

**МДК.05.01. Выполнение работ по профессии бармен, официант**

Вид занятия: практическое занятие

Тема занятия: Идентификация стеклянной посуды

Цели занятия:

- дидактическая - Систематизация и закрепление знаний студентов об ассортименте столовой посуды из керамики и стекла; развитие умений отличать посуду из фарфора от посуды из фаянса, хрусталь от стекла и т. д. Научиться применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.
- заинтересовать студентов в изучении дисциплины в целях воспитательная дальнейшего использования знаний и навыков в учебной и профессиональной деятельности; воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

**Тема 1.4 Посуда и инвентарь бара****Практическое занятие № 12**

**Тема занятия:** Идентификация стеклянной посуды

**Цель занятия:** Систематизация и закрепление знаний студентов об ассортименте столовой посуды из керамики и стекла; развитие умений отличать посуду из фарфора от посуды из фаянса, хрусталь от стекла и т. д.

**Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:**

- Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике № 92/1 от 09 ноября 2015 года.
- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- Мялковский О. В. Барное дело. Учебник. – К.: Кондор-Издательство, 2020. 366 с.
- Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена.: учебн. пособие для нач. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

**Обеспечение:** инструкционные карты; раздаточный материал: Стандарты,

каталоги, проспекты, ГОСТы; посуда, приборы.

### **Общие теоретические сведения**

Правильно подобранная стеклянная и хрустальная посуда поможет придать заведению индивидуальный стиль, подчеркнет его направленность и в конечном итоге скажется на доходах ресторана. Сочетание классики и современности в дизайне, удобная форма изделий, позволяют посуде из стекла быть актуальной для использования в сети ресторанов демократичного уровня, кафе и баров.

Стеклянная посуда хорошо поглощает тепло, причем накопленное тепло хорошо удерживается из-за низкой теплопроводности - блюда в ней долго не остывают. Посуда из огнеупорного стекла обладает замечательными гигиеническими свойствами. Стекло совершенно инертно к любой пище и не дает никаких посторонних привкусов и запахов. Через прозрачное стекло можно оценить цветовую гамму подаваемых напитков и продуктов питания. Посуда из стекла, закаленного специальным способом, обладает особой прочностью и надежностью.

В определенном интерьере стеклянная посуда смотрится лучше любой другой. Подбирая профессиональное стекло и хрусталь, необходимо обратить внимание на качество посуды. Некачественные стекло и хрусталь со временем теряют свои свойства, желтеют, становятся блеклыми и тусклыми. Конечно, профессиональная посуда должна отличаться определенными свойствами: особой прочностью и термостойкостью.

Очень важным критерием выбора профессиональной посуды является возможность пользоваться посудомоечной машиной. Слишком хрупкие бокалы или хрусталь, украшенный золотыми насечками, не предназначены для посудомоечных машин, и такая посуда требует дополнительного ухода, что не совсем удобно для рестораторов и требует лишних затрат. Посуду из стекла и хрусталя моют в теплой воде с солью. От горячей воды стекло становится тусклым.

Если ресторатор затрудняется определиться, выбирая между стеклом и хрусталем, то нужно подумать о бюджете ресторана, о ежедневном количестве посетителей и, конечно, об общем стиле и уровне заведения. Например, недорогим демократичным ресторанам с большим количеством посетителей можно порекомендовать использовать стеклянную посуду. Кроме того, иногда в определенном интерьере стеклянная посуда смотрится лучше любой другой, подчеркивая воздушность и прозрачность помещения.

Если же ресторан стилизован под "исторический интерьер", или в дизайне присутствуют элементы классики, утонченности, в меню присутствуют дорогие вина, то такое заведение предполагает наличие хрусталя.






Виды барного стекла







**БАРМЕН ОБЯЗАН ЗНАТЬ** объем имеющейся в баре стеклянной посуды и следить за тем, чтобы она соответствовала норме отпуска напитков, указанной в прейскуранте. В баре используется, как правило, посуда из прозрачного стекла, без рисунков и не тонированная. Такое стекло позволяет оценить прозрачность крепких спиртных напитков, что является показателем чистоты использованной воды и правильно проведенной дистилляции. Практичнее иметь посуду для бара из толстого стекла с обтяжкой (утолщением по краю бокала). **ДЛЯ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ СТЕКЛЯННУЮ ПОСУДУ НУЖНО ОХЛАДИТЬ, ДЛЯ ГОРЯЧИХ - НАГРЕТЬ.** Для охлаждения посуды можно:

- Использовать холодильник, предварительно поместив в него запас самой необходимой посуды.
- Непосредственно перед применением засыпать в бокалы лед (лучше крошеный, т.к. он имеет большую площадь соприкосновения с бокалом)... Нагревать стеклянную посуду можно:
  - Специальной спиртовкой.
  - Паром из кофеварки (если позволяет размер кофеварки, то можно держать специальную посуду непосредственно на ней).


