**МДК 01.01. Все что практические в тетрадях для практических, все что остальное в рабочих тетрадях.**

**Практическая работа № 23**

**Тема:** «Отработка умений осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами»

**Цель:** закрепить теоретические знания и приобрести навык подачи блюд и напитков различными способами.

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

**Ход работы:**

**Задание**

Написать все действия от первого лица.

*Пример:*

*Отработка навыков по подаче блюд и закусок английским способом*

*Я установил на приставном столе блюдо и прибор для раскладывания.*

*В центре стола установил подогретые тарелки, за ними установил соус. (Выбираете любе блюдо для порционирования)*

*Универсальным прибором для раскладывания перекладываю крупный кусок мяса на тарелку гостя.*

*И так с каждым следующим.*

|  |  |
| --- | --- |
| Отработать навыки по подаче блюд и закусок английским способом:* установить на приставном столе (в левой части) блюдо вместе с прибором для раскладывания, предназначенное для порционирования, если гарнир подается отдельно, установить его в правой части стола (так же с приборами для перекладывания), в центре стола установить подогретые тарелки, соус установить в центре стола за подогретыми тарелками;
* для порционирования котлет, лангетов, бифштексов, овощных и крупяных гарниров, салатов столовую ложку (ее держат в правой руке) подложить под продукт, слегка нажимая сверху вилкой, и переложить в центр тарелки для гостя;
* для порционирования запеченных блюд, крупных кусков мяса универсальный прибор для раскладывания подложить под продукт и переложить на тарелку гостя;
* порционировать гарнир и переложить его справа вверху от основного продукта, соус подлить слева, декорацию уложить в нижней части тарелки.
 | а) Размещение приставного столика (геридона) у стола посетителей.http://ok-t.ru/studopediaru/baza3/314429206399.files/image049.gifб) Работа официанта за приставным столиком.http://ok-t.ru/studopediaru/baza3/314429206399.files/image051.gifhttp://pos-sector.net/wp-content/uploads/idei-dlja-oformlenija-bljuda-v-restorane-300x249.jpg |
| Отработать навыки подачи блюд и закусок французским способом:1. Подготовить приборы для перекладывания блюда (столовую ложку и столовую вилку).
2. Свернуть ручник вдвое и положить на левую ладонь, оставив пальцы не покрытыми ручником.
3. Правой рукой поставить на ладонь левой руки блюдо с холодной или горячей закуской, пальцами левой руки придерживать блюдо снизу.
4. Прибор для раскладывания блюда взять в правую руку.
5. Вынести блюдо в зал (поднос находится на уровне груди).
6. Прибор для перекладывания нести над блюдом, не касаясь его.
7. Стать с левой стороны от гостя, выдвинув левую ногу немного вперед
8. Блюдо опустить на уровень локтя (если блюдо тяжелое, можно опустить его на предплечье и придержать правой рукой).
9. Слегка наклонив блюдо, показать его гостю так, чтобы край блюда находился над краем тарелки гостя, но не касался ее.
10. Держа посуду в таком положении, правой рукой переложить с помощью ложки и вилки блюдо на тарелку каждому гостю.

**Техника перекладывания продуктов:*** локоть правой руки при перекладывании продуктов всегда должен касаться корпуса тела;
* сначала необходимо захватить основной продукт и перенести на тарелку, затем – гарнир, соус;
* блюда с мягкой консистенцией (рыба отварная, запеченные блюда) рекомендуется перекладывать ложкой и вилкой, придавая им форму лопатки;
* для перекладывания блюд с плотной консистенцией используется прием охвата.
 | **http://restorator.name/images/stories/podacha-firmennyh-blyud.jpg****http://restorator.name/images/stories/podacha-vtoryh-blyud4.jpg** |
| Отработать навыки подачи блюд и закусок русским способом:* все блюда и закуски устанавливают на подставные тарелки, на салфетки, рядом кладут приборы для раскладывания;
* если блюдо подано в посуде для групповой подачи, установить в центре стола, соблюдая следующие правила:

