

**Учебная практика**

по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**  
**форма обучения** – очная

**Тема: Сервировка столов.**

**Цели занятия:**

- **дидактическая:** закрепить теоретические знания студентов, углубить и расширить знания, сформировать умения и навыки студентов по теме
- **развивающая:** развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное
- **воспитательная:** формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности.

**Формируемые компетенции:** осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

**Основные источники:**

1. Шамкуть О. В. Профессия официант-бармен. Учебное пособие. 2015, 285 с. 191 - 200.
2. Официант, бармен : учеб. пособие для нач. проф. образования/ В. И. Ермакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с. 145 – 150.

**Дополнительные источники:**

1. <https://joinposter.com/post/restaurant-quality-control>
2. <https://tech.wikireading.ru/hpfathGLCB>
3. ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
4. [https://studopedia.ru/5\\_114323\\_kontrol-kachestva-bezalkogolnih-napitkov.html](https://studopedia.ru/5_114323_kontrol-kachestva-bezalkogolnih-napitkov.html)

**Самостоятельная работа:**

1. Законспектировать, выучить лекцию и ответить на контрольные вопросы
2. За сервировать стол

Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: [jiji.juli.2000@mail.ru](mailto:jiji.juli.2000@mail.ru) или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

1. Для чего необходима сервировка стола.
2. Правила сервировки стола.
3. Использование салфеток.

## **1. Для чего необходима сервировка стола**

Каждый согласится с тем, что гораздо приятней есть за шикарно сервированным столом. Если все правильно организовано, то ежедневный прием пищи превращается в праздник.

Не обязательно готовить изысканные блюда, можно использовать обычные недорогие продукты. Важна сама идея оформления обеденного стола.

### **Планирование сервировки для определенных приемов пищи**

Введите новые традиции в свою семью. Из-за нехватки времени в современном мире не каждая семья может себе позволить совместные обеды. В таком случае можно ограничиться одним общим приемом пищи, который будет проходить в вечернее время.

Не только для праздничной трапезы, но и для простого ужина можно оригинально оформить сервировку. В этом вам с радостью помогут дети, как правило, они очень любят расставлять тарелки и раскладывать салфетки.

За таким столом можно пообщаться со всеми членами семьи. Атмосфера уюта располагает к доверительным беседам, каждый может рассказать о своих проблемах или достижениях. Такая традиция внесет частичку радости в обыденные будни. После того как все привыкнут собираться дома на ужин, можно начинать вводить в семейные традиции сборы по выходным.

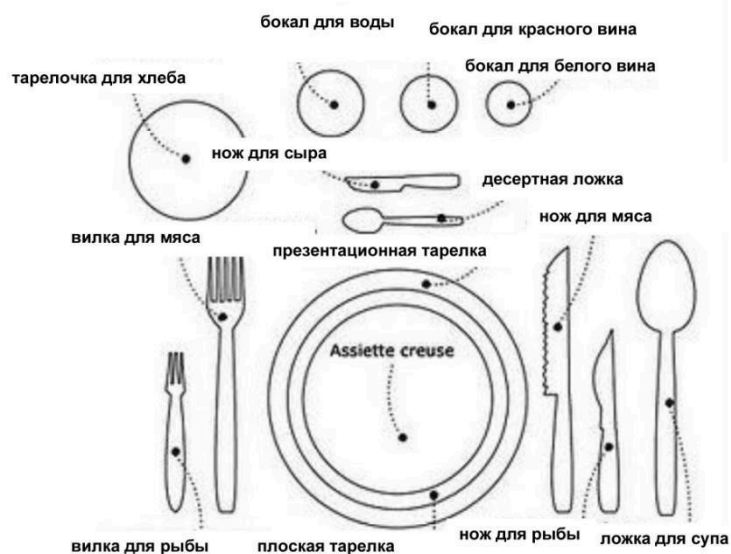
## 2. Правила сервировки стола

### Сервировка стола к ужину



1. Нужно использовать одинаковые приборы.
2. Для каждого блюда должна быть своя сервировка.
3. Располагая предметы, необходимо учесть, что на каждого человека нужно выделить около 80 см пространства. Это условие позволит гостям чувствовать себя комфортно.
4. Тарелки ставятся посередине выделенного места, на расстоянии двух см от края.
5. При планировании подачи нескольких блюд, глубокая посуда ставится на плоскую.
6. На расстоянии 10 см слева от человека ставятся тарелки для сладкого или хлеба.
7. Ложки, вилки и ножи размещаются острием вверх, справа – ножи, слева – вилки. Если предусмотрена подача десерта, то ложку для супа кладут выше тарелки.
8. Бокалы и стаканы нужно ставить справа. Если алкоголь и вода подается одновременно, то ближе ставится та емкость, которая должна сочетаться с первым блюдом.
9. Вся посуда должна иметь чистый вид без пятен и разводов. Перед подачей ее необходимо вытереть сухим полотенцем.

## ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА



10.

### Как правильно подобрать скатерть

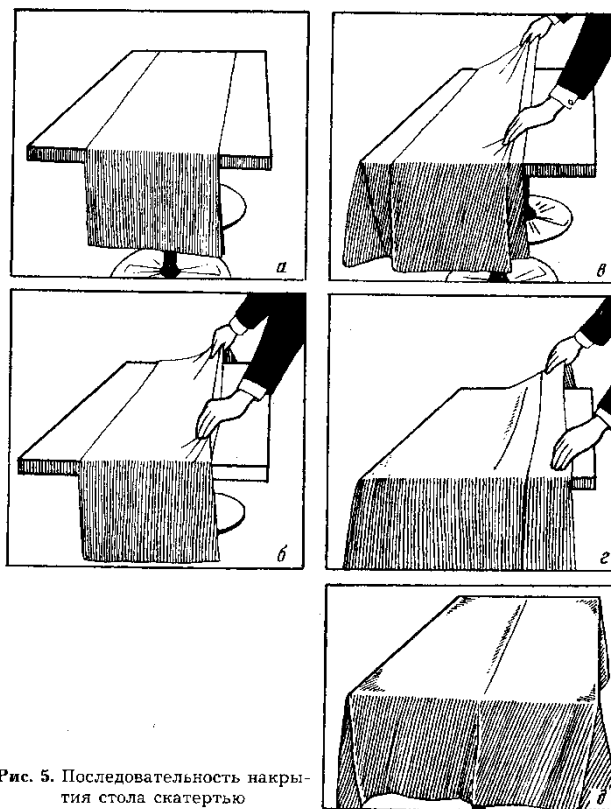


Рис. 5. Последовательность накрытия стола скатертью

Обязательным атрибутом является скатерть. Она может быть как для повседневного использования, так и для торжественного. Какие же рекомендации при подборе скатерти дают специалисты?

- для банкета используется скатерть из натуральных тканей, предпочтительно белого цвета;

- для повседневного ужина или обеда можно использовать акриловый атрибут, он должен подходить к форме стола;
- важно, чтобы скатерть была подходящей длинны, она должна покрывать всю поверхность, а края должны свисать на 20-25 см.

Обязательное условие!!! Любая скатерть должна быть чистой. Поэтому нужно иметь в наличии несколько вариантов.

### **Расположение тарелок**

Итак, скатерть постелена. Теперь нужно расставить тарелки. Схема очень простая. По самому центру должна стоять декоративная тарелка, она не должна находиться слишком близко к краю. На нее ставится тарелочка для закуски. Если в меню есть жидкие блюда, то глубокая емкость так же ставится на декоративную тарелку. Важно учесть, что при подаче супа-пюре подается суповая тарелка, а при подаче бульона нужно подать чашку. Тарелка для хлеба ставится слева от декоративной.

### **Расположение приборов**

Сервировка предусматривает определенное расположение всех приборов. Все должно соответствовать нормам этикета:

- приборы должны быть размещены по бокам от тарелок, в некоторых случаях их укладывают сверху;
- слева от основной тарелки должны быть вилки;
- ножи кладут справа, их лезвия должны быть направлены к тарелке;
- сверху от тарелки должна находиться ложка для супа;
- десертная ложка кладется с правой стороны, она должна заключать ряд ножей.

Важно!!! Приборы, которые будут использоваться первыми, должны находиться ближе всего к тарелке. Приборы для первых блюд должны быть самими дальними. Следует учитывать, что все приборы должны находиться в свободном для использования доступе.

## **3. Использование салфеток**

Как красиво сервировать стол? Одним из важнейших элементов украшения при оформлении любого праздника или банкета являются салфетки. Придумано очень много методик, следуя которым можно создать из них изысканную и необычную композицию. Выбирая салфетки, нужно обратить внимание на цвет. Можно купить салфетки одного цвета с праздничными свечами.

