

Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Алексеевский агротехнический техникум»

*Региональный конкурс  
профессионального мастерства для  
преподавателей ПОО СПО  
Белгородской области  
«Лучшая методическая  
разработка учебного занятия»*

**Номинация «Лучшая методическая разработка учебного занятия по учебной дисциплине профессионального цикла» (ОП)**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

**Тема: «Тренинг по отработке приёмов сервировки стола в соответствии с ассортиментом заказанных блюд в ресторане».  
(специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)**

**Перминова Анжелика  
Александровна, преподаватель  
ОГАПОУ «Алексеевский  
агротехнический техникум»**

## **Аннотация**

Занятие «Тренинг по отработке приёмов сервировки стола в соответствии с ассортиментом заказанных блюд в ресторане» разработано для студентов СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», изучающих дисциплину ОП.04 «Организация обслуживания». Разработка занятия направлена на удовлетворение потребностей потребителей в услугах общественного питания. Создания незабываемой атмосферы в организации питания, комфортности и эстетичности сервировки стола с повышением качества обслуживания.

## **Содержание**

1. Введение.
2. Основная часть.
3. Заключение.
4. Список использованных источников.
5. Приложение.

## 1. Введение

Этикет является одной из основ функционирования общества. С одной стороны этикет основан на логике, с другой - на традициях.

Сервировка стола является частью правил этикета и представляет собой свод правил относительно расстановки приборов и посуды на столе.

Сервировка стола в ресторане очень важна и играет значимую роль. Правильное оформление и декорирование столов в ресторанах – это признак высокого класса заведения, профессионализма персонала, а так же самый первый и главный инструмент привлечения посетителей и гостей. Ведь мнение о ресторане у посетителей формируется, основываясь не только на качестве приготовленных яств, а и на сервировке столов и общем интерьере заведения. Красиво сервированный стол, правильная подача заказанных блюд – повышает статус и добавляет ресторану привлекательность.

У каждого ресторана имеются свои особенности. Под ними люди привыкли подразумевать и особое меню, и дорогой интерьер, и какую-то программу, музыкальную, например. Для некоторых посетителей особенность заведения заключается в его названии.

На самом деле особенности настоящего статусного и привлекательного ресторана заключаются в обычных мелочах. Это и скатерти, и фужеры, и столовые приборы, и салфетки, и сосуды с цветами, и тарелки, и подсвечники, и иные атрибуты. Все они являются составляющими деталями сервировочного процесса в ресторанном комплексе.

Правильная сервировка – это целая наука, цель которой - расположить приборы таким образом, чтобы было удобно гостям. Также должны быть соблюдены все стандарты.

Как показывает практика, некрасиво или безвкусно сервированный стол в ресторане может испортить не только аппетит гостей, но и отбить желание еще раз когда-нибудь посетить данное заведение. Чтобы сервировка была безупречной и радовала гостей и посетителей, нужно не только знать «Как?», но и уметь правильно сервировать стол.

В содержании учебной дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» эта тема стоит в разделе «Организация процесса обслуживания в зале».

С целью наработки и закрепления практических навыков по сервировке в соответствии с ассортиментом заказываемых блюд в ресторане предлагается провести занятие в форме тренинга.

В рамках теоретического блока данного тренинга обучающиеся получат теоретические знания об особенностях применения различных приёмов сервировки стола. В рамках практического блока обучающиеся согласно полученному личному заданию произведут сервировку стола с учётом ассортимента подаваемых блюд.

Ожидаемым результатом тренинга является приобретение практических навыков в организации обслуживания обедов в ресторане.

## **2. Основная часть**

### **Конспект учебного занятия по дисциплине ОП.04 «Организация обслуживания».**

**Тема занятия:** «Тренинг по отработке приёмов сервировки стола в соответствии с ассортиментом заказываемых блюд в ресторане».

**Специальность** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Тип занятия:** урок контроля знаний и умений.

**Цель:** повышение интереса к специальности поварское и кондитерское дело, приобретение практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания.

**Задачи:**

**Обучающие:**

- формировать умения и навыки предварительной сервировки стола;
- производить сервировку в соответствии с ассортиментом заказанных блюд;
- повысить профессиональные знания о столовой посуде и приборах.

**Развивающие:**

- развивать интерес к самостоятельной профессиональной деятельности;
- развивать познавательную активность;
- развивать бережливое отношение к материальным ценностям.

**Воспитательные:**

- воспитание любви к профессии, чувство ответственности за выполняемую работу.
- воспитание уважения к людям труда, занятым в сфере обслуживания и общественного питания.
- воспитание ответственности за результаты своей работы.

**Оборудование:** рабочий стол, столовая посуда, приборы, скатерти, салфетки, аксессуары для украшения стола.

**Методическое обеспечение:**

1. Счесленок, Лидия Львовна. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Счесленок Лидия Львовна. - М.: Академия (Academia), 2020. - 562 с.

2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - М.: Академия, 2022. - 432 с.

3. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - М.: КноРус, 2022. - 328 с.

4. Организация общественного питания: Справочник / ред. П.А. Андрианов. - М.: Россельхозиздат, 2021. - 255 с.

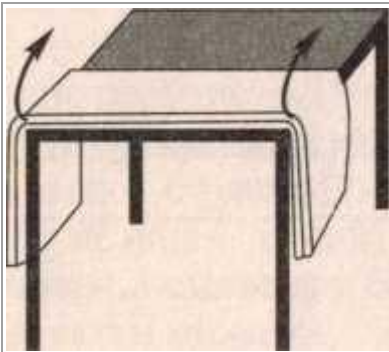
**Прогнозируемый результат:** научиться делать сервировку стола для обеда в ресторане с различным ассортиментом подаваемых блюд.