- чем выше посуда подачи, тем ближе к оси стола она должна располагаться;- овальные блюда, селедочницы должны располагаться под углом 450 к оси стола;если блюдо подается индивидуально, расположить его за тарелкой гостя слева, соус и гарнир - справа. |  |
| Отработать навыки подачи блюд европейским способом:* подать блюда и закуски правой рукой, с правой стороны, устанавливая тарелку непосредственно перед гостем.
 |  |

 **Сделать выводы по работе**

Повторить тему «Уборка и замена использованной посуды и приборов»

Ищем в тетради, если нет – записываем.

Учебник Ермакова «официант, бармен» с 105-107. (Нет возможности открыть учебник – написать и скину в лс.

**Практическая работа № 24**

**Тема: «**Освоение техники подбора посуды, предварительной сервировки, уборки посуды и последующей сервировки.»

**Цель:**

* 1. закрепить теоретические знания по видам и назначению фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды и столовой посуды.
	2. Подбор и распределение столовых приборов по назначению.
	3. закрепить теоретические знания и приобрести навык предварительной сервировки столов.
	4. закрепить теоретические знания и приобрести навык уборки стола

**Ход работы:**

**Объясняю, что делать.**

**Задание 1 –** заполняем таблицы.

**Задание 2 –** читаем и письменно отвечаем на вопросы.

**Задание 3 –** кратко все алгоритмы записываем

**Задание 1**

1. Отобрать и сортировать из наличной фарфорофаянсовой посуды посуду по видам и назначению:
* посуда индивидуального и группового назначения;
* посуда для подачи холодных блюд и закусок;
* посуда для подачи супов;
* посуда для подачи основных блюд;
* посуда для подачи сладких блюд;
* посуда для подачи хлебобулочных изделий;
* посуда для подачи напитков.

2. Заполнить в тетради таблицу «Ассортимент и назначение фарфорофаянсовой посуды».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Диаметр, ммВместимость, см3 | Назначение |
|  |  |  |

1. Отобрать и сортировать из наличной стеклянной посуды посуду по видам и назначению:
* посуда для подачи крепкоалкогольных напитков;
* посуда для подачи средне- и слабоалкогольных напитков;
* посуда для подачи безалкогольных напитков;
* посуда индивидуального назначения;
* посуда для групповой подачи напитков.
1. Заполнить в тетради таблицу «Ассортимент и назначение стеклянной посуды»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Вместимость, см3 | Назначение |
|  |  |  |

1. Заполнить в тетради таблицу «Ассортимент и назначение металлической и керамической посуды»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Объем, см3, г | Назначение |
|  |  |  |

1. Отобрать и сортировать из имеющихся в наличии столовых приборов приборы по видам и назначению:
* основные приборы
* вспомогательные приборы
* приборы специального назначения
1. Заполнить в тетради таблицу «Ассортимент и назначение столовых приборов»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Размеры, см | Назначение |
|  |  |  |

**Задание 2**

1. Получить столовую посуду, приборы, столовое белье, необходимые для сервировки стола к завтраку.
2. Организовать рабочее место.
3. Приступить к предварительной сервировке стола к завтраку, используя трафарет.

