



Государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение Ярославской области
Ярославский педагогический колледж

Принята на заседании
отдела по инновационной
деятельности
протокол № 1
от 02.09.2024 года

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от 02.09.2024 № 199

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Дизайн стола»**

Направленность: социально- гуманитарная

Возраст обучающихся: от 15 лет

Срок реализации: 1 год

Составители:
Логинова Н.М.,
Короткова Н.В.

Ярославль, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.	Пояснительная записка.....	3
2.	Учебно-тематический план.....	6
3.	Содержание дополнительной образовательной программы.....	7
4.	Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы	
4.1.	Формы и структура учебных занятий.....	9
4.2.	Методы, используемые в образовательном процессе.....	9
4.3.	Условия реализации программы.....	10
5.	Мониторинг результатов обучения по дополнительной образовательной программе.....	11
6.	Список использованной литературы.....	14
7.	Список литературы для обучающихся.....	15
Приложения		
	Приложение 1. Теоретический материал по теме «Столовая мебель и бельё».....	16
	Приложение 2. Теоретический материал по теме «Столовая посуда и приборы».....	21
	Приложение 3. Виды сервировки стола.....	24
	Приложение 4. Оформление стола.....	27
	Приложение 5. Варианты вопросов для устного опроса по основным разделам программы.....	28
	Приложение 6. Варианты заданий для самостоятельной практической работы по основным разделам программы.....	31
	Приложение 7. Таблица результатов реализации дополнительной образовательной программы «Дизайн стола».....	32
	Приложение 8. Таблица результатов участия обучающихся творческого объединения «Дизайн стола» в культурно-массовой деятельности.....	33

1. Пояснительная записка

Каждый ребенок-художник.
Трудность в том, чтобы
остаться художником,
выйдя из детского возраста.

Пабло Пикассо

На современном этапе развития общество предъявляет образованию задачу подготовки разносторонне образованной, творческой, профессионально подготовленной, морально и физически здоровой личности. Существующее противоречие между уровнем образования и воспитания молодого специалиста и требованиями общества приводят к плохой адаптации выпускников в новых условиях, в рабочем коллективе.

Педагогика начального профессионального образования в процессе обучения и воспитания ориентируется на следующие принципы: «практический характер образования, приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности...».

Профессионализм педагогов и мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций (далее ПОО), организация образовательного процесса на представленных принципах обеспечивают оптимальные условия для личностного развития обучающихся ПОО, их профессионального становления, формирования универсальных способностей.

Более успешная адаптация в профессиональной среде, а значит и более качественное применение полученных знаний возможны при достаточном эстетическом и творческом развитии личности обучающегося.

При появлении на современном этапе развития экономики таких социальных явлений как конкуренция, этика бизнеса актуальным стало воспитание у обучающихся ПОО умения красиво и необычно презентовать ту или иную продукцию. Понятия «дизайн», «эстетика», «креатив» всё больше интересуют обучающихся ПОО, будущих специалистов сферы обслуживания.

В связи с этим было создано творческое объединение и разработана дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа по дизайну стола.

Направленность данной образовательной программы – социально-педагогическая, так как при освоении курса обучающиеся развивают эстетический и творческий потенциал, осваивают принципы дизайна, основной из которых – сочетание удобства, экономичности и красоты, знакомятся с правилами хорошего тона.

Программа модифицированная, составлена с использованием идей дополнительной образовательной программы «Юный дизайнер» (педагога дополнительного образования Нахтегаевой Н.В., МОУ ДОД ЦДТ г. Игарки, 2006 г.), материалов пособий «Организация производства и обслуживания на

предприятиях общественного питания (автор Усов В.В.), «Сервировка стола от А до Я» (автор Говорова Д.Д.) и личного опыта педагога.

Цель дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы – способствовать расширению профессиональной компетентности специалиста предприятия отрасли общественного питания (сферы обслуживания), развитию творческого и эстетического потенциала обучающихся через освоение приёмов художественного конструирования (дизайн стола).

Задачи:

- дать необходимую теоретическую базу по основным разделам курса;
- способствовать расширению профессиональных качеств, умений и навыков через организацию практической деятельности;
- содействовать развитию творческого и эстетического потенциала обучающихся, их профессиональной активности и самостоятельности через организацию проектной деятельности;
- формировать умения работать в коллективе, выполнять коллективные проекты;
- развивать у обучающихся стремление к самосовершенствованию, освоению технологий современного производства отрасли общественного питания.

Одним из основных методов организации образовательного процесса в творческом объединении «Дизайн стола» является метод проектов. Считается, что творческое и эстетическое воспитание будет более эффективным при условии предоставления обучающимся возможности самостоятельно «открывать» законы красоты и гармонии, применять их в процессе самостоятельной творческой деятельности, что способствует более качественному усвоению знаний и умений, развитию профессионального кругозора и активности. Эффективно решать поставленные задачи в процессе образовательной деятельности возможно при условии использования метода проектов.

Развитию профессиональной компетентности обучающихся также будут способствовать их самостоятельные исследования в области этики современного производства, эстетики оформления и сервировки стола и т.д., предоставленная возможность в максимальном объеме практически воплотить свои творческие фантазии.

Кроме того, проектная деятельность в объединении «Дизайн стола» предполагает применение на практике знаний, умений и навыков, полученных обучающимися в ходе изучения основного курса начального профессионального образования по профессиям «повар», «кондитер», «официант», что будет способствовать повышению профессионального мастерства будущих специалистов предприятий отрасли общественного питания.

Обучаться в объединении «Дизайн стола» могут все желающие в возрасте от 15 лет, имеющие допуск врача к практическим занятиям.

Занятия проводятся 2 раза в неделю, по 2 часа. Итого 4 часа в неделю. Продолжительность образовательного процесса 1 год (144 часа). В связи с изменениями учебного расписания обучающихся возможно внесение корректив в расписание занятий творческого объединения с сохранением недельной нагрузки.

Форма занятий – групповая. Тип занятия определяется его дидактической целью и содержанием.

Результат образовательной и воспитательной деятельности в объединении определяется с помощью мониторинга, разработанного педагогом и включающего промежуточный и итоговый контроль.

По окончании реализации дополнительной образовательной программы обучающийся

должен знать:

- технику безопасности во время проведения работ,
 - основные правила этикета,
 - правила составления меню,
 - виды и формы складывания салфеток,
 - виды посуды,
 - виды столовых приборов,
 - технику сервировки стола,
 - виды сервировки стола,
 - этапы выполнения проекта и способы оформления результатов,
- должен уметь:
- составлять меню,
 - накрывать стол скатертью и производить ее замену,
 - складывать салфетки различными способами,
 - сервировать стол (для завтрака, обеда, ужина и др.),
 - оформлять меню и именные карточки,
 - оформлять праздничный стол,
 - презентовать результаты своей деятельности.

Результатом воспитательной деятельности является повышение уровня творческих и эстетических качеств обучающихся, их самостоятельности и активности в практической и культурно-массовой деятельности, проявление умения работать в коллективе, стремления к самосовершенствованию и самообразованию.