### Ход учебного занятия

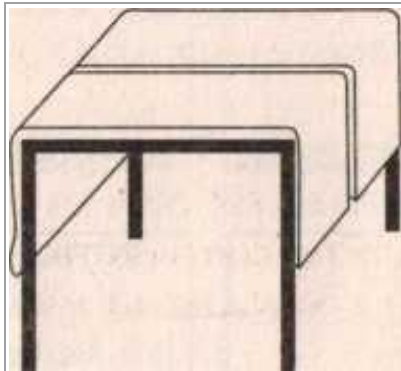
Этапы занятия	Содержание	Методы, приемы обучения	Формы работы	Контроль, оценка
1. Организационный этап	Приветствие обучающихся. Сообщение о предстоящей деятельности.	Словесный метод (рассказ)	Фронтальная	Устные ответы
2. Постановка цели и задач занятия.	<p>- Тема сегодняшнего нашего занятия «Тренинг по отработке приемов сервировки стола в соответствии с ассортиментом подаваемых блюд в ресторане».</p> <p>Мы с вами в рамках теоретического блока данного тренинга изучим теоретические знания об особенностях применения различных приёмов сервировки стола. В рамках практического блока согласно полученному личному заданию вы произведете сервировку стола для обеда в ресторане с учётом ассортимента подаваемых блюд.</p>	Словесный метод (рассказ)	Фронтальная	Устные ответы
3. Мотивация учебной деятельности обучающихся	<p>- Начинаем нашу работу с подготовки зала к обслуживанию. Она состоит из уборки зала, расстановки мебели, получения и подготовки столового белья, столовой посуды и приборов, сервировки столов и личной подготовки официантов к работе.</p> <p>После уборки и расстановки мебели в зале официанты приступают к подготовке столового белья, посуды и приборов.</p> <p>Столовое белье, посуду и приборы получает бригадир. Часть посуды, необходимой в процессе обслуживания, официанты получают под личную ответственность в сервизной. Число скатертей и салфеток зависит от числа столов и класса ресторана. Так, салфетки получают из расчета от трех до шести на одно место, полотенца – два-три на официанта.</p> <p>При получении белья и посуды следует обращать внимание на их состояние. Скатерти и салфетки должны быть чистыми, накрахмаленными и отглаженными, посуда – без сколов и трещин, а приборы – не деформированы.</p> <p>Официант, получив в сервизной тарелки, ставит их в стопки по 10 шт., накрывает ручником и переносит в сервант, стоящий в зале. Стекло и хрустальную посуду, столовые приборы переносит в зал на застеленном</p>	Словесный метод (рассказ)	Фронтальная	

	<p>салфеткой подносе. Перед сервировкой столов столовую посуду и приборы полируют полотенцами, соблюдая определенные приемы техники полировки.</p> <p>- Ребята, назовите, какие приемы техники полировки вы знаете?</p> <p>Ответы студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тарелку ставят ребром на конец полотенца, который официант держит в левой руке. Правой рукой официант протирает и полирует тарелку противоположным концом полотенца от середины к краям тарелки;</li> <li>• фужер, рюмку берут концом полотенца за ножку в левую руку, правой рукой берут противоположный конец полотенца так, чтобы большой палец, закрытый полотенцем, был внутри, а остальные, под полотенцем, – на наружной поверхности посуды, и полируют;</li> <li>• нельзя дуть на посуду и приборы, нельзя вместо полотенца использовать салфетки;</li> <li>• при полировке ножей их берут за ручку левой рукой в полотенце лезвием влево, правой рукой противоположным концом полотенца полируют до блеска;</li> <li>• вилки и ложки полируют так же, как и ножи. Особое внимание уделяют зубцам вилок, где могут остаться остатки пищи. Если они обнаружены, вилки следует отправить на мойку.</li> </ul> <p>- Подготовленные посуду и приборы расставляют в сервантах или подсобных столах на подносах, покрытых салфетками. Сверху посуду и приборы накрывают чистой салфеткой.</p> <p>После того как посуда и приборы подготовлены, официант начинает подготовку приборов для специй: заполняет <math>\frac{3}{4}</math> солонки (после чего вытирает края салфеткой), перечницу заполняет наполовину, горчицницу – на <math>\frac{3}{4}</math> и вставляет ложечку, наливает уксус или растительное масло. На подсобном столе официант подготавливает вазочки с цветами. После проведенной подготовки можно приступать к сервировке столов.</p> <p>- Ребята, скажите, чему должна соответствовать сервировка стола?</p> <p>Ответы студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Определенному виду обслуживания – завтраку, обеду, ужину;</li> </ul>	<p>Словесный метод (эвристическая беседа)</p> <p>Словесный метод (рассказ)</p> <p>Словесный</p>	<p>Фронтальная</p> <p>Фронтальная</p>	<p>Устные ответы</p> <p>Устные ответы</p>
--	--	---	---------------------------------------	---

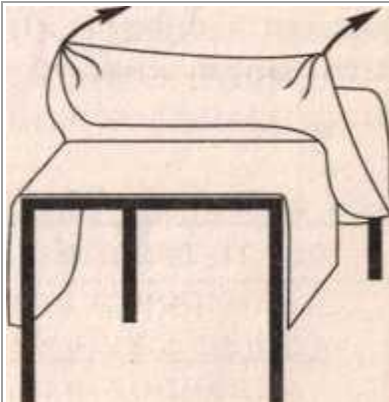
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• меню подаваемых блюд;</li> <li>• правилам сервировки;</li> <li>• интерьеру зала и требованиям эстетики;</li> <li>• тематике, специализации предприятия.</li> </ul> <p>- При сервировке соблюдается определенная последовательность. Сначала стол накрывают скатертью, затем сервируют стол тарелками, приборами, стеклянной или хрустальной посудой, раскладывают салфетки и, наконец, ставят приборы для специй и вазы с цветами. Такая последовательность позволяет своевременно и правильно расставить предметы сервировки с наименьшими потерями от боя посуды.</p> <p>Накрытие стола скатертью. Деревянные столешницы перед накрытием скатертью покрывают чехлом из фланели или байки на резинке или мольтоном. Делается это для того, чтобы скатерть лежала ровнее, не соскальзывала со стола. Чехол предохраняет посуду от боя, приглушает стук посуды о столешницу при сервировке стола, кроме того, обеспечивает более устойчивое положение предметов сервировки.</p> <p>Техника накрытия заключается в том, что скатерть кладут на стол свернутой вчетверо по всей длине так, чтобы свободные кромки были наверху. Затем, взяв за верхнюю свободную кромку двумя руками, резко встряхивают скатерть. При такой технике накрытия между столешницей и скатертью образуется воздушная прослойка, которая позволяет сдвинуть скатерть в любом направлении так, чтобы центральная складка проходила через середину столешницы. Существуют и другие методы техники накрытия столов скатертью.</p> <p>При накрытии стола скатертью необходимо следить за тем, чтобы ее концы равномерно свисали со всех сторон на 25-35 см, но не ниже сиденья стула. Углы скатерти должны находиться строго напротив ножек стола и закрывать их. Нельзя выравнивать скатерть, проводя по ней руками.</p> <p>По правилам периодичность замены скатертей производится в зависимости от класса предприятия: в ресторанах класса люкс – после каждого потребителя, а в случае загрязнения – в процессе обслуживания; в ресторане высшего класса – после каждого второго потребителя, а в случае загрязнения – в процессе обслуживания; в ресторане первого класса – не менее 4 раз за период работы ресторана.</p>	<p>метод (эвристическая беседа)</p> <p>Словесный метод (рассказ)</p>	<p>Фронтальная</p>	<p>Вопросы для</p>
--	---	--	--------------------	--------------------



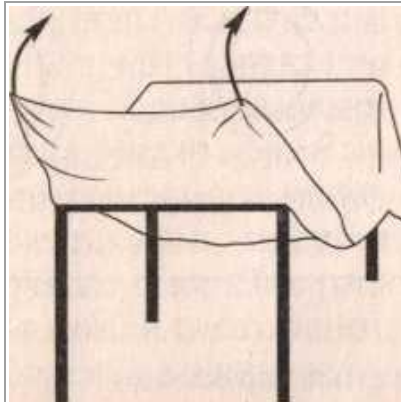
1.



2.



3.