Салфетки нужно сворачивать так, чтобы после разворачивания они не выглядели слишком помятыми. Это украшение укладывается на тарелку для закуски. Используя фигурки из салфеток, вы можете сделать свой стол очень стильным.

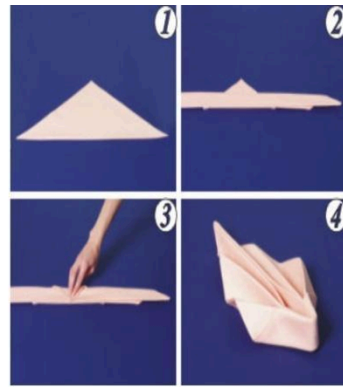
### **Виды салфеток для сервировки**

Необязательно иметь дома коллекцию из тканевых и бумажных салфеток всех форм и цветов. Подбирайте несколько базовых комплектов под имеющуюся посуду и скатерть или приобретайте универсальные по цвету, размеру и материалу варианты, которые точно не подведут. Особые декор и рисунок чаще всего уместен для тематических торжеств: детского Дня Рождения, Нового года и Рождества, Пасхи.

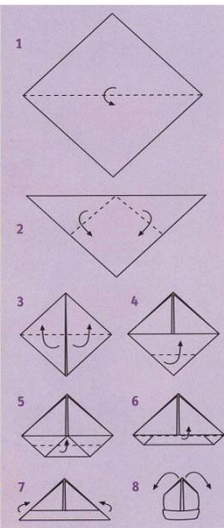
#### **Прямоугольный карман для приборов**

1. Сложите салфетку пополам, чтобы получился прямоугольник.
2. С правого нижнего угла сложите «гармошкой» верхний слой салфетки.
3. Сложите второй слой салфетки так же, гармошкой. У вас должно получиться два «валика» на прямоугольной поверхности.
3. Сложите второй слой салфетки так же, гармошкой. У вас должно получиться два «валика» на прямоугольной поверхности.
5. Заверните края квадрата так, чтобы края оказались снизу, а снаружи был прямоугольник с диагональными «валиками».
6. Вложите в образовавшиеся кармашки приборы. Украсьте композицию веточкой зелени или сухоцветом душистой травы.

## 25. «Пламя»



1. Исходно салфетка сложена по диагонали.
2. Полученный треугольник сложите «гармошкой», оставляя небольшой треугольник сверху.
3. Вершиной закрепите «гармошку».
4. Теперь сложите фигуру пополам.
5. Полученную фигуру можно закрепить кольцом или декоративными элементами.

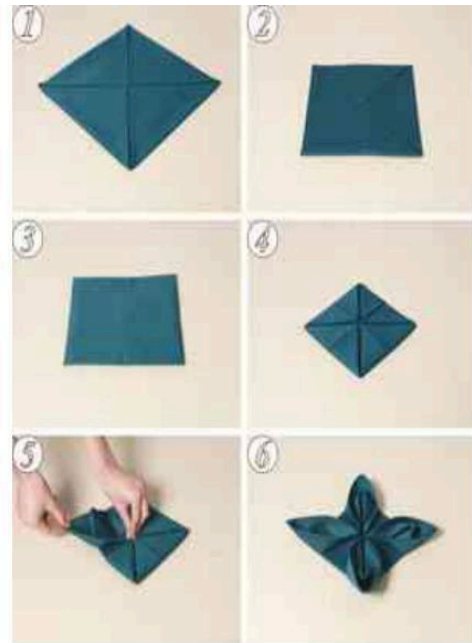


Как  
сделать?  
<http://cacsdefati.ru>

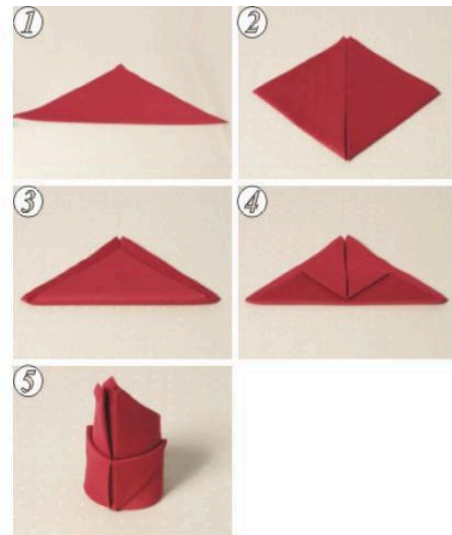
7.  
«Артишок»