Итогом реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является успешное участие обучающихся в конкурсах, выставках и т.д. по профилю деятельности и удачная защита проекта (творческой работы).

2. Учебно-тематический план

Наименование разделов и видов деятельности	Количество часов		
	Теория	Практика	Всего
Введение	4	-	4
Этикет	8	-	8
Меню. Виды меню	2	8	10
Сервировка стола:	20	72	92
– столовая мебель и бельё	4	12	16
– столовая посуда и приборы	4	10	14
– виды и техника сервировки	4	6	10
– особенности организации и оформления праздничных мероприятий (фуршет, банкет, приём)	8	44	52
Оформление стола	2	6	8
Проектная деятельность	2	10	12
Культурно-массовая деятельность	-	10	10
Итого:	38	106	144

3. Содержание дополнительной образовательной программы

Раздел «Введение»

Теория

История культуры застолий, культуры еды, питья и поведения за столом (в древнем мире, в средние века, в новое и новейшее время). Проект. Этапы выполнения и оформление проекта. Техника безопасности на занятиях в творческом объединении.

Раздел «Этикет»

Теория

Искусство гостеприимства: понятия «этикет», «знакомство», «приглашение». Основные правила этикета: знакомство, приглашение в гости, поведение за столом и др.

Раздел «Меню. Виды меню»

Теория

Меню, виды меню. Правила составления меню для завтрака, обеда, ужина, банкета.

Практика

Составление меню для завтрака, обеда, ужина, банкета.

Раздел «Сервировка стола»

Тема 1. «Столовая мебель и бельё»

Теория

Понятия «сервировка», «сервировать». Столовая мебель. Формы столов. Техника накрытия столов скатертью, замены скатерти. Столовое бельё: скатерти, салфетки (виды, способы складывания салфеток) (см. приложение 1).

Практика

Накрытие стола скатертью. Замена скатерти на столе. Складывание салфеток несколькими способами (для завтрака, обеда, ужина, банкета).

Тема 2. «Столовая посуда и приборы»

Теория

Виды посуды: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая. Виды столовых приборов: основные (столовые, закусочные, рыбные приборы), вспомогательные (для перекладки блюд) (см. приложение 2).

Практика

Подготовка посуды (фарфоровой, стеклянной, металлической и т.д.) и приборов для сервировки.

Тема 3. «Виды и техника сервировки»

Теория

Виды сервировки стола (см. приложение 3). Техника и последовательность сервировки стола: для завтрака (2 вида), для обеда (2 вида), для проведения вечернего приема, для банкетов.

Практика

Сервировка стола для завтрака (2 вида). Сервировка стола для обеда (2 вида). Вечерняя сервировка. Сервировка стола для банкетов.

Тема 4. «Особенности организации и оформления праздничных мероприятий (фуршет, банкет, приём)»

Теория

Особенности организации и оформления праздничных мероприятий: прием-фуршет, прием-коктейль, свадебный банкет, банкет-чай, Новый год, Рождество, Масленица и др.

Практика

Организация и оформление праздничных мероприятий: прием-фуршет, прием-коктейль, свадебный банкет, банкет-чай, Новый год, Рождество, Масленица и др.

Раздел «Оформление стола»

Теория

Правила оформления стола: выбор посуды, скатерти. Элементы оформления стола: именные карточки, карты меню, цветы, свечи, аксессуары (см. приложение 4). Материалы и технологические приёмы изготовления различных элементов оформления стола.

Практика

Оформление именных карточек в технике оригами. Оформление карт меню.

Раздел «Проектная деятельность»

Теория

Проект. Этапы выполнения проекта. Оформление проекта (повторение пройденного материала).

Практика

Оформление праздничного стола (тематика по выбору обучающихся).

Раздел «Культурно-массовая деятельность»

Практика

Экскурсии (Кулинарный салон г. Ярославль, ГКЗ «Старый город»; кулинарный салон г. Москва). Участие в выставках, конкурсах, ярмарках разного уровня.

4. Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы

4.1. Формы и структура учебных занятий

В образовательном процессе объединения используются следующие формы учебных занятий:

- традиционное (теория+практика)
- практическое
- лекция
- мастер-класс
- экскурсия
- конкурс
- выставка (персональная, коллективная)
- защита проектов

Структура учебных занятий

Традиционное занятие (теория+практика)

1. Подготовка рабочего места
2. Тема занятия. Целеполагание. Инструктаж по ТБ
3. Повторение пройденного материала (устный опрос)
4. Объяснение нового материала педагогом
5. Практическое закрепление нового материала
6. Контроль
7. Анализ работ. Исправление ошибок

Практическое занятие

1. Подготовка рабочего места
2. Тема занятия. Целеполагание
3. Демонстрация педагогом приёмов работы, необходимых для выполнения поставленной задачи. Инструктаж по ТБ
4. Самостоятельное выполнение обучающимися практического задания
5. Контроль
6. Анализ работ. Исправление ошибок

4.2. Методы, используемые в образовательном процессе

Методы обучения:

- словесный (лекция, беседа, диалог, объяснение и т.д.);
- наблюдения (зарисовка, рисунок, фотосъёмка);
- практический (упражнения и т.д.);
- проблемного обучения (объяснение основных понятий, постановка проблемных вопросов и т.д.);
- проектный (творческая работа);
- наглядный (таблицы, схемы, фотографии, видеофильмы и т.д.);

- иллюстративно-демонстрационный (показ педагогом приёмов изготовления изделий и т.д.);
- контроля.

На занятиях в творческом объединении «Дизайн стола» используются активные формы познавательной деятельности: защита (проекта), конкурс.

Методы воспитания:

- убеждения и самоубеждения (рассказ, беседа, анализ, инструктаж);
- внушения (разъяснение, настрой, жесты и т.д.);
- требования (совет, одобрение, рекомендация);
- стимулирования (похвала, замечание и т.д.);
- мотивации (совет, доброжелательная критика, показ и т.д.);
- коррекции поведения (реальный пример, пример педагога, самооценка, взаимооценка, самоконтроль, самоанализ и т.д.);
- метод воспитывающих ситуаций (дежурство, самостоятельная работа).

4.3. Условия реализации программы

Материально-техническое и дидактическое обеспечение

1. Оборудование: столы для сервировки.
2. Посуда, приборы (столовые, закусочные, десертные, рыбный), различные декоративные элементы (свечи, цветочные композиции и т.д.).
3. Технические средства обучения:
 - мультимедийная установка,
 - ноутбук,
 - экран.
4. Дидактический материал и учебно-наглядные пособия:
 - Говорова, Д.Д. Сервировка стола от А дл Я [Текст] / Авт.- сост.Д.Д. Говорова. – М.: Эксмо, 2008. – 192 с.: ил.
 - Материалы журнала «Питание и общество» (2008-2010 г.г.).
 - Украшение стола:100 оригинальных идей [Текст] / Под. ред. Т.Н. Носенко. – Москва: АСТ-ПРЕСС Книга, 2003. – 152 с.: ил.
 - Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник [Текст]. – М.: ИРПО ПрофОбрИЗДАТ, 2002. – 416 с.
 - Таблицы (виды сервировки стола, ассортимент посуды, виды столовых приборов и т.д.)
 - Схемы (формы складывания салфеток, оформление именных карточек в технике оригами, оформление карт меню и т.д.)

5. Мониторинг результатов обучения

по дополнительной образовательной программе «Дизайн стола»

Сегодня, в период развития образования (как основного, так и дополнительного), в период активного формирования новых образовательных целей и ценностей, основанных на личностно-ориентированном подходе к обучению, очевидной становится необходимость мониторинга результатов образовательной деятельности каждого обучающегося. Актуальным остаётся создание таких форм оценивания, которые соответствуют выбранным формам обучения в объединении дополнительного образования, удобны в использовании.

Мониторинг в творческом объединении «Дизайн стола» - организованное наблюдение за результатами образовательного процесса с целью сопоставления полученных результатов с запланированными и с теми целями и задачами, которые ставились в программе.

Назначение мониторинга в творческом объединении «Дизайн стола» - обеспечить педагога информацией о ходе образовательного процесса в объединении с целью внесения необходимых изменений в содержание образовательной программы, подбора наиболее оптимальных методов и приёмов организации образовательной деятельности для повышения качества её результатов.

Система показателей мониторинга включает:

- теоретическую подготовку по основным разделам дополнительной образовательной программы;
- сформированность практических умений и навыков;
- сформированность личностных и профессиональных качеств обучающихся (творческий и эстетический потенциал, умение работать и общаться в коллективе, профессиональная активность и др. через результаты участия в культурно-массовой деятельности);
- умение выполнять проект (творческую работу).

Основные требования, предъявляемые к системе мониторинга в творческом объединении «Дизайн стола»: полнота, системность и объективность оценки.

Способы проверки: устный опрос, анализ изделий, самостоятельная практическая работа, защита проекта, конкурс, выставка.

Виды мониторинга: промежуточный – проводится после изучения крупных разделов дополнительной образовательной программы в форме устного опроса (см. приложении 5), самостоятельной практической работы по изготовлению отдельных элементов сервировки столов (см. приложение 6); итоговый – проводится в конце учебного года в форме защиты проекта (творческой работы по сервировке праздничного стола).

Степень проявления оцениваемого качества определяется по трём уровням: высокий (3), средний (2), низкий (1). Результаты мониторинга заносятся в таблицу (см. приложения 7,8). Педагог подсчитывает количество

обучающихся, освоивших дополнительную образовательную программу, в процентах от общего количества обучающихся.

Критерии и степень выраженности оцениваемого качества

1. Теоретические знания по основным разделам программы

Критерии: соответствие уровня теоретических знаний обучающегося программным требованиям.

Степень выраженности оцениваемого качества:

Высокий уровень – 3 балла – обучающийся владеет всеми необходимыми знаниями, предусмотренными основными разделами программы, отвечает без подсказок и наводящих вопросов, владеет профессиональной терминологией.

Средний уровень – 2 балла – обучающийся владеет большей частью теоретических знаний по каждому разделу программы, допускает незначительные ошибки в ответе, которые способен исправить с помощью наводящих вопросов педагога, владеет профессиональной терминологией.

Низкий уровень – 1 балл – владеет эпизодическими знаниями по основным разделам программы, не может правильно сформулировать ответ на поставленный вопрос, не владеет профессиональной терминологией.

2. Практические умения и навыки, предусмотренные программой

Критерии: соответствие практических умений и навыков программным требованиям.

Высокий уровень – 3 балла – обучающийся выполняет работу в соответствии со всеми требованиями, соблюдает технику безопасности. Самостоятельно и правильно составляет меню, грамотно подбирает приборы и посуду, сервировку выполняет аккуратно и качественно.

Средний уровень – 2 балла – обучающийся при выполнении работы соблюдает технику безопасности, правила сервировки столов, но допускает ошибки, требующие его переделки и незначительной помощи со стороны педагога. Составляет меню с помощью педагога, допускает ошибки при подборе посуды. Не соблюдается норма времени. Сервировка выполнена аккуратно и качественно.

Низкий уровень – 1 балл – обучающийся неправильно организует рабочее место, имеет место нарушения техники безопасности, не соблюдается норма времени, часто требуется помощь педагога (в составлении меню, подборе посуды или сервировке). Сервировка выполнена неаккуратно.

3. Самостоятельное выполнение творческого проекта

3.1. Составление меню

Высокий уровень – 3 балла – меню составлено правильно, в соответствии с тематикой стола, выбранные блюда грамотно сочетаются.

Средний уровень – 2 балла – меню в целом составлено правильно, соответствует тематике стола, допущены незначительные ошибки в подборе блюд.

Низкий уровень – 1 балл – меню не соответствует тематике стола, допущены ошибки в подборе блюд.

3.2. Название композиции

Высокий уровень – 3 балла – выбрано оригинальное название стола, в котором отражены особенности композиционного замысла автора.

Средний уровень – 2 балла – название стола связано с композицией сервировки стола, не отличается оригинальностью.

Низкий уровень – 1 балл – название стола не соответствует композиционному замыслу сервировки либо отсутствует.

3.3. Сервировка стола

Высокий уровень – 3 балла – правильно подобраны посуда, бельё, приборы. Полностью соблюдена техника сервировки, учтены общие правила. Стол оформлен оригинально, по собственному замыслу.

Средний уровень – 2 балла – правильно подобраны посуда, бельё, приборы. Допущены отдельные неточности при сервировке. Стол оформлен по образцу, с внесением отдельных изменений и дополнений в сервировку.

Низкий уровень – 1 балл – допущены ошибки при подборе приборов, белья, посуды. Имеются неточности при сервировке. Оформление стола по образцу.

3.4. Соблюдение нормы времени

Высокий уровень – 3 балла – обучающийся выполнил сервировку стола в отведённое для работы время.

Средний уровень – 2 балла – обучающийся не выполнил сервировку стола в отведённое для работы время, для завершения сервировки необходимо дополнительно не более 15 минут.

Низкий уровень – 1 балл – обучающийся не выполнил сервировку стола в отведённое для работы время, для завершения сервировки необходимо дополнительно не менее 30 минут.

3.5. Защита проекта

Высокий уровень – 3 балла – концепция защиты соответствует теме проекта, обучающийся успешно представил проект аудитории, проявил коммуникативные качества, умение отвечать на поставленные вопросы, к защите подготовлено оригинальное оформление (текстовое представление, реклама и т.д.).

Средний уровень – 2 балла – концепция защиты в основном соответствует теме проекта, обучающийся успешно представил проект аудитории, проявил коммуникативные качества, вопросы аудитории вызвали затруднения, подготовлено элементарное оформление.

Низкий уровень – 1 балл – концепция защиты не соответствует теме проекта, обучающийся с помощью педагога сумел представить проект аудитории, но не проявил в достаточной степени коммуникативных качеств, не сумел ответить на вопросы, не готовил дополнительного оформления.

4. Участие обучающихся в массовых мероприятиях (количество мероприятий, уровень мероприятия, результат).

6. Список использованной литературы

1. Аминов И.И.: Психология делового общения [Текст] / Аминов И.И. – М.: Омега-Л, 2016
2. Атлас по психологии» М.В. Гамезо. [Текст] / М.: Педагогическое общество России, 2016..
3. Говорова, Д.Д. Сервировка стола от А до Я [Текст] / Авт.-сост.Д.Д. Говорова. – М.: Эксмо, 2008. – 192 с.: ил.
4. Дунцова, К.Г., Станкович, Г.П. Этикет за столом [Текст] / К.Г. Дунцова, Г.П. Станкович. – Москва: Экономика, 1990. – 78 с.
5. Зуева Ф.А. Основы профессионального самоопределения. Предпрофильная подготовка. [Текст] / – Челябинск: Взгляд, 2015
6. Лихачев, Б.Т. Педагогика: Учебное пособие для студентов пед. учебн. заведений и слушателей ИПК и ФПК [Текст] / Б.Т. Лихачев. – М.: Прометей, 1992. – 528 с.
7. Немов, Р.С. Психология. Книга 3 [Текст] / Р.С. Немов. – М.: Просвещение, 2003.
8. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования: Учеб пособие для пед. вузов и системы повышения квалиф.пед.кадров [Текст] / Ред. Е.С.Полат. – М.: Академия, 2001.
9. Образовательные технологии [Текст] / Под редакцией: А.П. Чернявской, Л.В. Байбородовой, Л.Н.Серебренникова, И.Г. Харисовой, В.В. Белкиной В.Е. Гаибовой. – Ярославль: Из-во ЯГПУ, 2005. – 108 с.
10. Подласый, И.П. Педагогика: 100 вопросов – 100 ответов: Учебное пособие для студ. высш. учеб. заведений [Текст] / И.П. Подласый. – М.: Изд-во ВЛАДОС – ПРЕСС, 2004.
11. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер / Пер. нем. Ю.О. Бема. – М.: ЗАО «Центрополиграф», 2015. – 208 с.
12. Светлова, Е. Сервировка праздничного стола и этикет застолья [Текст] / Е. Светлова. – М.: ООО «ИКТЦ «Лада», 2014. – 251с.
13. Украшение стола:100 оригинальных идей [Текст] / Под. ред. Т.Н. Носенко. – Москва: АСТ-ПРЕСС Книга, 2003. – 152 с.: ил.
14. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник [Текст] / В.В. Усов. – М.: ИРПО ПрофОбрИздат, 2013. – 416 с.
15. Феодосова, Т.Н. В центре метод объединения – освоение метода проектов [Текст] // Школа и производство. – 2002. – №8. – С. 12–13.
16. Электронный ресурс: www.kedem.ru/serving (02.11.2009), www.good-cook.ru (01.12.2009).
17. Энциклопедия семейных торжеств. – М.: Эксмо, 2009. – 464 с: ил.

7. Список литературы для обучающихся

1. Говорова, Д.Д. Сервировка стола от А до Я [Текст] / Авт.- сост. Д.Д. Говорова. – М.: Эксмо, 2008. – 192 с.: ил.
2. Украшение стола: 100 оригинальных идей [Текст] / Под. ред. Т.Н. Носенко. – Москва: АСТ-ПРЕСС Книга, 2003. – 152 с.: ил.
3. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник [Текст] / В.В. Усов. – М.: ИРПО ПрофОбрИЗДАТ, 2002. – 416 с.

Теоретический материал по теме «Столовая мебель и бельё»

Скатерть

Должна быть безусловно чистой и отглаженной. Ваш стол будет смотреться гораздо красивее, если Вы подберете скатерть и салфетки так, чтобы они сочетались с посудой.

1. При сервировке праздничного стола наиболее уместна белая льняная скатерть с жаккардовым рисунком. На ней благородно светится фарфор, она оттеняет серебристый блеск приборов, подчеркивает текучую прозрачность стекла и холодноватую игру хрусталя. Но ее сияющая белизна может показаться излишне официальной на скромном семейном празднике или непринужденной вечеринке.

2. Стильно и ярко смотрятся однотонные скатерти. Единственное условие - пусть тон скатерти сочетается с красками сервиза и будет не слишком кричащим. Под скатерть подстелите одноцветную хлопчатобумажную фланель. Это приглушит стук вилок и ножей.

3. Лучше всего, если скатерть будет свешиваться с края стола на 15-25 см, но не ниже сиденья стула. Слишком низко свисающая скатерть создает неудобства для гостей. Причем уголки скатерти должны располагаться против ножек стола и прикрывать их.

4. Во время дружеских и семейных обедов вместо скатерти кладут также небольшие салфетки круглой или квадратной формы, которые помещают под каждый прибор.

Созданию весеннего настроения способствуют скатерть нежных пастельных тонов розового, голубого или светло-зеленого, украшенная белой вышивкой. Прекрасным дополнением будут весенние цветы: ландыши, тюльпаны, нарциссы, гиацинты, крокусы или веточки вербы.

Лету, горячему и жаркому как само солнце, подойдет желтая скатерть с нежной вышивкой желтого, белого цвета или цвета охры. Стол можно украсить цветами из вашего сада, полевыми цветами, корзиночками с фруктами, колосками пшеницы - символом этого времени года.

Осень дышит покоем, тишиной, к этому времени года, пожалуй, лучше всего подойдет скатерть цвета охры, а украсят его блюда с фруктами, букеты осенних листьев.

Для милых домашних посиделок хорошо подойдут цветные полотняные скатерти в клетку, в горошек, с некрупными букетами, синтетические или клеенчатые скатерти. Однако рисунок должен быть ненавязчивым, оставаясь лишь фоном для посуды и еды.

Для кофе, десертов, чаепитий, бутербродного меню лучше всего использовать темную однотонную скатерть.