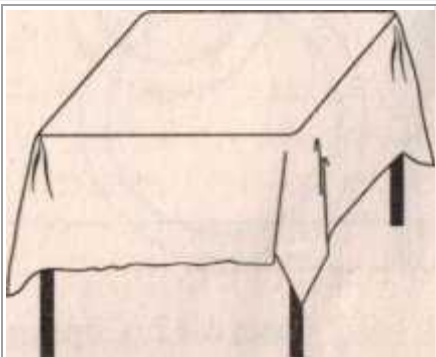


4.

Наглядный метод (показ плакатов)

уточнения информации





5.  
Последовательность накрытия  
стола скатертью

- Сервировка стола тарелками. Сервировку начинают с установки столовой мелкой тарелки, которую ставят против кресла в 2 см от кромки стола так, чтобы монограмма ресторана находилась на противоположной от края стола стороне.

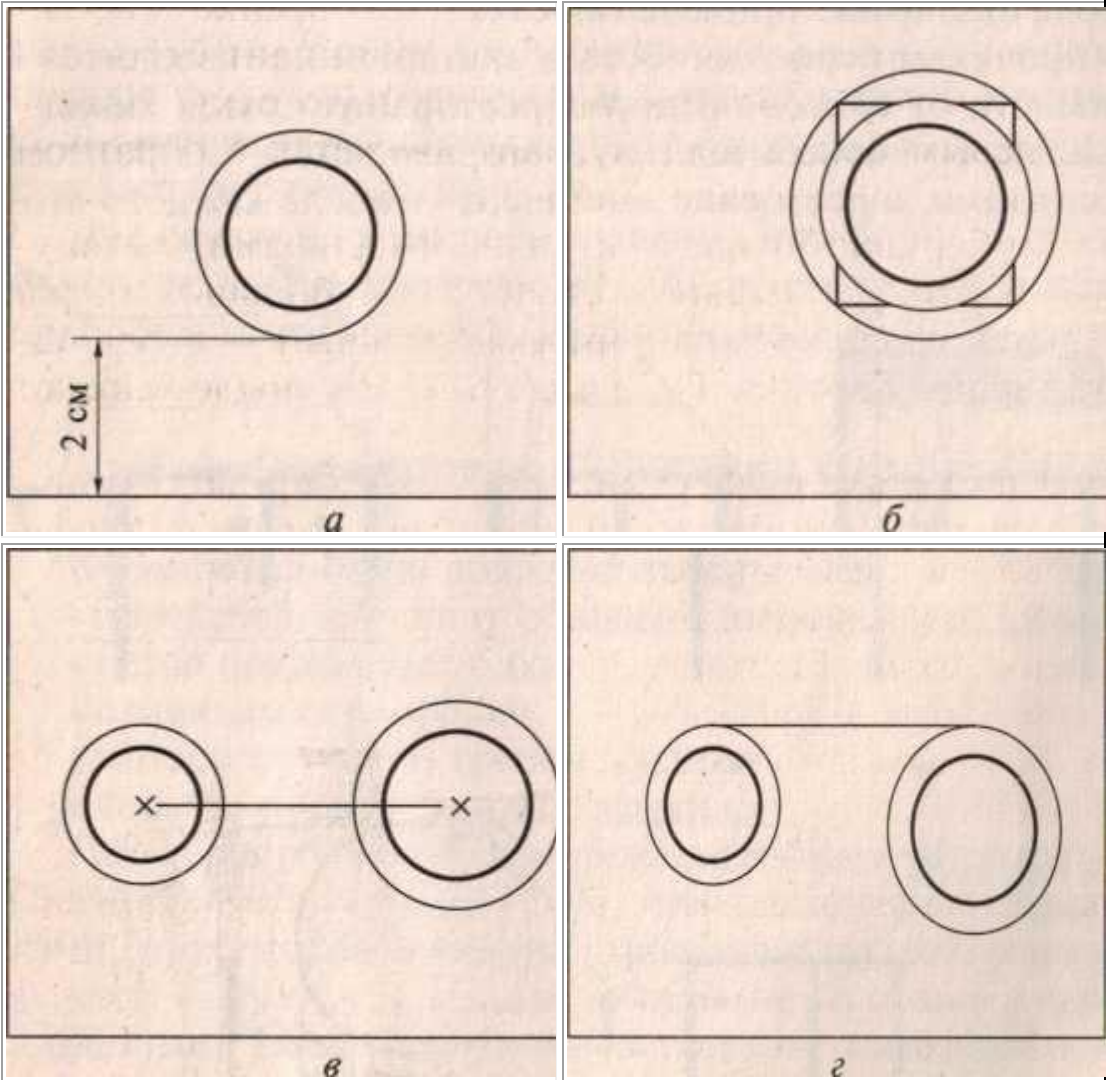
При сервировке банкетного стола на столовую мелкую тарелку ставят закусочную, совмещая их центры или ближние по отношению к сидящему края тарелок.

При повседневном обслуживании столовую мелкую тарелку заменяют на закусочную. Затем слева от закусочной или столовой мелкой ставят пирожковую тарелку так, чтобы расстояние между бортиками тарелок было 5-10 см, а центры находились на одной линии.

При сервировке банкетного стола пирожковую тарелку ставят так, чтобы дальние бортики тарелок находились на одном уровне.

Словесный  
метод  
(рассказ)

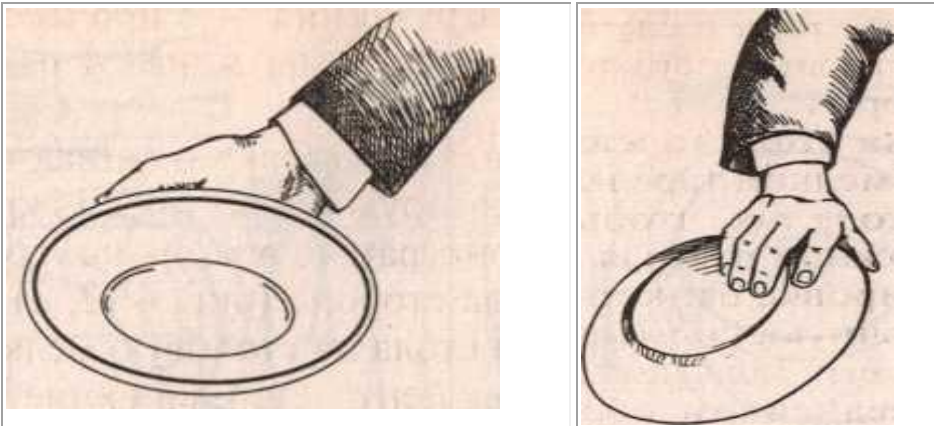
Фронтальная



Наглядный метод (показ презентации, слайды №2,3,4,5)

Фронтальная

Сервировка стола тарелками:  
а – столовой мелкой; б – закусочной; в – пирожковой; г – пирожковой при банкетной сервировке



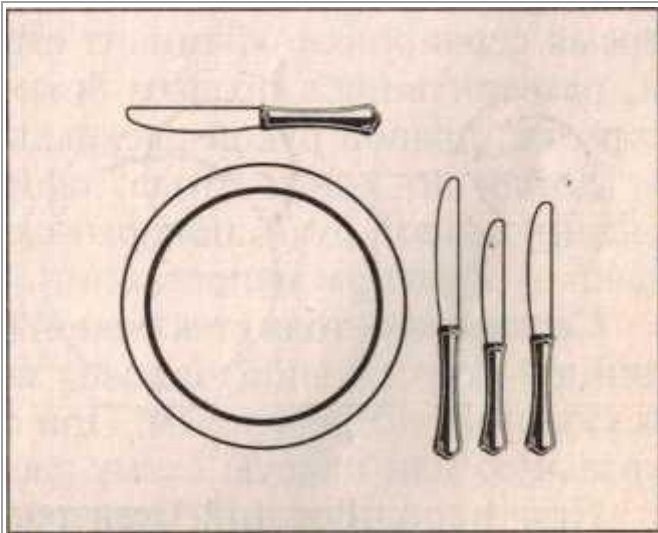
Положение пальцев рук официанта при сервировке стола тарелками

- Техника сервировки заключается в следующем. Во время сервировки стола тарелками официант кладет ручник на левую руку и ставит на нее стопку из 8-10 закусочных или столовых мелких тарелок. Повернувшись правым боком к столу, официант движется вдоль стола влево и правой рукой расставляет тарелки. Расставив закусочные и столовые мелкие тарелки, официант берет пирожковые тарелки на покрытую ручником правую руку. Повернувшись левым боком к столу, официант движется в обратном направлении и расставляет левой рукой тарелки.

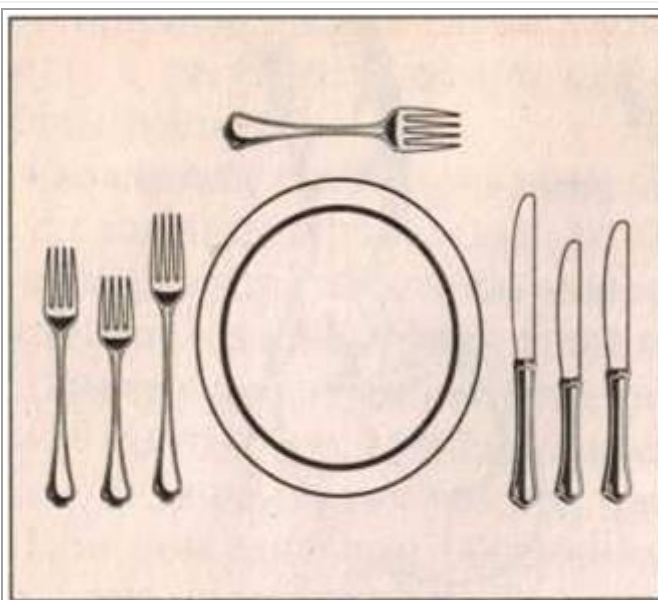
Тарелки берутся большим и указательным пальцами, вытянутыми по бортику с тыльной стороны тарелки, большой палец вытягивается вдоль кромки бортика, а указательный – вдоль обратной стороны бортика. Остальные пальцы снизу поддерживают тарелку.

- Сервировка стола приборами. Сервировку стола приборами начинают с раскладывания ножей. Их располагают справа от тарелки лезвием к ней на расстоянии 0,5 см между бортиком тарелки и ножами. Расстояние от бортика стола до кончика ручки ножа должно быть 2 см.

Ножи располагают параллельно друг другу и перпендикулярно краю стола. Число ножей зависит от предлагаемого меню.

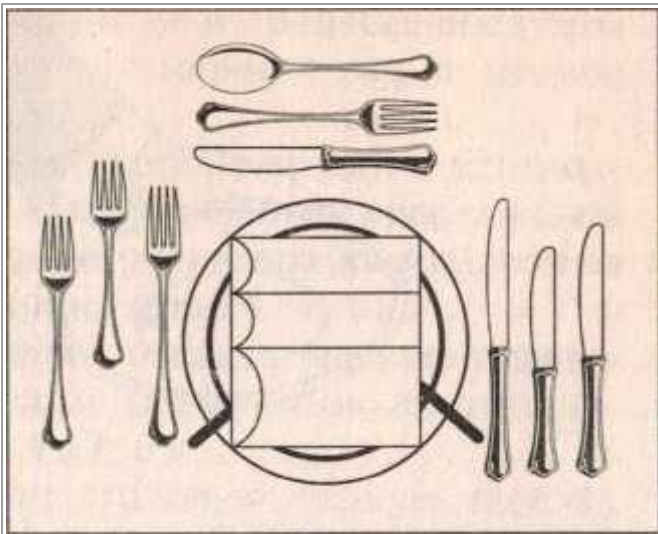


Сервировка стола ножами



### Сервировка стола вилками

- При подаче закуски, мясного и рыбного блюда порядок расположения ножей следующий: справа у бортика тарелки кладут столовый нож, справа от него рыбный, а правее рыбного – закусочный.



### Сервировка стола десертным прибором

- Столовую или десертную ложку кладут справа от тарелки носиком вверх. Ее располагают за закусочным ножом, ближе к тарелке. Вилки кладут слева от тарелки зубьями вверх. Ближе к тарелке размещают столовую вилку, левее нее – рыбную, затем закусочную. Расстояние между вилками должно быть 0,5 см, расстояние от бортика тарелки – 0,5 см, расстояние от края стола – 2 см. Число вилок, так же как и ножей, зависит от предлагаемого меню.

Десертный прибор раскладывают сверху за мелкой столовой или закусочной тарелкой. Около бортика тарелки располагают десертный нож лезвием к тарелке и ручкой вправо. За ним кладут десертную вилку зубьями вверх и ручкой влево, далее располагают десертную ложку носиком вверх и ручкой вправо. В зависимости от состава десерта прибор может быть использован частично. Десертные приборы можно располагать не только параллельно, но и

Наглядный метод (показ презентации, слайды 6,7,8)

Фронтальная

Вопросы для уточнения информации

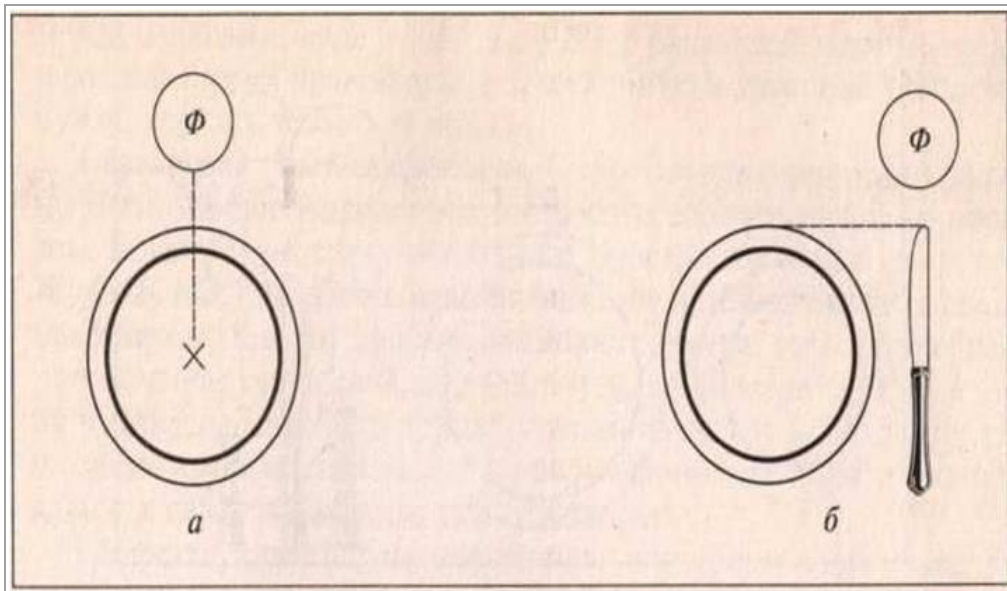
«веером», т.е. первой кладут вилку, на ее зубья – кончик ножа, сверху – десертную ложку.

- Техника сервировки заключается в следующем. Подготовленные приборы должны лежать на застеленном салфеткой подносе. Во время сервировки официант ставит поднос на ладонь левой руки и, развернувшись правым боком к столу и двигаясь по часовой стрелке, правой рукой раскладывает ножи и ложки.

Дойдя до конца стола, официант перекладывает поднос на ладонь правой руки, поворачивается левым боком к столу и, двигаясь в обратном направлении, раскладывает левой рукой вилки.

Сервировка стола стеклянной (хрустальной) посудой. Набор стеклянной (хрустальной) посуды зависит от ассортимента напитков, заказанных потребителем. При сервировке стола используют центральную или правую схему расположения стеклянной посуды.

При использовании центральной схемы стеклянную посуду ставят напротив центра тарелки за ее дальним бортиком на расстоянии 0,5-1 см.



Сервировка стола стеклянной посудой

Фронтальная

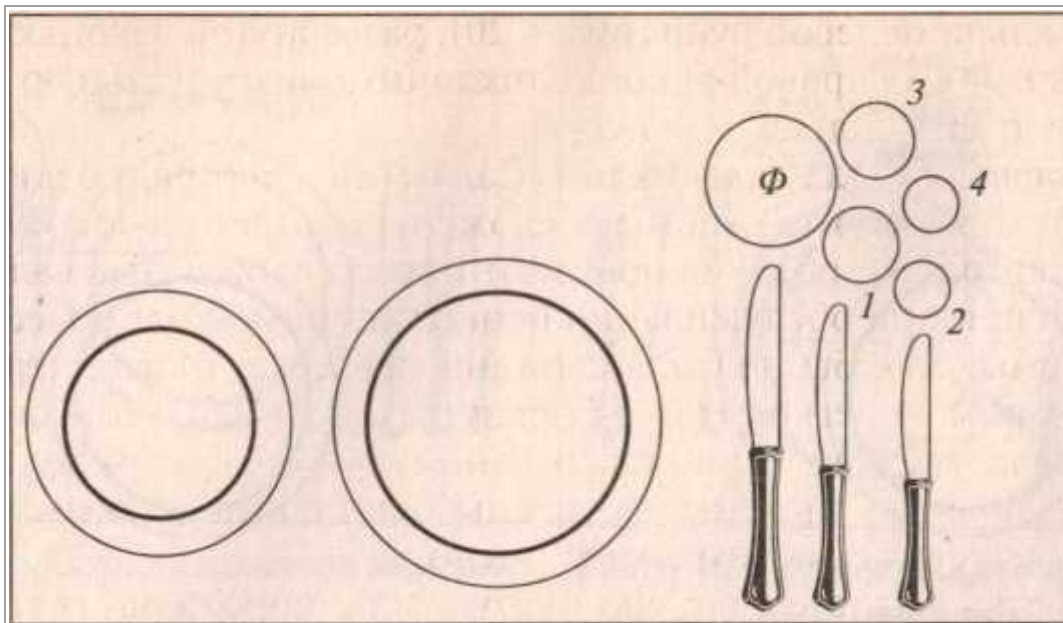
а – центральная схема расположения; б – правая схема расположения; Ф–фужер

- При использовании правой схемы стеклянную посуду располагают напротив кончика ножа, ближайшего к тарелке на линии пересечения дальнего края тарелки с концом ножа.

При заказе только воды стол сервируют одним фужером.

При заказе какого-либо напитка рядом с фужером справа на расстоянии 0,5-1 см от него ставят стеклянную посуду, соответствующую напитку. При заказе напитков двух видов фужер ставят, сдвигают на одну позицию влево, а рядом с ним располагают еще два предмета стеклянной посуды.

При сервировке банкетного стола ассортимент напитков значительно шире и на стол ставят пять-шесть видов стеклянной (хрустальной) посуды.



Сервировка банкетного стола стеклянной посудой:

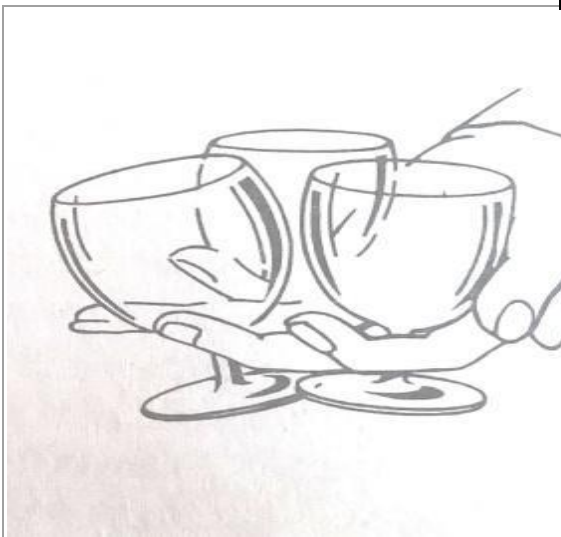
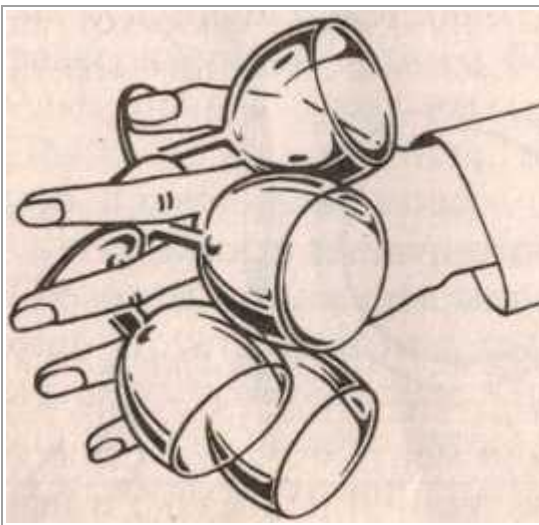
1 – рюмка рейнвейная; 2 – рюмка водочная; 3 – бокал для шампанского;  
4 – рюмка лафитная; Ф – фужер

В один ряд ставят не более трех предметов. Существуют определенные

Фронтальная

правила расположения предметов сервировки – против кончиков ножей в первом ряду располагают фужер, рюмку для белого вина (рейнвейную) и водочную, за ними во втором ряду – бокал для шампанского и рюмку для красного вина (лафитную). При сервировке стола фужерами, бокалами, рюмками официант может применять различную технику сервировки – сервировку с подноса и сервировку с руки. При сервировке с подноса на застеленный салфеткой поднос размещают посуду одного вида ножкой кверху для большей устойчивости. Официант ставит поднос на ладонь левой руки и, развернувшись правым боком к столу, правой рукой расставляет фужеры, бокалы, рюмки.

**Сервировка с руки** применяется при небольшом наборе стеклянной посуды.



Сервировка стеклянной посудой с руки

Официант удерживает фужеры, бокалы, рюмки между пальцами левой руки, развернутой ладонью вверх, и расставляет их правой рукой. Стеклянную и хрустальную посуду нужно держать только за ножку.

- Ребята, скажите, как мы используем салфетки в сервировке стола?

Ответы студентов:

Наглядный метод (показ презентации, слайд 9)

Фронтальная

Фронтальная

Устные



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Салфетки для сервировки должны быть хорошо отутюжены и сложены соответствующим образом.</li> <li>- К завтраку и обеду используют просто сложенные салфетки. К ужину или при обслуживании банкетов применяют более сложные формы. Как бы не была сложена салфетка, главное требование – чтобы ее легко было развернуть, а в развернутом виде она не выглядела мятой.</li> <li>- При складывании салфеток необходимо соблюдать правила гигиены – пальцы официанта должны прикасаться к салфетке минимальное число раз.</li> <li>- Салфетка кладется на закусочную или пирожковую тарелку, можно положить салфетку на скатерть между ножом и вилкой, если при сервировке не используется закусочная тарелка.</li> <li>- Если используются бумажные салфетки, то их красиво складывают и помещают в салфетницы из расчета одна салфетница на 4-6 человек. Бумажные салфетки нерезают.</li>   <li>- А кто знает, как сервируется стол приборами для специй и вазами с цветами?        Ответы студентов:       <ul style="list-style-type: none"> <li>- Для повседневного обслуживания на стол ставят приборы для специй с солью, перцем, уксусом, растительным маслом, острыми соусами. Соль, перец должны быть сухими и легко высыпаться из солонок и перечниц.</li> <li>- При сервировке банкетов соль и перец подают в открытых солонках и перечницах, в которые помещают ложечку для специй выпуклостью вверх.</li> <li>- Прибор для специй располагают в середине стола в специальных подставках, на банкетный стол их ставят без подставок.</li> <li>- Прибор с горчицей подается по просьбе потребителя непосредственно перед подачей соответствующего блюда. К прибору положена ложечка.</li> <li>- Завершает сервировку стола установка ваз с цветами (по 3, 5 шт. в вазе). Вазы не должны быть высокими, чтобы не загромождать собеседников за столом и не доминировать над сервировкой.</li> <li>- В особо торжественных случаях живые цветы раскладывают вдоль стола в виде дорожки или справа от ножа возле каждого места за столом.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Словесный метод (эвристическая беседа)</p>		<p>ответы</p>
--	--	---	--	---------------

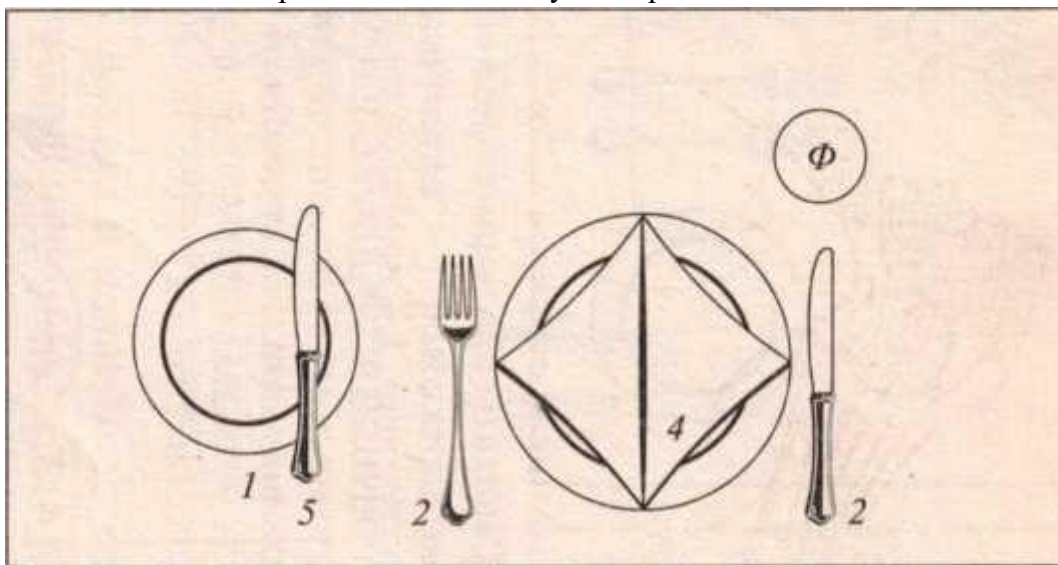
**Сервировка стола** – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю, т.е. размещение на нем в определенном порядке всех необходимых предметов.

В ресторанах применяют **3 основных вида сервировки столов:**

- предварительную,
- дополнительную,
- исполнительную.

Предварительная сервировка стола выполняется в процессе подготовки зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей. При предварительной сервировке используется минимальное число предметов, зависящее от вида обслуживания. Как правило, набор предметов сервировки устанавливается метрдотелем на основе изучения потребительского спроса в каждом ресторане.

Предварительная сервировка стола для завтрака (с 8 до 10 ч) состоит из пирожковой тарелки, закусочного прибора, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями. Варианты могут меняться в зависимости от ассортимента блюд и вкуса потребителей.