|  |  |
| --- | --- |
| Застелить стол скатертью | **C:\Users\Ирина\Desktop\Конкурс\image032.jpg** |
| Закусочную тарелку поставить правой рукой точно против стула так, чтобы расстояние от тарелки до края столешницы составляло 1,5-2см. Эмблема на борту тарелки должна быть обращена к середине стола**Важно!** В соответствии с правилами безопасности труда можно переносить одновременно не более 8-10 тарелок | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_124414.jpg** |
| Пирожковую тарелку поставить левой рукой с левой стороны от основной тарелки на расстоянии 5см | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_124515.jpg** |
| Справа от закусочной тарелки правой рукой положить закусочный нож лезвием к тарелке. Расстояние от борта тарелки до лезвия ножа – 0,5см | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_124621.jpg** |
| Слева от закусочной тарелки левой рукой положить закусочную вилку зубцами вверх. Расстояние между вилкой и бортом тарелки – 0,5см | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_124652.jpg** |
| На борт пирожковой тарелки левой рукой положить нож для масла лезвием к центру тарелки | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_124714.jpg** |
| Поставить фужер для воды напротив лезвия закусочного ножа на расстоянии не менее 1см от него. | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_124842.jpg** |
| Сложенную полотняную салфетку положить на закусочную тарелку.Возможно также размещение салфетки на пирожковой тарелке или непосредственно на скатерть между приборами. | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_125109.jpg** |
| Завершить сервировку стола установкой приборов для специй. Перец установить справа, а соль – слева. | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_125140.jpg** |

1. Приступить к предварительной сервировке стола к обеду, используя трафарет.

|  |  |
| --- | --- |
| Застелить стол скатертью |  |
| Закусочную тарелку поставить правой рукой точно против стула так, чтобы расстояние от тарелки до края столешницы составляло 1,5-2см. Эмблема на борту тарелки должна быть обращена к середине стола**Важно!** В соответствии с правилами безопасности труда можно переносить одновременно не более 8-10 тарелок | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_124414.jpg** |
| Пирожковую тарелку поставить левой рукой с левой стороны от основной тарелки на расстоянии 5см | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_124515.jpg** |
| Справа от закусочной тарелки правой рукой положить сначала столовый нож лезвием к тарелке (расстояние между бортом тарелки и лезвием ножа – 0,5 см), потом на расстоянии 0,5 см – столовую ложку, правее, так же на расстоянии 0,5 см – закусочный нож лезвием к тарелке  | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\Конкурс\фото сервировка\IMG_20130906_094817.jpg** |
| Слева от закусочной тарелки левой рукой положить сначала столовую, потом закусочную вилки зубцами вверх. Расстояние между вилкой и бортом тарелки и между приборами – 0,5см | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_125323.jpg** |
| На борт пирожковой тарелки левой рукой положить нож для масла лезвием к центру тарелки | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_125343.jpg** |
| Установить фужер для воды напротив кончика столового ножа на расстоянии 1 см  |  |
| Салфетку положить на закусочную тарелку |  |
| Установить приборы для специй |  |

1. Приступить к предварительной сервировке стола к обеду, используя трафарет.

|  |  |
| --- | --- |
| Застелить стол скатертью |  |
| Закусочную тарелку поставить правой рукой точно против стула так, чтобы расстояние от тарелки до края столешницы составляло 1,5-2см. Эмблема на борту тарелки должна быть обращена к середине стола**Важно!** В соответствии с правилами безопасности труда можно переносить одновременно не более 8-10 тарелок | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_124414.jpg** |
| Пирожковую тарелку поставить левой рукой с левой стороны от основной тарелки на расстоянии 5см | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_124515.jpg** |
| Справа от закусочной тарелки правой рукой положить сначала столовый нож лезвием к тарелке (расстояние между бортом тарелки и лезвием ножа – 0,5 см), правее, так же на расстоянии 0,5 см – закусочный нож лезвием к тарелке  | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_125221.jpg** |
| Слева от закусочной тарелки левой рукой положить сначала столовую, потом закусочную вилки зубцами вверх. Расстояние между вилкой и бортом тарелки и между приборами – 0,5см | **C:\Documents and Settings\User\Рабочий стол\фото сервировка\IMG_20130904_125258.jpg** |
| Установить фужер для воды напротив кончика столового ножа на расстоянии 1 см  |  |
| Салфетку положить на закусочную тарелку |  |
| Установить приборы для специй |  |

**Контрольные вопросы** (письменно в тетради):

1. Расстояние от края стола до закусочной тарелки.
2. Какие приборы используются для предварительной сервировки стола к завтраку, обеду, ужину?
3. Каково расстояние между приборами?
4. Каково расстояние между закусочной и пирожковой тарелкой?
5. Расстояние от кончика ножа до фужера для воды.

