

**МДК.02.01. Организация обслуживания
в организациях общественного питания**

Вид занятия:	практическое занятие (4 часа)
Тема занятия:	Изучение и распознавание столовой посуды, приборов, белья используемого на предприятиях общественного питания.
Цель занятия:	закрепить знания об основных видах столовой посуды, приборов, белья используемого на предприятиях общественного питания; освоить навыки использования. 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.

Инструкционная карта

Практическое занятие № 3

Тема занятия: Изучение и распознавание столовой посуды, приборов, белья используемого на предприятиях общественного питания.

Цель занятия: закрепить знания об основных видах столовой посуды, приборов, белья используемого на предприятиях общественного питания; освоить навыки использования. Научиться применять теоретические знания на практике.

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.
- учебник Архипов В.В., Русавская В.А. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства, 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; натуральные образцы столовой посуды (фарфоровая, стеклянная, металлическая, деревянная, пластиковая); столовых приборов (основные и вспомогательные); столового белья (скатерти, салфетки, напероны, ручки, полотенца); бланки акта на бой, лом, порчу посуды.

Общие теоретические сведения

На предприятиях общественного питания используется посуда различных видов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая. Ассортимент и количество столовой посуды регламентируются на основании нормативов исходя из типа предприятия, вместимости залов и количества выпускаемой и реализуемой продукции, а также режима работы, форм обслуживания. Нормативы определены с учетом потребности трех-трех с половиной комплектов на место — такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание потребителей.

Фарфоровая посуда наиболее изящна, отличается легкостью, прозрачностью и в основном применяется в ресторанах, барах, кафе с обслуживанием официантами. В ресторанах и барах классов люкс и высшего используется фирменная посуда, изготовленная по специальному заказу. На ней имеется логотип предприятия или фирменный рисунок.

Фаянсовая посуда в отличие от фарфоровой непрозрачная, с более толстыми стенками; применяется в основном в столовых, закусочных, кафе.

Керамическая посуда бывает майоликовой и гончарной, основным сырьем для ее изготовления служит глина. Майоликовые изделия покрывают снаружи и изнутри глазурью. Гончарная посуда имеет естественную окраску. Керамическая, а также деревянная посуда применяется, как правило, для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях.

Металлическая посуда используется для приготовления и подачи горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих сладких блюд и напитков.

Стеклянная и хрустальная посуда используется для подачи алкогольных и безалкогольных напитков, десертов, фруктов.

Посуда из пластмасс применяется для обслуживания пассажиров морского, воздушного и железнодорожного транспорта.

Столовая посуда должна быть гигиеничной, прочной, удобной по форме, определенных размеров, единого стиля. Не разрешается применение посуды с трещинами, со сколами.

Столовые приборы могут быть изготовлены из мельхиора, нержавеющей стали и алюминия. Наиболее распространены приборы из нержавеющей стали. Современные приборы — ложки, ножи, вилки — имеют удобную форму.

При обслуживании банкетов и приемов используют посуду и приборы из мельхиора и сортовую посуду из хрусталя.

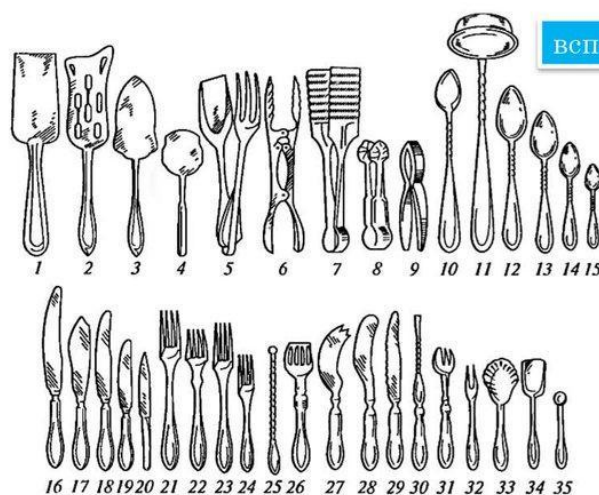
Основные критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания:

- безопасность использования;
- прочность и долговечность;
- соответствие общему стилю предприятия;
- возможность мытья в посудомоечной машине;
- стабильность ассортимента в течение длительного времени.