· Наполнив бокал горячей водой на некоторое время (Айриш кофе, Шот)...

# ВИДЫ СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ ДЛЯ БАРА:

	Бокал Мартини. Коктейльная рюмка.	90-160 мл.	Для подачи охлажденных коктейлей без льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подача ликеров методом Фраппе - на дробленый лед. В нем нельзя подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут Мартини).
	Шампань флюте.	160-180 мл.	Фужер для шампанского, игристых вин и коктейлей с ними.
	Коньячный бокал. Бренди глас. Баллон. Снифтер.	250-500 мл.	Для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.
	Харрикейн.	400-480 мл.	Бокал для тропических коктейлей.
	Хайболл. Тумблер. Коллинз. Зомби.	150-300 мл.	Для подачи mix-drink, long drink - напитки большого объема и soft drink - безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).

	Олд Фешн. Рокс. Виски стакан.	100-320 мл.	Для подачи алкогольных напитков методами: on the rocks -в чистом виде со льдом. Mist-крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед, а также для традиционной подачи виски в чистом виде и mix-drinks на основе виски.
	Ликерная рюмка. Пони. Кордиал.	25-60 мл.	Для подачи ликеров в чистом виде.
	Стопка. Шот. Джиггер.	40-60 мл.	Для подачи алкогольных напитков методом straight up, то есть в чистом виде без льда, и для подачи коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком.
	Пус кафе.	50-120 мл.	Бокал для слоистых коктейлей.
	Бокал для Айриш кофе.	240-280 мл.	Для подачи горячих коктейлей.
	Шампанское блюдец.	120-200 мл.	Для подачи шампанского и игристых вин. Для подачи коктейлей, содержащих сливки.

	Шерри. Мадерная рюмка. Порт глас.	80-150 мл.	Для подачи крепленых вин, вермутов.
	Маргарита.	200-250 мл.	Для подачи коктейлей "Маргарита", замороженных напитков.
	Гоблит. Кубок.	200-300 мл.	Подразделяются на винные, пивные, коктейльные.
	Сауэр.	...	Для подачи коктейлей группы Сауэр (кислый).
	Пивной бокал.	220-1000 мл.	Для подачи пива и коктейлей с пивом.
	Пивная кружка.	250-1000 мл.	Для подачи пива.

	Бокал для красного вина.	150-300 мл.	Для подачи красного вина.
	Бокал для белого вина.	150-260 мл.	Для подачи белого вина.
	Чаша для пунша.	100-180 мл.	Для подачи пунша.

### Этапы выполнения работы:

#### Задание 1. Последовательность выполнения:

- 1.1 Изучить ассортимент, назначение, емкость посуды по образцам.
- 1.2 Произвести замер диаметров тарелок, емкости чашек и пр.
- 1.3 Сравнить образцы, характеристикой и иллюстрациями в учебнике.
- Определить название и назначение образца.
- 1.4 В тетради написать отчет о выполненном задании по форме:

№ п/п	Наименование посуды	Назначение	Вид материала	Емкость, размер, мм, см <sup>3</sup>	Отличительные признаки
1.	Тарелка столовая	для 2-х горячих блюд	фаянс	270мм	
2.	Соусник	для холодных соусов и сметаны	фаянс	100см <sup>3</sup>	оттянутый носик, ручка
3.					

#### Задание 2. Изучить ассортимент столовой посуды из стекла и хрусталя:

Последовательность выполнения задания:

1. Изучить ассортимент, назначение, емкость по образцам.

2. Произвести замер емкости рюмок, бокалов, фужеров при помощи воды и мерного сосуда.
3. Сравнить образцы с плакатами, характеристикой и иллюстрациями в учебнике. Определить название и назначение образца.
4. В тетради написать отчет о выполненном задании по форме:

№	Наименование посуды	Назначение	Цвет	Вид материала	Емкость, размер, см <sup>3</sup>	Отличительные особенности
1.	Рюмка рейнвейная	для белых вин	Зеленовато-золотистый	хрусталь	100	
2.	Бокал	для шампанского	б/цвет	хрусталь	150	коническая
3.						

**Задание 3.** Составить заявку

Задание выполнить по форме:

№ п/п	Наименование	Назначение	Цвет	Размер	Количество
1.					

## Вывод

## Контрольные вопросы

1. Дать характеристику столовому белью.
2. Рассказать о классификации столовой посуды.
3. Какие виды посуды встречаются на предприятиях общественного питания?

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить общие теоретические сведения (устно). Выполнить практические задания, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Подготовить презентацию на тему «Виды и ассортимент стеклянной посуды для бара»

Выполненную работу прислать на эл. почту: [larisalogvina@bk.ru](mailto:larisalogvina@bk.ru) или [https://vk.com.l\\_logvina](https://vk.com.l_logvina)