

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

Вид занятия: практическое занятие (4 часа)  
Тема занятия: Изучение правил подбора и подачи напитков к блюдам.  
Цель занятия: закрепить знания по правилам подбора и подачи напитков к блюдам. Научить 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.

**Инструкционная карта****Практическое занятие № 32-33**

**Тема:** Изучение правил подбора и подачи напитков к блюдам.

**Цель:** закрепить знания по правилам подбора и подачи напитков к блюдам. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда.

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

- Правила работы заведений (предприятий) ресторанных хозяйств (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.
- Голунова Н.Е. - Сборник рецептур блюд и кулинар. изделий для предпр. общ. питания – 2003.
- учебник Архипов В.В., Русавская В.А. Организация обслуживания в заведениях ресторанных хозяйств, учебное пособие. - М.: Центр учебной литературы, 2016. - 342 с.
- учебник Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. – М.: «Дашков и Ко», 2017.

**Обеспечение:** инструкционные карты; раздаточный материал.

## **Этапы выполнения работы:**

### **Задание 1.**

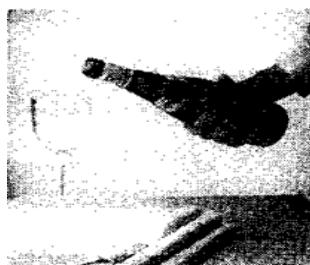
1.1 Опишите особенности правил подбора напитков к блюдам.

Варианты подбора напитков к блюдам запишите в таблицу.

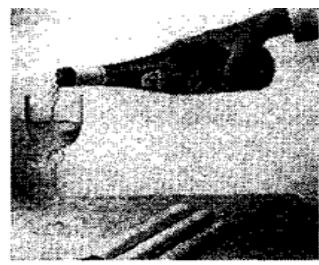
Наименование напитка	Наименование блюд

1.2 Особенности подачи напитков.

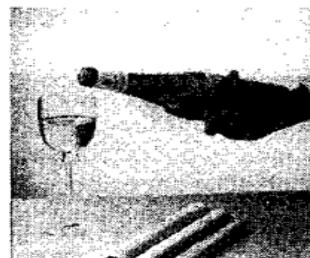
Пользуясь рисунком, опишите методику розлива вин.



*a*



*б*



*в*

## **Вывод**

## **Контрольные вопросы**

1. Каковы правила приема заказа от посетителя?
2. Порядок получения готовых блюд и напитков.
3. Каковы общие правила подачи блюд и напитков?
4. Декантирование – это .... .
5. Особенности подачи сладких и горячих напитков.
6. Как подают ликеро-водочные изделия, вина и прохладительные напитки?
7. Какова емкость рюмок и бокалов для подачи водки, крепких вин, столовых вин?
8. Правила расчета с посетителями.

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить теоретический материал в конспекте (устно). Выполнить практические задания, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

**Подготовить презентацию на тему «Подготовка зала к обслуживанию».**

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