Посуда и приборы должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения и социального развития Российской Федерации для контакта с пищевыми продуктами и отвечать требованиям санитарных правил.



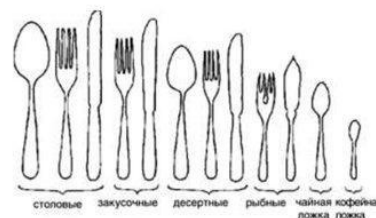
2. СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



Столовые приборы

вспомогательные

основные



Основные характеристики ножей и вилок из мельхиора

Наименование	Масса, г	Общая длина, мм	Длина ручки, мм	Длина зубцов вилки, мм
Нож закусочный	90	210	—	—
Вилка закусочная	50	180	—	50
Нож рыбный	85	202	95	—
Вилка рыбная	65	180	115	65
Нож столовый	125	249	—	—
Вилка столовая	70	210	—	60
Нож десертный	85	185	85	—
Вилка десертная	35	150	90	—

Столовые приборы:

1 — лопатка для перекладывания мучных кондитерских изделий; 2, 3 — лопатки для перекладывания; 4 — лопатка десертная; 5 — прибор для перекладывания вторых блюд; 6–9 — щипцы для кондитерских изделий, орехов, сахара; 10 — ложка для приготовления коктейлей; 11 — разливательная ложка; 12–15 — ложки: столовая, десертная, чайная, кофейная; 16–20 — ножи: столовый, рыбный, закусочный, десертный, фруктовый; 21–24 — вилки: столовая, рыбная, закусочная, десертная; 25 — вертушка для шампанского; 26 — вилка шпротная; 27–29 — ножи: для сыра, масла, лимона; 30 — вилка для разделки крабов; 31 — вилка для устриц; 32 — вилка для лимона; 33 — ложка для варенья; 34 — лопатка для паштетов; 35 — ложка для специй



На предприятиях ОП используют различные виды столового белья. К основным видам белья относят скатерти, салфетки, ручки, полотенца. Столовое белье изготавливают из льняных тканей, они отличаются большей прочностью и гигиеничностью по сравнению с хлопчатобумажными, поверхность льняных тканей более гладкая, вследствие чего они меньше загрязняются, легко отстирываются, отличаются эти ткани белизной и шелковистым блеском.

Столовое белье

Скатерти и салфетки используются с незапамятных времен. Изображение столов, покрытых скатертью, можно найти на древних рисунках у многих народов мира. В России холщовая скатерть имела и в самых бедных домах. Благодаря скатерти даже самая скромная трапеза выглядела торжественно. В приданое каждой девушки входило столовое белье — скатерти, салфетки, полотенца, нередко вытканые самой невестой.

Интересна история салфеток. Толковый словарь русского языка поясняет, что называют платок для вытирания губ или небольшую скатерть. Салфетки были известны еще в Древней Греции: ими служили листья фигового дерева, которыми рабы вытирали губы после еды своему хозяину. Полотняные салфетки использовались в древнем Риме. В эпоху средневековья салфетки получили распространение и в Европе. Интересно,

что особой популярностью они использовались в странах, где носили бороду и усы. В то же время в Англии, где мужчины брились салфетки были распространены мало. В настоящее время для сервировки стола используют два вида салфеток - тканевые и бумажные. Тканевыми салфетками, как правило, губы не вытирают: их кладут на колени. В этом случае на стол ставят бумажные салфетки. Иногда на торжественных приемах сервируют только тканевыми салфетками. Тогда их используют и для защиты одежды и для вытирания губ.

В настоящее время существует большое разнообразие скатертей из самых разнообразных материалов, разных цветов и оттенков. Но классическим материалом для них являются лен и хлопок. Лен - добротная ткань, очень плотная, которая легко мнется. Поэтому скатерти чаще делают из смешанных волокон - льна с хлопком или льна с синтетикой.

