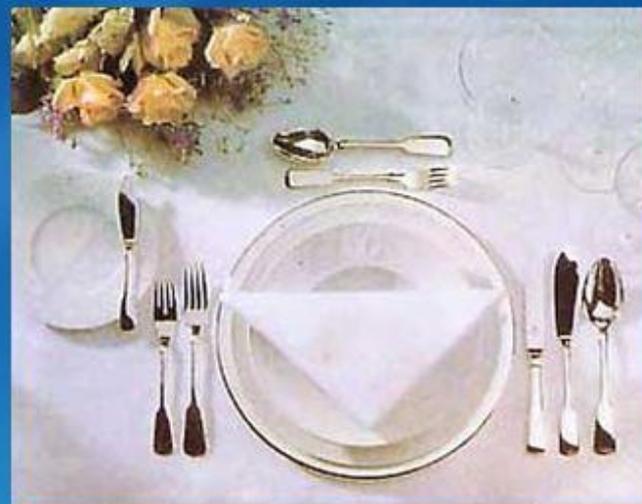
Виды обслуживания, варианты сервировки стола



Основные правила сервировки



- Тарелки и приборы подбирают в зависимости от меню
- Есть блюда, которые едят только вилкой, в этом случае ее кладут справа от тарелки зубцами вверх
- Если едят вилкой и ножом – нож справа лезвием к тарелке, вилка слева от тарелки



Предметы сервировки стола

- **Основные приборы** бывают закусочные, столовые, рыбные, десертные и фруктовые.
- *Прибор закусочный* (нож и вилка) применяется при подаче холодных и горячих закусок.
- *Прибор столовый* (нож, вилка и ложка) по размеру несколько больше закусочного. Прибор предназначен для приема первых и вторых блюд.
- *Прибор рыбный* (нож и вилка) предназначен для приема вторых горячих рыбных блюд. Рыбный нож тупой, имеет лопатообразную форму. Вилка с более широким основанием, чем столовая.
- *Прибор десертный* (нож, вилка и ложка) предназначен для приема сладких блюд. Размер прибора несколько меньше закусочного.
- *Прибор фруктовый* (нож и вилка) меньше десертного. Вилка с двумя зубцами, нож с заостренным концом.
- *Чайные ложки* подают к чаю, кофе с молоком и какао, а *кофейные ложки* — к черному кофе.

ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



- ▣ тарелки закусочные (диаметром 20 см)
- ▣ салатники
- ▣ блюда овальные
- ▣ вазы на низкой ножке
- ▣ менажницы
- ▣ соусники

ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения

Предприятие общественного питания (предприятие питания):

Объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в т.ч. пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации досуга потребителей.

Кейтеринг: Деятельность ПОП (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания.



Организация обслуживания в общественном питании

- Процесс обслуживания в общественном питании – это совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.
- Метод обслуживания потребителей – способ, с помощью которого потребителям реализуется продукция.
- Форма обслуживания – организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.



ПРОГРЕССИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Основными направлениями развития современных технологий обслуживания в ресторанах, барах и кафе являются:

- **создание концептуальных предприятий общественного питания;**
- **приготовление блюд в присутствии посетителей;**
- **организация обслуживания по системе кейтеринг;**
- **внедрение мерчандайзинга;**
- **расширение сети виртуальных ресторанов, обеспечивающих приём заказа по сети Интернет и доставку его потребителю.**

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАНЕ

Встреча гостей



Предложение меню и карты вин



Рекомендации
в выборе блюд



Прием и
оформление
заказа



Передача
заказа



Подбор
посуды



Досервировка
стола



Подача блюд



Расчет с гостями



Формы обслуживания потребителей предприятий общественного питания



Формы обслуживания различают:

- По степени участия персонала – полное и частичное обслуживание;
- По способу расчета – саморасчет, предварительный расчет, с непосредственной оплатой стоимости блюд, последующий расчет, наличный, безналичный и кредит;
- По организации труда обслуживающего персонала – индивидуальная и бригадная форма обслуживания;
- По мотивам посещения – удовлетворение физиологических потребностей в пище или отдых и проведение досуга.

Методы сервисного обслуживания



Банкетное обслуживание

Банкет — званый обед или ужин в торжественных рамках, устраиваемый в честь определённого лица или события. Для проведения банкетов зачастую используется специальный банкетный зал



Шведский стол

Метод обслуживания – шведский стол. На нем все имеющееся питание выставляется для широкого доступа и постоянно обновляется. Блюда подаются в больших количествах, чтобы любой мог сколько угодно. Соединение в таком способе подачи практичности, свободы выбора и элемента некоторой праздничности сделало данный формат одним из любимых и удобных в системе общественного питания. Шведский стол признан на сегодняшний день одной из главных форм обслуживания в ресторане отеля. В мировой практике эта форма организации питания встречается в заведениях самых разных категорий – от 2 до 5*, в курортных гостиницах и отелях городского типа. «Шведский стол» нужен везде, где необходимо предложить разнообразный ассортимент блюд большому количеству гостей за короткий срок. Его устройство позволяет обслужить множество клиентов одновременно, кроме этого, у поваров и официантов есть достаточно времени, чтобы все для этого подготовить. Шведский стол формируется по принципу обычного меню: холодные закуски, супы, горячие мясные блюда, горячие рыбные блюда, гарниры, десерты и хлеб. **Главное правило сервировки:** закуски должны находиться рядом с закусками, горячее – с горячим, десерты – с десертами. Ближе всего к входу в зал помещают холодные закуски и хлеб. Холодные закуски и десерты подаются на хладоподносах. Нарезка обычно подается без крышек. На подносах с крышками хорошо смотрятся сыры и десерты. На шведском столе холодные закуски должны находиться при температуре до 5*С, горячие – при температуре выше 60*С.



Кейтеринг - выездное обслуживание

Кейтеринг (**catering** от **cater** — «поставлять провизию») — оказание услуг по обслуживанию мероприятий в удаленных (от мест общественного питания) местах. Кейтеринговое обслуживание сложно разбить на отдельные виды. Они отличаются друг от друга точкой проведения мероприятия и способом оказания услуги. Кейтеринг в помещении, на выезде, социальный кейтеринг, VIP-кейтеринг и многое другое! Блюда и декорации разрабатываются в зависимости от пожеланий заказчика (*смотреть по ссылке <https://youtu.be/DtoO5NUTSJ4>*).



Обслуживание - фуршет

Фуршэ́т (фр. *fourchette* — вилка) — совместный приём пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку. Стульев и столов со строго расписанными местами не предусматривается. Организуется (устраивается), когда: гостей много, а места для их встречи мало. хозяева и гости ограничены во времени. цель встречи — общение, а не обильная трапеза.



Варианты сервировки стола



Список литературы

1. ГОСТы Услуги общественного питания.
2. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
3. Г.Кракнел, Р. Кауфман « Кулинария для профессионалов. Большая книга кулинарного искусства», М.: Издательство АСТ», 2008
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . Составитель Е.В.Голунова, Издательство, Профи-информ. Санкт-Петербург -2005.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
6. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И. Богушева. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
7. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / С.Н. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 373 с.
8. Интернет- источники