**Задание 3:**

Изучить теоритический материал и отработать навык практически

Посуду собирают, начиная с того, кто сидит рядом с гостем, бронировавшим столик.

**Алгоритм уборки использованной посуды способом «в две тарелки»:**

* стоя справа за спиной гостя, наклониться вперед, согнув правую ногу в колене (как при подаче блюда), и правой рукой взять использованную тарелку и лежащие на ней столовые приборы;
* переложить тарелку в левую руку, взяв ее большим и указательным пальцами;
* большим пальцем придерживать вилку за конец рукоятки;
* используя нож, пододвинуть остатки пищи к краю тарелки;
* положить нож наискосок под рукоятку вилки (ручкой вправо);
* перейти к следующему гостю. Держа первую использованную тарелку в левой руке за его спиной, наклониться вперед и взять со стола вторую тарелку с лежащими на ней столовыми приборами;
* поставить вторую тарелку над первой на предплечье левой руки, поддерживая ее безымянным пальцем, мизинцем, основанием большого пальца и нижней частью предплечья;
* переложить вилку на нижнюю тарелку параллельно первой вилке. Пользуясь ножом, сбросить остатки пищи на край нижней (первой) тарелки;
* положить нож на нижнюю тарелку (рядом с первым ножом);
* двигаясь вокруг стола, собрать оставшуюся посуду и приборы;
* тарелки ставить стопкой на верхнюю (вторую), перекладывая приборы на нижнюю (первую).

### Алгоритм уборки использованной посуды способом «в три тарелки»:

* стоя справа за спиной гостя, наклониться вперед, согнув правую ногу в колене (как при подаче блюда), и правой рукой взять использованную тарелку и лежащие на ней столовые приборы;
* переложить тарелку в левую руку, взяв ее большим и указательным пальцами. Большим пальцем придерживать вилку за конец рукоятки;
* используя нож, пододвинуть остатки пищи к краю тарелки;
* положить нож наискосок под рукоятку вилки (ручкой вправо);
* перейти к следующему гостю;
* держа первую использованную тарелку в левой руке за его спиной, наклониться вперед и взять со стола вторую тарелку с лежащими на ней столовыми приборами;
* вторую тарелку поставить на ладонь под край первой, поддерживая ее безымянным пальцем и мизинцем;
* переложить вилку на первую тарелку параллельно первой вилке и, пользуясь ножом, сбросить остатки пищи с первой тарелки на вторую;
* положить нож на первую тарелку (рядом с первым ножом);
* взять использованную тарелку следующего гостя;
* поставить третью тарелку на предплечье левой руки и край второй (нижней) тарелки;
* вилку переложить на первую тарелку рядом с остальными, а остатки пищи, пользуясь ножом, - на вторую тарелку;
* положить нож на первую тарелку рядом с другими ножами;
* собрать все оставшиеся тарелки, ставя их стопкой на третью, сбрасывая остатки пищи на вторую (нижнюю) и аккуратно складывая ножи и вилки на первую тарелку;
* собрав столько тарелок, сколько возможно унести, поставить их на подсобный стол или отнести в моечную.

## Алгоритм уборки пирожковых тарелок.

### Одновременно со столовыми тарелками:

* если за столом сидят только три или четыре гостя. пирожковые тарелки можно убирать одновременно со столовыми, используя прием «в две» или «в три тарелки»;
* еще раз обойти вокруг стола, собирая использованные пирожковые тарелки и ножи;
* если используется способ «в две» тарелки, то необходимо взять пирожковую тарелку и нож правой рукой, стоя слева от гостя;
* поставить ее на стопку обеденных тарелок, лежащих на ладони и предплечье левой руки, держа руку на расстоянии от стола;
* пользуясь ножом, переложить остатки пищи на край первой столовой тарелки;
* положить нож на первую тарелку рядом с остальными ножами;
* собрать все пирожковые тарелки и поставить их стопкой на столовые тарелки;
* при использовании способа «в три тарелки ножи и вилки сложить на первую тарелку, остатки пищи - на вторую (нижнюю), а пирожковые тарелки - на стопку очищенных тарелок из-под главного горячего блюда.