Льняные или хлопчатобумажные скатерти с блестящими выпуклыми узорами называются камчатными. В самых торжественных случаях стол накрывается белой камчатной или простой скатертью. Это классический вариант; помимо белой, можно использовать скатерти светлых пастельных тонов.

Цветные скатерти или скатерти, украшенные цветным узором в тон столовой посуде, можно использовать для чайного стола или обеда в оригинальном стиле. На пеструю скатерть принято ставить только однотонную посуду

Светлые скатерти с узорами в тон посуде подходят к любому случаю. При выборе цвета следует учитывать и его воздействие на человека: красные и желтые тона приветливы, синие и зеленые - напротив, холодноваты, сдержанны. Пестрые набивные ткани создают атмосферу радости в детский день рождения, затейливо вышитые - на праздники. Цветной скатертью накрываются и столы буфетного типа (шведский стол) Клетчатая скатерть хорошо подходит для кофейного стола. Для простого обеда можно использовать скатерти ярких, насыщенных тонов - темно-синего, зеленого, красного. Для такой скатерти требуется особая сервировка и соответствующая посуда.

Большое значение имеет размер скатерти. Лучше всего скатерть смотреться, если свисает с края стола на 15-25 см. Больше она может свисать лишь в том случае, если нужно спрятать ножки изношенного стола или козлы самодельного. Если стол длинный и нужны две скатерти, то вторую кладут так, чтобы внешний стык не был виден от входа. Для круглого стола можно сделать скатерть-чехол, состоящую из основы по размеру стола и «юбки». «Юбку» - выполняют из того же материала, что и основу, но присборивают

или плиссируют ее, или делают из материала другого цвета или фактуры. Необычно выглядят двойные скатерти гармонирующих или контрастных тонов. Нижняя, основная, скатерть должна свешиваться с края стола на 25-30 см, а верхняя - прикрывать только поверхность стола. Например, в качестве основной скатерти можно взять желтую, а сверху положить коричневую или синюю с желтым рисунком. Верхняя скатерть может также быть кружевной или прозрачной (тюлевой).

Под тонкую скатерть следует подстелить подкладку из одноцветной хлопчатобумажной фланели. Чтобы подкладка лежала ровно, ее привязывают к ножке стола специальными лентами.

В некоторых случаях столовые скатерти можно заменить сетами. Сет - это небольшая скатерть или деревянная, пластмассовая подставка для посуды. Его размер не должен быть меньше 30х40 см, чтобы для посуды было достаточно места. Наиболее практичны и удобны сеты прямоугольной и овальной формы. Можно комбинировать сеты: на середину стола положить сет вытянутой формы (дорожку), а под тарелку - квадратный сет с тем же рисунком.

С использованием сетов появляется больше возможностей для красочного оформления стола. Любой сет можно эффективно украсить аппликацией, масляными красками или краской с блестками. Самодельные сеты с аппликациями из цветной бумаги понравятся детям. Очень благородно будет выглядеть полосатый сет с гармонирующим с ним сервизом. Двухцветный сет с однотонной посудой сделает яркой любую трапезу.

Со скатертью должны гармонировать по цвету и материалу приборные салфетки - т.е. те, которые прилагаются к каждому прибору. Салфетки того же цвета, что и скатерть, будут выглядеть лучше, если их материал будет чуть тоньше материала скатерти. Если салфетки отличаются по оттенку от скатерти, материал может быть тем же самым.

Приборные салфетки обычно делают из различных тканей (обычно их крахмалят). Они бывают разной величины: для завтрака размером примерно 32х32 см, столовые 40х40 см до 60х60 см.

Салфетки сервируют разными способами. Один из способов - салфетку, сложенную трубочкой закрепляют декоративными кольцами и укладывают на тарелку или рядом с тарелкой. Кольца для салфеток иногда входят в наборы столовых приборов. Оригинальные кольца - из бусин, бантов, полосок тканей и кожи и даже из живых трав и цветов - станут «изюминкой» оформления стола.