Вариант предварительной сервировки стола для завтрака:

1 – тарелка пирожковая; 2 – закусочный прибор; 3 – ложка чайная; 4 – салфетка

Словесный метод (рассказ)

Наглядный метод (показ презентации, слайды 10-13)

Фронтальная

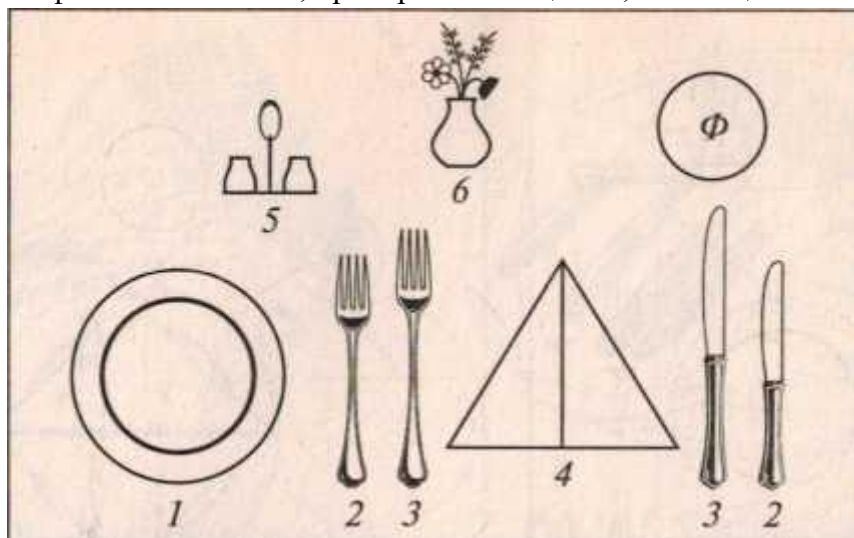
Фронтальная

Вопросы для уточнения информации

Вопросы для уточнения информации

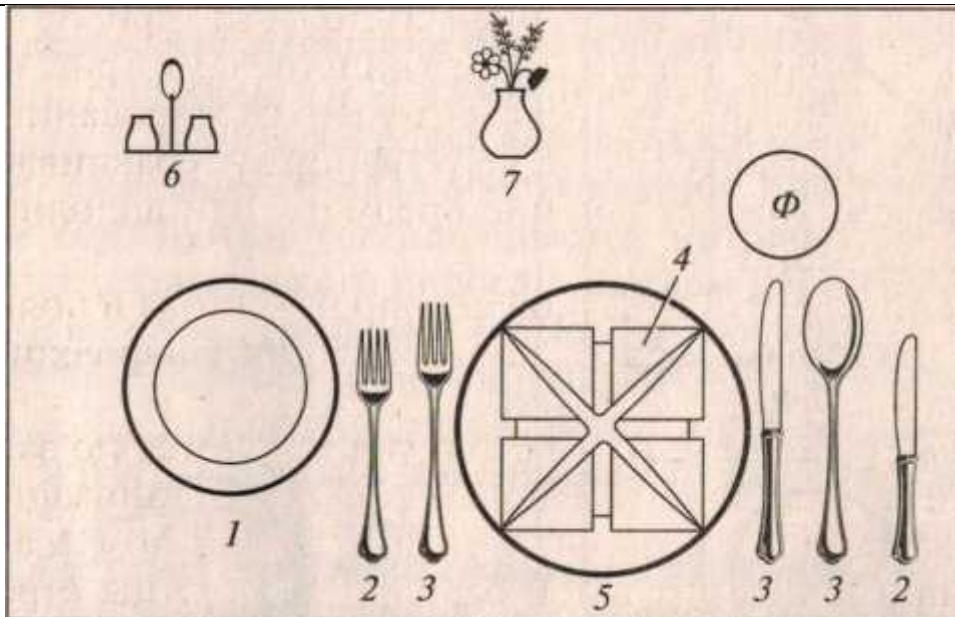
полотняная; 5 – нож для масла; Ф – фужер

Предварительная сервировка стола для бизнес-ланча (с 10 до 12 ч) состоит из тарелки пирожковой, закусочного прибора, столового прибора, фужера, салфетки полотняной, приборов со специями, вазы с цветами.



Вариант предварительной сервировки стола для бизнес - ланча: 1 – тарелка пирожковая; 2 – закусочный прибор; 3 – столовый прибор; 4 – салфетка полотняная; 5 – прибор со специями; 6 – ваза с цветами; Ф – фужер.

Предварительная сервировка стола для обеда (с 14 до 17 час.) состоит из тарелки пирожковой, тарелки столовой мелкой, закусочного и столового приборов, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями, вазы с цветами.



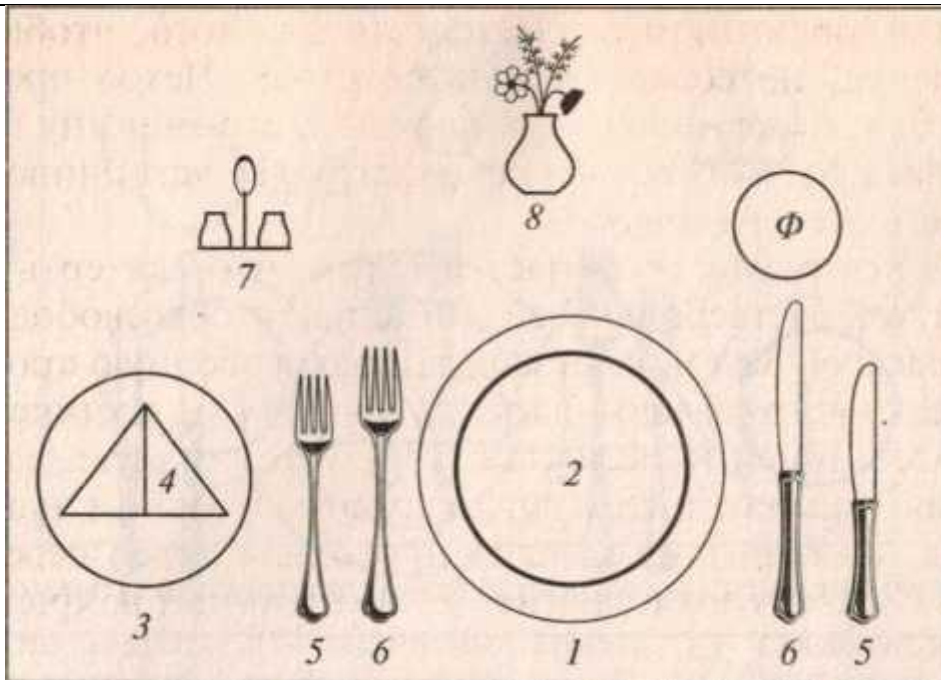
Вариант предварительной сервировки стола для обеда:

1 – тарелка пирожковая; 2 – закусочный прибор; 3 – столовый прибор; 4 – салфетка полотняная; 5 – тарелка столовая мелкая; 6 – прибор со специями; 7 – ваза с цветами; Ф – фужер

Предварительная сервировка стола для обеда по меню заказных блюд включает в себя сервировочную, закусочную и пирожковую тарелки, закусочный и столовый прибор, фужер, салфетку полотняную, прибор со специями, вазу с цветами.

Предварительная сервировка стола для ужина должна быть более торжественной, поэтому салфетку складывают по более сложным вариантам. В сервировку входят тарелка сервировочная, закусочная и пирожковая тарелки, закусочный и столовый прибор (без ложки), фужер, приборы для специй и ваза с цветами.

Потребитель садится за предварительно сервированный стол и делает заказ официанту, после чего официант сравнивает сервировку с заказом, убирает лишние предметы или дополняет необходимыми предметами.



Вариант предварительной сервировки стола для ужина:

1 – тарелка сервировочная; 2 – тарелка закусочная; 3 – тарелка пирожковая; 4 – салфетка полотняная; 5 – закусочный прибор;  
6 – столовый прибор; 7 – прибор со специями; 8 – ваза с цветами; Ф – фужер

Приведение предварительной сервировки стола в полное соответствие с принятым заказом называется досервировкой или дополнительной сервировкой стола.

Исполнительная сервировка стола производится по заранее известному меню заказа. Она используется при организации банкетов, обслуживании делегаций, т.е. по специальному заказу. Все предметы при исполнительной сервировке должны строго соответствовать меню заказчика.

При выполнении сервировки официант должен знать и выполнять одно важное правило – двух одинаковых предметов сервировки на столе не должно быть, даже если они необходимы по меню заказа.

	<p>В этом случае выставляют только один предмет, а после его использования убирают и заменяют точно таким же.</p> <p>В ресторане все столы сервируют по единой схеме, что придает строгость и единый стиль в работе.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Переходим к практическому этапу выполнения задания. Для этого мы формируем группы по два человека.</li> </ul> <p>Для каждой пары дается задание, которое состоит из заказа клиента в обед в ресторане. Соответственно заказу каждый участник группы сервирует стол, а второй комментирует правильность исполнения и если есть ошибки, исправляет.</p> <p>Таким образом, оба участника группы демонстрируют приобретенные знания предварительной и дополнительной сервировки, знания использования посуды и приборов на практике.</p> <p><b>Например - заказ клиента:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салат из свежих овощей;</li> <li>2. Суп» Харчо»;</li> <li>3. Стейк из мраморной говядины с фирменным соусом и овощами гриль;</li> <li>4. Хлеб;</li> <li>5. Штрудель яблочный с мороженым;</li> <li>6. Чай зеленый.</li> <li>7. Вино красное сухое.</li> </ol> <p>Соответственно заказу мы сервируем стол используя знания предварительной сервировки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Пирожковой тарелкой (для хлеба),</li> <li>- Сервировочной тарелкой,</li> <li>- Столовые приборы (закусочные нож и вилка для салата, ложка для супа).</li> <li>- Фужер для воды</li> <li>- Прибор со специями;</li> <li>- Ваза с цветами;</li> <li>- Салфетка полотняная.</li> </ul>	<p>Словесный метод (рассказ)</p> <p>Метод демонстраций (показ сервировки стола по заданию)</p>		<p>Вопросы для уточнения информации</p>
--	---	--	--	---

	<p>Далее мы осуществляем дополнительную сервировку по нашему заказу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Столовые приборы (нож и вилка столовые для стейка, нож и вилка десертные для штруделя).</li> <li>- Рюмка лафитная (для красного вина).</li> <li>- Закусочная тарелка (для салата);</li> <li>- Тарелка глубокая столовая (для супа);</li> <li>- Тарелка для подачи вторых блюд;</li> <li>- Тарелка десертная (для штруделя);</li> <li>- Чайная пара с чайной ложкой или пиала (для зеленого чая).</li> </ul> <p><b>Задания для участников групп:</b></p> <p><b>Задание №1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салат Греческий.</li> <li>2. Консоме с профитролями.</li> <li>3. Стейк из форели с рисом с овощами.</li> <li>4. Хлеб.</li> <li>5. Мусс шоколадный.</li> <li>6. Кофе натуральный.</li> <li>7. Вино сухое белое.</li> </ol> <p><b>Задание №2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салат «Цезарь».</li> <li>2. Суп-пюре с креветками.</li> <li>3. Томленая говядина с черносливом.</li> <li>4. Хлеб.</li> <li>5. Пирог вишневый.</li> <li>6. Компот фруктовый.</li> </ol> <p><b>Задание №3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Салат из баклажан со страчателлой.</li> <li>2. Шурпа.</li> </ol>	<p>Практический метод (выполнение практического задания)</p>	<p>Групповая</p>	<p>Вопросы для уточнения информации</p>
--	--	--	------------------	---

3. Хлеб.
4. Филе индейки с вялеными томатами.
5. Кофе натуральный.
6. Мороженое ассорти.

Задание №4

1. Салат овощной по-деревенски.
2. Жульен из курицы с грибами.
3. Хлеб.
4. Лосось запеченный с овощами гриль.
5. Чай черный заварной.
6. Десерт «Анна Павлова».

Задание №5

1. Ассорти из овощей.
2. Солянка.
3. Хлеб.
4. Шашлык из баранины с маринованным луком и соусом.
5. Вино красное сухое.
6. Кофе натуральный..

Задание №6

1. Салат из морепродуктов.
2. Суп-пюре «Гаспачо».
3. Хлеб.
4. Мидии в сливочном соусе.
5. Вино белое сухое.
6. Кофе натуральный.
7. Вегетарианский «Наполеон»



Задание №7

1. Салат из капусты.
2. Крем-суп из брокколи с вялеными томатами.
3. Хлеб.
4. Фунчоза с овощами.
5. Вино белое сухое.
6. Кофе натуральный.
7. Фруктовый салат

Задание №8

1. Овощи на воке.
2. Овощной азиатский суп.
3. Хлеб.
4. Брокколи с черными грибами.
5. Вино белое сухое.
6. Кофе натуральный.
7. Вегетарианский «Банановый штрудель»

Задание №9

1. Салат из битых огурцов.
2. Суп Харчо
3. Хлеб.
4. Паста карбонара
5. Сок натуральный
6. «Панна-котта»

Задание №10

1. Салат из капусты.
2. Борщ с гренками с салом.
3. Сметана.

<p>4. Рефлексия (подведение итогов занятия)</p>	<p>4. Жаркое по-домашнему. 5. Чай черный с чабрецом. 6. Блинчики с банановой начинкой.</p> <p>- Каждая группа демонстрирует выполненное задание.</p> <p>- Подведение итогов. Выставление оценок.</p>	<p>Словесный метод (беседа)</p>	<p>Фронтальная</p>	<p>Оцениван ие обучающ ихся за работу на занятии</p>
---	--	---	--------------------	--

### **3. Заключение**

В заключение хотелось бы сказать о том, что цели, установленные в начале занятия, такие как повышение интереса к специальности «Поварское и кондитерское дело», приобретение теоретических и практических навыков по отработке сервировки стола были выполнены в полном объёме. Задачи по формированию навыков самостоятельной профессиональной деятельности достигнуты.

#### **4. Список использованных источников**

1. Счесленок, Лидия Львовна. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Счесленок Лидия Львовна. - М.: Академия (Academia), 2020. - 562 с.
2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. - М.: Академия, 2022. - 432 с.
3. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. - М.: КноРус, 2022. - 328 с.
4. Организация общественного питания: Справочник / ред. П.А. Андрианов. - М.: Россельхозиздат, 2021. - 255 с.

#### **5. Приложение**

Презентация - [https://disk.yandex.ru/d/yk4\\_rmSlqSHCхw](https://disk.yandex.ru/d/yk4_rmSlqSHCхw)