1. Салфетку положите изнаночной стороной вверх. Все ее четыре угла загните к центру.
2. Еще раз загните к центру все углы.
3. Переверните салфетку.
4. Опять загните к центру все углы.
5. Вытяните кончик салфетки, оказавшийся внутри четырехугольника.
6. Вытяните остальные кончики.
7. Оставшиеся четыре уголка вытяните из под сложенной фигуры



30. «Тиара и лилия»



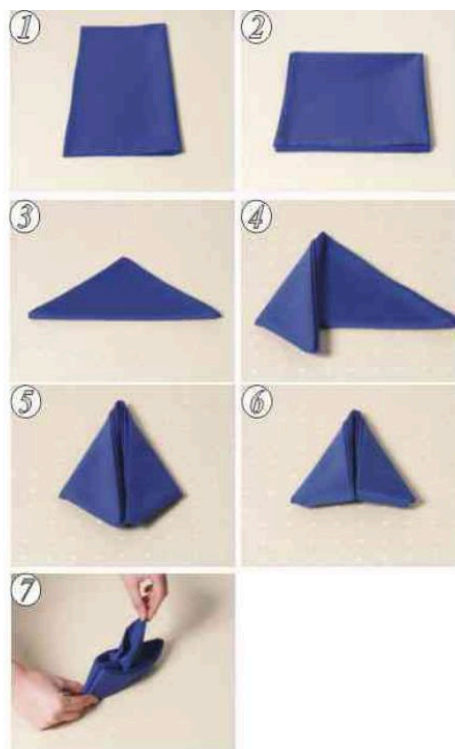
1. Исходно салфетка сложена по диагонали (сгиб вниз)
2. Совместите два боковых угла с верхним.
3. Сложите салфетку так, чтобы нижний угол оставался на 1 дюйм (2,5см) ниже верхнего.
4. Верхний угол отогните вниз до сгиба.
5. Боковые стороны загните назад и вставьте одну в другую, чтобы в основании образовался круг.



5.  
«Джонка»

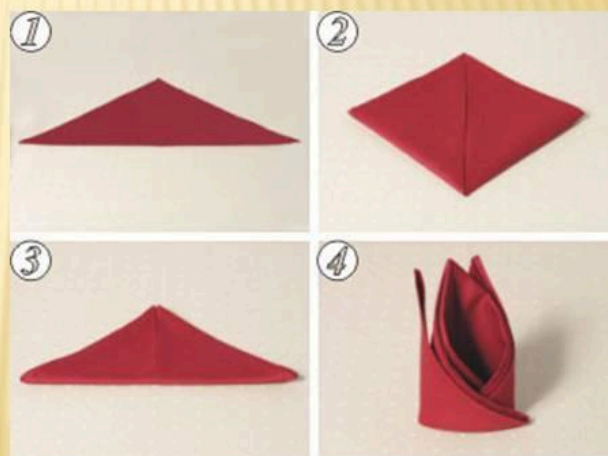


1. Салфетку сложите пополам (сгиб справа).
2. Прямоугольник сложите еще раз пополам.
3. Нижнюю половину согните по диагонали вверх.
4. Левый угол загните вперед. Правый угол так же загните вперед.
5. Оба выступающих угла подогните назад.
6. Сложите салфетку по продольной оси назад.
7. Придерживая рукой отогнутые углы, выдергиваем по очереди края



## «Шлейф»

1. Салфетку сложите по диагонали.
  2. Совместите левый и правый углы треугольника с его вершиной.
  3. Сложите фигуру относительно горизонтальной оси пополам.
  4. Правый угол соедините с левым сзади салфетки и заложите один в другой.
  5. Фигуру поверните. Смотрящие вверх острые углы оттяните соответственно вправо и влево.
- Поставьте салфетку вертикально.



## Настольный веер

1. Исходная форма салфетка сложена пополам лицевой стороной наружу (сгиб сверху). Три четверти ее длины соберите в «гармошку», загибая первую складку вниз.
  2. Сложите полученную фигуру пополам, чтобы складки оказались снаружи с левой стороны, а не сложенная часть справа.
  3. Возьмите салфетку в руку так, чтобы открытые концы складок смотрели вверх.
  4. Сложите не сложенную часть салфетки по диагонали, чтобы получилась «подставка», как это показано на фото.
- После этого подоткните «подставку» между складками и поставьте салфетку на стол.