Другой способ - складывание салфеток в различные фигуры. Красиво сложенные салфетки могут быть элементом дизайна стола. Проще всего

сложить салфетку треугольником или колпачком. Более сложные фигуры будут выглядеть еще интереснее.

Салфетки должны быть квадратной формы. Прямоугольные салфетки можно сделать квадратными с помощью дополнительных складок.

При складывании салфетки необходимо как можно меньше касаться ее пальцами.

Сложенная фигура должна быть такой, чтобы гость смог быстро развернуть ее и положить на колени.

Все салфетки на одном столе складывают одинаково.

Для обычного завтрака, обеда салфетки складывают в простые формы (треугольник, конверт, трубочка и т.д.). Для обеда и ужина, когда в сервировке стола используется закусочная тарелка, салфетки складываются в объемную фигуру. Чем изысканнее и торжественнее сервирован стол, тем сложнее фигура из салфетки.

Декоративно свернутые салфетки кладут на закусочную или пирожковую тарелку или слева от нее. При сервировке чайного или кофейного стола салфетку можно поместить в чашку, продеть через ручку чашки, перевязать ею ложку, и т.д.

Если невозможно обеспечить всех гостей одинаковыми салфетками, используют бумажные салфетки. Их ставят в специальные держатели или красивые стаканы. Бумажные салфетки также можно красиво оформить. Их складывают треугольником или трубочкой по 10-12 штук в салфетницы или раскладывают на пирожковые тарелки. Следует помнить, что бумажной салфеткой пользуются только один раз, после чего ее скатывают в шарик и кладут на борт тарелки, а после еды на тарелку вместе с использованными приборами.

На предприятиях ОП используют белые льняные камчатные скатерти с крупноузорчатым (жаккардовым переплетением). Края скатертей бывают подрубленными, с ажуром (мережки по краям). По цвету скатерти бывают белыми и цветными. Белые скатерти придают залу торжественный вид, их применяют при всех видах обслуживания; цветные скатерти применяют в основном при организации банкета-чая, банкета-кофе.

По виду скатерти делят на обычные и банкетные.

Этапы выполнения работы:

Задание 1.

Изучить ассортимент столовой посуды, приборов, белья. Оформить в виде таблиц.

Таблица 1.1 – Виды столовой посуды

№ п/п	Наименование столовой посуды	Размеры, емкость, диаметр	Зарисовка	Назначение
	1. Фарфоровая:			

Таблица 1.2 – Виды приборов

№ п/п	Наименование приборов	Зарисовка	Назначение
	1. Основные		
	...		
	2. Вспомогательные		
	...		
	3. Наборы		
	...		

Таблица 1.3 – Столовое белье

№ п/п	Наименование столового белья	Размеры	Назначение

Задание 2.

Составить акт на бой, лом, порчу, утрату посуды по следующей ситуации.

Во время обслуживания банкета гостями было разбито: рюмка водочная 1 шт. (2 шт., 4 шт.), фужер 2 шт. (1 шт.), тарелка пирожковая 1 шт.; официантом Ивановым Д.П. разбит салатник 1 шт. в результате нарушения правил сервировки. Во время мытья посуды был разбит бокал коньячный посудницей Петровой Е.Н.

Вывод

Контрольные вопросы

1. Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемые для подачи хлеба и холодных закусок.
2. Какая посуда используется для подачи первых блюд?
3. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд.
4. Какие виды посуды используются при подаче десертных блюд, горячих напитков и кондитерских изделий?
5. Какие рюмки и бокалы используются при подаче белого, красного столового вина и шампанского?
6. В чем подают горячие закуски?
7. Назначение приборов: закусочного, столового, рыбного, десертного, фруктового.
9. Можно ли пользоваться мельхиоровой посудой, имеющей неполное покрытие серебром?

Преподаватель

Логвина Л. А.

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

Выполненную работу прислать на эл. почту: larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina