**Файл №4 (ПЗ№2).**

**Организация обслуживания в ресторане.**

**Практическое занятие №2**

**Тема**: подбор столовой посуды, приборов, стекла по заказному меню для различных видов обслуживания

**Цели:** приобрести первоначальный опыт подбора и подготовки столовой посуды, столовых приборов, стекла по заказному меню для различных видов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятий индустрии питания

**Образовательные результаты**

**Должен уметь:** подбирать столовую посуду, столовые приборы, стекло по заказному меню для различных видов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятий индустрии питания

**Материальное обеспечение практического занятия:**

Оборудование: столы, стулья

Столовая посуда, столовые приборы, стекло, столовое белье

Специальная литература, плакаты, фото, видео по теме

**Этапы выполнения работы**

Изучить тему, просмотреть видео, проанализировать информацию, выполнить практическое задание, ответить на вопросы, оформить отчет.

**Задание**

1. Изучить ассортимент и назначение посуды, столовых приборов, стекла и столового белья

2. Составить меню для завтрака – кафе высшей категории (не надо)

3. Составить меню для обеда – ресторан высшей категории

4. Составить меню для ужина – ресторан первой категории (не надо)

5. Подобрать посуду, приборы, стекло и столовое белье по виду и назначению в соответствии

 с заказным меню

**Ресторан высшей категории.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Обед**  | **Составить меню** | **Подобрать столовую посуду** | **Подобрать столовые приборы** | **Подобрать столовое белье** |
| Спиртные напитки |  |  |  |  |
| Холодная закуска или блюдо  |  |  |  |
| Горячая закуска |  |  |  |
| Первое блюдо |  |  |  |
| Второе блюдо |  |  |  |
| Напитки |  |  |  |
| Горячий или холодный десерт  |  |  |  |
| Кондитерское изделие |  |  |  |
| Хлеб |  |  |  |

**Критерии оценки.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ФИО | Сложность разработанного меню | Соответствие подборастоловой посуды по меню | Соответствие подбораприборов, столового белья по меню | Ответы на контрольные вопросы | Оценка |
|  | 5 | 5 | 5 | 5 |  |
|  |  |  |  |  |  |

Критерии оценки:

20 баллов – 5 (отлично)

19 – 17 баллов – 4 (хорошо)

16 - 15 баллов – 3 (удовлетворительно)

Менее 15 баллов – 2 (неудовлетворительно)

**Контрольные вопросы (ответ в письменном виде).**

1. Чем отличается кокотница от кокильницы

2. Чем отличается фарфоровая посуда от фаянсовой посуды

3. Что такое менажница и что подают в этой посуде

**Литература**

Организация обслуживания. Учебник. Счесленок Л.Л. Академия.

Профессиональное образование 2018г