Выбор скатерти

Существует множество видов скатертей. Классический материал для них - лён и хлопчатобумажная ткань. Льняные и хлопчатобумажные скатерти с блестящими выпуклыми узорами называются камчатными. Белая камчатная скатерть используется в самых торжественных случаях. Диолен, акрил, дракон и присет это ткани нового поколения. Они не требуют особого ухода и потому подходят для ежедневного использования. Скатерти существуют разных размеров. Наиболее употребляемы - 130 на 160, 130 на 230, 130 на 280 см. для прямоугольных столов. И 130/150, 160 см. в диаметре - для круглых столов. Выбор скатерти всегда



должен соответствовать поводу и цели застолья. Относитесь с осторожностью к скатертям с ярким рисунком. Но если уж таковую выбрали, то ставить нужно только однотонную посуду. Красные и жёлтые тона приветливы. Синие и зелёные сдержанные. Если вы хотите чтобы стол выглядел элегантно, постелите скатерть белых

или пастельных тонов. К белой скатерти подходит любого цвета посуда и всегда это выглядит празднично и нарядно. Пёстрые набивные ткани создадут атмосферу радости. Очень эффективно смотрится двойная скатерть. Смело играйте цветами основной и дополнительной скатерти (наперон), главное не забывать, что всё на праздничном столе должно сочетаться в цвете. Под скатерть подстелите одноцветную хлопчатобумажную фланель. Это приглушит стук вилок и ножей. Сегодня, к примеру, не всегда используется скатерть! Ее с успехом могут заменить индивидуальные настольные салфетки-подставки – **сеты**. Материал, из которого они выпускаются, весьма разнообразен. Пластик, соломка, дерево, пробка, холст – Вы можете выбрать тот сет, который наиболее всего вписывается в интерьер Вашего дома. Главное преимущество сетов в том, что они не требуют такого тщательного ухода, как скатерти, и могут применяться практически для любого вида застолья. Наиболее практичны сеты овальной и прямоугольной формы, но в набор еще, как правило, входят маленькие круглые подставочки для чашек. Это очень удобно, и хлопот никаких, и самое обыденное застолье за одну минуту может превратиться не просто в поедание пищи, а в приятное, с нотками праздника, времяпрепровождение за столом в кругу семьи или друзей. Сет не должен быть меньше 30-40 см, чтобы для тарелок, приборов и бокалов хватило места.



Салфетки

Салфетки являются одним из важных элементов сервировки. Именно они позволяют соблюсти чистоту и опрятность за столом. Хорошо подобранная и интересно сложенная салфетка всегда украсит Ваш праздничный стол.



Используются два вида салфеток - полотняные и бумажные.

Полотняные салфетки, как правило, идут в комплекте со скатертью, гармонируя с ней по цвету, рисунку и фактуре. Салфетки могут быть того же цвета, что и скатерть (тон может немного отличаться), либо контрастного. Если стол покрывают двойной скатертью, то салфетки должны быть одного цвета с основной скатертью.

Данный вид салфеток предназначен, прежде всего, для предохранения одежды от попадания на нее крошек и брызг. А значит, салфетку кладут каждому гостю. Она обязательно должна быть индивидуальной.

Большую роль играет и размер салфеток. Салфетки размером 35*35 см и меньше используются для завтрака, чайного и кофейного стола, размером 40*40 см и больше - для обеда и ужина. Самым популярным и употребляемым является размер 50*50 см.

В качестве материала чаще всего используются лен или хлопок. Очень практичны салфетки из тканей с добавлением синтетических материалов - они меньше деформируются, легко гладятся и почти не дают усадки при стирке. Можно приобрести кружевные салфетки, или пришить к обычным салфеткам бахрому, кружевную кайму и другие украшения. Главное, чтобы это гармонировало с обстановкой Вашей столовой, цветом и фактурой посуды, задуманным оформлением приема гостей.

В некоторых случаях полотняные салфетки можно заменить бумажными, разумеется, не разрезая их в целях экономии на части.

Наряду с полотняными салфетками на столе должны присутствовать и бумажные.

Салфетки непосредственно из пачки подавать на стол нельзя, их нужно разрезать на треугольники. Существуют специальные подставки для таких салфеток: две плоскости, находящиеся на расстоянии нескольких сантиметров друг от друга, крепятся на третьей. Но такая подставка 'работает' только в том случае, когда она плотно набита салфетками, иначе, когда вытягивают одну, остальные будут вываливаться. Теперь о том, как пользоваться бумажными салфетками. Вытащив один тонкий треугольничек, сложите его пополам, пригнув вершину к основанию и тщательно прогладив сгиб, после чего поднесите к губам и вытрите их 'собирательным' движением (тереть и промокать губы считается вульгарным). Использованную салфетку скомкайте (но не скатывайте в шарик) и положите под краешек нижней тарелки. Не забывайте, что губы необходимо вытирать не только во время еды, но и каждый раз перед тем, как пьете — следы помады и отпечатки жирных губ на краях бокалов и чашек выглядят очень неприятно.

Чтобы вытереть пальцы, необходимо, также сложив предварительно салфетку пополам, взять ее кончиками пальцев обеих рук. Чтобы не разорвать салфетку, нужно производить движения только большими пальцами. И использованную салфетку скомкайте и положите под тарелку. Закончив есть, все грязные салфетки положите на тарелку вместе с использованными приборами.

А сейчас научимся красиво складывать полотняные салфетки. Но для этого их необходимо крахмалить, чтобы хорошо держалась форма, которую придали салфетке. Делать это нужно непосредственно перед использованием, чтобы избежать образования заломов при хранении.

При складывании салфетки необходимо как можно меньше касаться ее пальцами и чтобы в развернутом виде она не выглядела мятой.

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 другие плоские фигуры). Для обеда и ужина, когда в сервировке стола используется закусочная тарелка, салфетки складывают в «объемную» фигуру. Чем изысканнее и торжественнее сервирован стол, тем сложнее фигура из салфетки.



Скатерти и салфетки должны сочетаться с посудой, особенно это касается ярких оттенков. Например, можно использовать такие сочетания:

Полосатая черно-белая скатерть - зеленая посуда; синяя скатерть - темно-розовая посуда, синие или розовые салфетки. Красная кружевная скатерть, положенная поверх белой - белая посуда, красные салфетки с белой кружевной оторочкой. Серая скатерть - бело-розовая посуда, розовые салфетки. Белая кружевная или вязаная скатерть, покрытая поверх черной скатерти - посуда и салфетки ярких цветов (красная, фиолетовая или желтая).



Расположение салфетки на столе может быть разным. Обычно салфетку располагают 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. Салфетку сложенную трубочкой, закрепляют декоративным кольцом и укладывают на тарелку или рядом с тарелкой. Кольца для салфеток иногда входят в наборы столовых приборов (они имеют тот же рисунок и форму, что ножи и вилки). Салфетки из ткани совсем необязательно тщательно складывать, чтобы придать им праздничный вид. Будет очень изысканно, если вы просто сложите их по диагонали, а затем скатаете в трубочки, которые свяжете золотистым дождиком - у вас получится блестящее



украшение для стола. Мгновенно преобразить стол можно с помощью салфеток с цветочными рисунками и обычных заколок-крабиков. Просто берете салфетку, посередине зажимаете «крабиком» и кладете на стол рядом с тарелками. Заколка будет оригинальным подарком для дам. В начале трапезы салфетку необходимо развернуть, сложить вдвое и положить на колени сгибом к себе. Не нужно откладывать салфетку в сторону или закладывать ее за воротник. Первой за столом берет салфетку хозяйка, при ее отсутствии - хозяйин. При выходе из-за стола салфетку надо положить, не сворачивая, слева от тарелки.