### Отдельно от столовых тарелок:

* если за столом сидят более четырех гостей, пирожковые тарелки невозможно собрать одновременно со столовыми. Это делают отдельно, используя способ «в две тарелки»;
* взять столовую тарелку – на нее поместится больше столовых приборов, чем на пирожковую;
* эту тарелку следует использовать в качестве первой (нижней) тарелки для сбора остатков пищи и ножей;
* стоя слева от гостя, наклониться вперед и правой рукой взять использованную пирожковую тарелку и столовые приборы;
* поставить пирожковую тарелку на предплечье левой руки так, чтобы она оказалась второй (верхней);
* остатки пищи и нож переложить на первую (столовую) тарелку. Рукоятку ножа придерживать большим пальцем;
* перейти к следующему гостю. Держа первую пирожковую тарелку в левой руке за его спиной, наклониться вперед и взять со стола вторую тарелку с лежащими на ней столовыми приборами;
* собрать все пирожковые тарелки, складывая ножи друг под другом на столовую тарелку.

### Алгоритм уборки бульонных чашек, креманок и сервировочных блюд:

Суповые чашки, креманки и овальные блюда для макаронных изделий обычно помещают на подставные тарелки. Такие предметы нельзя ставить друг на друга, их убирают отдельно, пользуясь способом «в две» или «в три тарелки».

**Напишите вывод в тетради**

Переходим к новой большой теме «Кулинарная характеристика блюд»

Ссылка на учебник С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина «Кулинарная характеристика блюд»

 [http://politech-nsk.ru/images/Files/PedSostav/Osipova-E.P./Кулинарная%20характеристика%20блюд%20Козлова,%20Фединишина.pdf](http://politech-nsk.ru/images/Files/PedSostav/Osipova-E.P./%D0%9A%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B0%20%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%20%D0%9A%D0%BE%D0%B7%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%A4%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%88%D0%B8%D0%BD%D0%B0.pdf)

(Если не откроется сообщите)

Листаем на страницу 43

Раздел **«Характеристика супов»**

Пишем определение супов. Их разновидности. Читаем все что написано.

Когда доходим до гарниров к прозрачным супам, записываем 2 способа подачи прозрачных супов и переписываем все гарниры, которые указаны.

САМОЕ важное написать ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ к каждому из супов.

Далее

**«Характеристика соусов»**

Записываем:

1. Определение, температура подачи, классификация (стр. 60)

2. Полуфабрикаты для соусов кратко описываем.

3. Все дальнейшие виды соусов пишем на основе чего готовят и записываем так же виды не расписывая о них, просто читаем.

Технологические схемы рисовать НЕ НАДО.

4. Требования к качеству.

**«Характеристика холодных блюд и закусок.»**

Записываем:

1. стр 120 первый и последний абзац

2. Желе не пишем

3. Начиная с бутербродов пишем все так же определение, виды (не расписываем только читаем)

4. Тоже самое с остальными разделами о закусках.

5. Обязательно требования к качеству и температуре.

**«Характеристика блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.»**

5.1.1. НЕ ПИШЕМ (стр 81)

Начиная с 5.1.2 записываем

**1.** определение, то что говорится в первом абзаце записываем, далее просто записываем виды и читаем о них.

То есть о каждом виде каш говорим, описываем как готовятся, но виды (рис припущенный, рис откидной, перловая каша) просто перечисляем.

2. Изделия и блюда из каш: записываем (просто перечисляем) и читаем.

3. Блюда и гарниры из бобовых: просто записываем последние 2 абзаца.

4. Блюда из макаронных изделий: кратенько пишем все, то есть пишем способы, но не расписываем и пишем какие блюда из макарон есть.

5. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ обязательно записываем подробно.

удачи