Теоретический материал по теме «Столовая посуда и приборы»

Все персональные тарелки, используемые сегодня для сервировки стола, делятся на глубокие и мелкие. Глубокие тарелки диаметром 240 мм служат для подачи горячих и холодных заправочных супов (щей, борща, окрошки и т. д.). Прозрачные супы (бульоны) подаются в бульонных чашках. Мелкие тарелки для сервировки стола отличаются большим разнообразием. Различают столовые мелкие тарелки диаметром 240 мм (для основных горячих блюд), закусочные диаметром 200 мм (для холодных и горячих закусок), пирожковые тарелки размером 175 мм (для подачи хлеба, булочек, тостов). Закусочные тарелки могут также использоваться в качестве десертных (для десертов: свежих и консервированных фруктов, пудингов).

Хрустальная и стеклянная посуда

Приобретая бокалы, помните: каждому напитку - свой сосуд. Так, красное вино доставит вам большее наслаждение, если будет подано в бокале слегка выпуклой формы, поскольку большая площадь соприкосновения напитка с воздухом способствует более полному и тонкому раскрытию его букета. Для белого вина используют бокалы с чашей небольшого объема. Благодаря частому подливанию, вино в таком бокале всегда будет прохладным и свежим. Для шампанского предпочтительнее бокалы высокие: в них напиток хорошо пенится и не так быстро выдыхается. К рюмкам для коньяка или крепленого вина относится то же, что и к бокалам для красного вина: большая выпуклость сосуда способствует более полному и тонкому раскрытию букета и аромата напитка. Все бокалы можно мыть в моечной машине, кроме бокалов из хрусталя и расписанных золотом: их следует мыть вручную в чуть теплой воде с добавлением небольшого количества моющего средства. Затем их необходимо вытереть и отполировать мягким полотенцем без ворса.

Столовые приборы

Приобретая столовые приборы, непременно обратите внимание на то, чтобы они по стилю соответствовали посуде. Вы можете купить либо два комплекта, либо один основной, который в дальнейшем расширите. Для такого расширения границ почти не существует, поскольку едва ли не для каждого блюда найдется и свой особый прибор: вилка для устриц, нож для устриц, вилка для омаров, щипцы для омаров, лопатка для икры, нож для икры, ложка для икры и т.д. Особенно важен правильный уход за столовыми приборами. Ни в коем случае нельзя допускать, чтобы на них остались засохшие частички еды - даже изделие из высококачественной стали может при этом потускнеть. Тщательно мойте приборы сразу же после еды и насухо их вытирайте. Приборы, изготовленные из двух различных материалов, например, имеющие ручки из дерева, фарфора, керамики, следует мыть в чуть теплой воде, иначе металл расширится и ручка треснет. Кроме того, приборы с деревянными ручками нельзя надолго оставлять в воде, поскольку

дерево может впитать в себя воду, размякнуть и начать крошиться. Нельзя мыть одновременно в одной воде приборы из высококачественной стали и серебра: более крепкая сталь неминуемо поцарапает серебро. Нельзя погружать в моечную машину приборы из высококачественной стали с другими предметами из металла (алюминий, серебро и т.д.), поскольку они могут быть повреждены в результате химических реакций. Все приборы делятся на индивидуальные (основные) и общие (вспомогательные). Индивидуальные приборы предназначены для приема блюд, общие - для раскладывания их. К индивидуальным приборам относятся закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый.

Закусочный прибор - вилка и нож. Он немного меньше размером, чем обычный столовый. Прибор подается к холодным блюдам и закускам всех видов и к некоторым горячим закускам - ветчине жареной, блинам и др.

Рыбный прибор - вилка с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки - подается к горячим рыбным блюдам. Если нет рыбного ножа, то к горячему блюду из рыбы можно подавать рыбные или обычные столовые вилки.

Столовый прибор - вилка, нож и ложка - используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд. Ложку и вилку используют также для раскладки блюд при отсутствии специального прибора.

Десертный прибор - состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож несколько меньше закусочных, вилка с тремя зубцами. Как правило, приборы для десерта отличаются изяществом и оригинальностью. Десертные нож и вилку используют, когда на стол подают шарлотки, сладкие пироги и др. Десертную ложку подают к сладким блюдам, таким, как пудинг, мусс, ягоды с молоком, сливками, фрукты в сиропе.

Фруктовый прибор - состоит из вилки и ножа. Нож меньше десертного, с заостренным концом, перочиннообразный, вилка - с двумя зубцами. Фруктовые приборы используют для сервировки, если к столу подают яблоки, груши, ананасы, апельсины, а также арбузы, дыни. К консервированным фруктам и фруктовым салатам достаточно одной вилки.

Для мороженого используется специальная плоская ложка в виде лопаточки с едва изогнутыми краями. К чаю подается ложка (чайная), щипцы для сахара, нож и вилка для лимона. Нож используется для нарезки лимона, имеет зигзагообразное острие. Вилка маленькая, изящной формы с двумя зубцами. К кофе подается ложка (кофейная), такая же, как и чайная, только поменьше размером. Для нарезки и раскладки сыра, масла, лимона используются общие приборы:

- нож для масла с расширенным основанием;
- нож-вилка для нарезки и раскладки сыра серповидной формы с зубцами на конце (применяется при подаче сыра куском);
- ложки для раскладки салатов, по размеру больше столовых;
- разливательные ложки для первых и сладких блюд (киселей, компотов) разного размера, ложки для соусов (имеют носик-слив);

- специальная ложка с верхним держателем для раскладки горячих блюд на тарелки;
- двухрожковая вилка для раскладки сельди, вилка-лопатка для раскладки рыбных консервов в масле с пятью зубцами, соединенными перекладиной, что исключает возможность деформации тушки рыбы;
- большие кондитерские щипцы для раскладки выпеченных изделий, малые - для раскладки сахара, шоколада ассорти;
- щипцы для колки сахара с острыми и крепкими лезвиями;
- щипцы для колки орехов;
- щипцы для пищевого льда;
- икорная лопатка для икры зернистой и кетовой;
- рыбная лопатка продолговатой формы для раскладки холодных и горячих рыбных блюд;
- кондитерская лопатка для раскладки пирожных и тортов.

К приборам общего пользования относят также ножи для разрезания торта, ложки-ситечки для процеживания чая, ложки для специй и др. Приборы и посуду перед использованием необходимо протереть полотенцем. Подготовленные посуду и приборы до момента их использования необходимо расположить в удобном месте и закрыть салфеткой или полотенцем. Требуют определенной подготовки и приборы для специй. Их необходимо протереть, солонку наполнить на 3/4 объема солью, перечницу - молотым перцем. Горчичницу заполняют незадолго до прихода гостей на 3/4 объема и вставляют ложечку.

Виды сервировки стола

Существует *два основных вида сервировки столов*: предварительная, исполнительная.

Предварительная сервировка используется при подготовке зала к обслуживанию до прихода потребителей и включает минимальное количество предметов, которые могут быть использованы при осуществлении выполнения заказа. Предварительная сервировка стола может быть различной и зависит от времени обслуживания. Существует несколько видов предварительных сервировок:

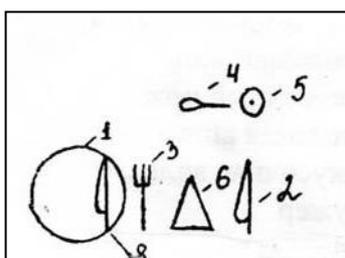
- сервировка стола для завтрака,
- сервировка стола по меню комплексным обедам,
- обеденная сервировка по меню заказных блюд,
- вечерняя сервировка стола,
- сервировка бизнес-ланча.

Исполнительная сервировка стола проводится по заранее известному меню заказа. Она используется при организации обслуживания банкетов, обслуживании интуриста, различных делегаций и т.д., т.е. при обслуживании спецзаказа. Дополнительная сервировка осуществляется в соответствии с принятым заказом и с учетом ассортимента подаваемых блюд и напитков.

Сервировка стола для завтрака (с 8:00 до 10:00)

В сервировку входит: пирожковая тарелка, закусочный прибор (вилка, нож, чайная ложка), фужер, салфетка льняная (или бумажные в салфетнице). Закусочную тарелку не ставят на стол, потому что блюда к завтраку подают уже уложенными на соответствующие тарелки

1 вариант

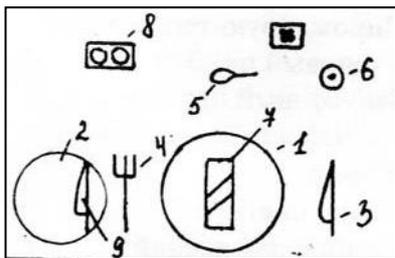


1. Пирожковая тарелка
2. Нож закусочный
3. Вилка закусочная
4. Ложка чайная
5. Фужер
6. Льняная салфетка
7. Приборы для специй, вазы с цветами
8. Нож для масла

Если в меню включено масло, то сервировку дополняют ножом для масла, который кладут на правый борт пирожковой тарелки.

2 вариант

Если закуску или блюдо на завтрак приносят в салатнике или баранчике и т.п., то закусочную тарелку в сервировку необходимо включить.



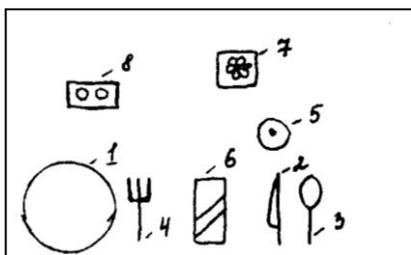
1. Закусочная тарелка
2. Пирожковая тарелка
- 3-4 Закусочные приборы
5. Чайная ложка
6. Фужер
7. Салфетка
8. Приборы для специй, вазы с цветам
9. Нож для масла

Обеденная сервировка (с 12:00 до 17:00)

Различают 2 вида:

Сервировка стола по меню комплексных обедов

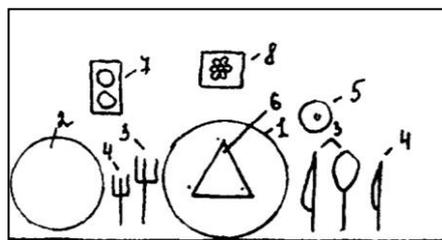
Включает: пирожковую тарелку, столовый прибор (нож, ложка, вилка), фужер, салфетки льняные или бумажные, приборы для специй, вазу с цветами.



1. Пирожковая тарелка
2. Столовый нож
3. Столовая ложка
4. Столовая вилка
5. Фужер
6. Салфетка льняная
7. Ваза с цветами
8. Прибор для специй

Обеденная сервировка стола по меню заказных блюд

Включает: закусочную и пирожковую тарелку, прибор столовый (нож, ложка, вилка), прибор закусочный (нож, вилка), фужер, салфетка льняная, прибор для специй, ваза с цветами.

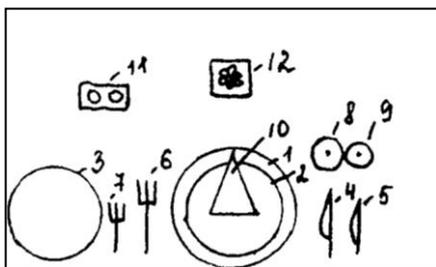


1. Закусочная тарелка
2. Пирожковая тарелка
3. Приборы столовые
4. Приборы закусочные
5. Фужер
6. Салфетка льняная
7. Прибор для специй
8. Ваза с цветами

Сервировка стола для ужина (с 17.00 до закрытия ресторана)

Сервировка должна быть торжественной, праздничной.

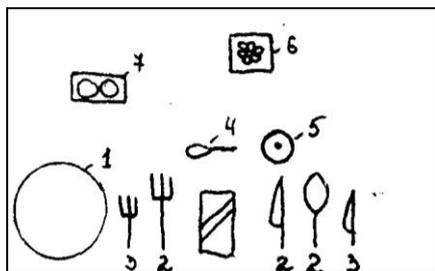
Включает: закусочную, мелкую столовую, пирожковую тарелки, закусочные и столовые приборы (ножи, вилки), фужер, рюмку водочную и красиво сложенную полотняную салфетку, а также приборы для специй и вазу с цветами.



1. Мелкая столовая тарелка
2. Закусочная тарелка
3. Пирожковая тарелка
4. Столовый нож
5. Закусочный нож
6. Столовая вилка
7. Закусочная вилка
8. Фужер
9. Рюмка
10. Салфетка
11. Специи
12. Ваза с цветами

Сервировка стола для бизнес-ланча (второй завтрак) 12.00 - 14.00

Включает: пирожковую тарелку, столовый прибор (нож, ложка, вилка), закусочный прибор, чайную ложку, фужер, полотняную салфетку, прибор для специй, вазу с цветами.



1. Пирожковую тарелка
2. Столовый прибор
3. Закусочный прибор
4. Чайная ложка
5. Фужер
6. Ваза с цветами
7. Прибор для специй

Оформление стола



Украшая новогодний стол, не забудьте о чудесной традиции: маленькие сюрпризы всем участникам застолья, которые можно положить прямо на сервировочные тарелочки. Детям это доставит несомненное удовольствие, а во взрослую вечеринку внесет неожиданную веселую нотку, если к сюрпризу добавить записку с конкурсным заданием.



Простая и очень нарядная декорация. Достаточно выбрать несколько одинаковых устойчивых сосудов, поместить в них цветы (живые или искусственные, но желательно одного сорта и цвета) и расставить эти милые украшения вдоль всего стола. К такому столу подойдет посуда без декора или с декором в цвет цветам.

**Варианты вопросов для устного опроса
по основным разделам программы**

1. Какие виды салфеток в зависимости от назначения используются? (Индивидуальные, сервировочные, для коктейлей и др.)
2. Охарактеризуйте каждый вид салфеток, как используются? (Индивидуальные – обязательный предмет сервировки стола, служат для сохранности одежды во время трапезы и промокания участков рта; сервировочные – используются для сервировки стола, их стелют поверх скатерти под тарелки и приборы, используют при обслуживании завтраков, бизнес-ланчей и т.д.; салфетки для коктейлей – используют при подаче аперитива перед банкетом, на банкетах фуршет и коктейль, они отличаются меньшим размером и изготавливают их из более тонкого материала и т.д.)
3. Какие формы складывания салфеток знаете? (Простые (для завтраков, бизнес-ланчей), сложные (для обеда и ужина), низкие (треугольник, валик, сюрприз, конверт и т.д.), высокие (космос, лилия, свеча, банан и др.).
4. Какие виды посуды знаете? (Хрустальная, стеклянная, металлическая и др.)
5. Определить вид посуды



- 1 лоток, селедочница
- 2 салатник
- 3 блюдо для рыбных и мясных закусок
- 4 блюдо для мясных и овощных блюд
- 5 блюдце чайное под стакан
- 6 тарелка закусочная
- 7 тарелка глубокая для супов
- 8 тарелка столовая мелкая для блюд из рыбы, мяса, птицы
- 9 тарелка глубокая полупорционная
- 10 чашка чайная
- 11 сливочник
- 12 чашка с блюдцем для кофе или шоколада
- 13 соусник
- 14 молочник
- 15 соусник
- 16 перечница
- 17 горчица
- 18 солонка
- 19 рюмка-подставка для яиц



1. рюмка для ликера
2. бокал для хереса
3. бокал для шампанского
4. бокал для минеральной воды
5. бокал для пива
6. бокал для розового вина
7. бокал для шампанского
8. бокал для бургунского вина

9. рюмка лафитная для красного столового вина
10. рюмка для белого столового вина
11. рюмка рейнвейная (светлозеленая)
12. бокал для десертного вина
13. коньячная рюмка
14. стопка для виски
15. стопка для водки
16. фужер для минеральной или фруктовой воды
17. бокал для шампанского
18. рюмка для ликера
19. рюмка для мартини
20. рюмка для коктейля
21. бокал для грога
22. бокал для чая или пунша

6. Использование металлической посуды. (Используется для доставки блюд из раздачи к подсобному столу официанта в зале, а также подачи отдельных видов блюд непосредственно на стол посетителю. В ресторанах используют мельхиоровую посуду из нержавеющей стали).

7. Каков необходимый ассортимент металлической посуды и её назначение

Название	Вместимость	Назначение
Миска суповая с крышкой	1 -6	Подача и сохранение температуры первых блюд
Баранчик овальной формы с крышкой	1-2-3-4	Для вторых горячих блюд из рыбы, птиц
Баранчик круглой формы с крышкой	1-2	Подача вторых горячих блюд из мяса в соусе, плова, блинов, цветной капусты и др.
Блюда овальные	1-2-3-4-5; 12 пор	Подача вторых натуральных жареных блюд
Пашотницы	1	Подача к бульону горячих очищенных яиц сваренных в «мешочек». Подача основного продукта с одним гарниром или со сложным гарниром
Ведёрко для шампанского	До 5 л	Для охлаждения шампанских и др. напитков
Соусник	1-2	Подача горячих соусов
Порционные сковороды Кроншель (порционная сковорода с двумя витыми ручками и прямыми бортами)	На 1 и 6 пор. 1-2-4	Для приготовления и подачи горячих закусок (солянок, сосисок в томате, овощей запечён.), некоторых сладких блюд (пудинг, каша гурьевская и др.), вторых горячих, запечённых блюд (крупеник)
Кокотница (маленькая кастрюлька с одной длинной ручкой)	75- 100 см ³	Подача горячих закусок (жюльены из птицы и дичи, грибы под сметанным соусом и др.)
Кокильница (металлическая раковина на подставке)	1	Для запекания и подачи рыбных горячих закусок (судак под молочным соусом, устрицы запечённые в белом вине и др.)

Турки	125-250 см ³	Приготовление и подача кофе по - восточному.
Кофейники	500- 1500 см ³	Подача кофе при групповом обслуживании, при обслуживании в номерах гостиниц
Сливочник	50-200 см ³	Подача сливок
Молочник	200-5 00см ³	Подача молока
Ваза трёхъярусная	-	Подача фруктов на банкетах
Креманки	-	Подача десертных блюд (мороженное, желе, мусс, крем)
Икорница	1-2-4	Подача икры
Подносы	50x50 см d 50 см 35x25 см 30x30 см	Для переноски белья и посуды Для подачи блюд на приёмах и банкетах
Решетка для спаржи		Подача спаржи

8. Каково предназначение индивидуальных и общих приборов? (Индивидуальные приборы предназначены для приема блюд, общие - для раскладывания их. К индивидуальным приборам относятся закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый).

9. Определить вид прибора, назвать его предназначение:



Закусочный прибор - вилка и нож. Он немного меньше размером, чем обычный столовый. Прибор подается к холодным блюдам и закускам всех видов и к некоторым горячим закускам - ветчине жареной, блинам и др.



Рыбный прибор - вилка с четырьмя короткими зубцами и углублением для отделения костей и нож с коротким и широким лезвием в виде лопаточки — подается к горячим рыбным блюдам. Если нет рыбного ножа, то к горячему блюду из рыбы можно подавать рыбные или обычные столовые вилки.

Варианты заданий для самостоятельной практической работы по основным разделам программы

«Сервировка стола»

1. Определить форму складывания салфеток и сложить салфетки по образцу.



Лилия



Мегафон



Южный крест



Джонка

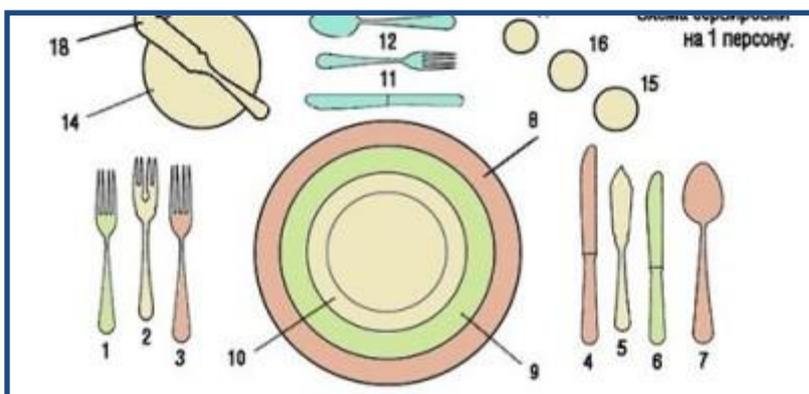


Сумочка

2. Сложить максимальное количество салфеток (любыми способами) за 15 минут.

Педагог оценивает количество сложенных салфеток за 15 минут, техничность, внешний вид салфеток, разнообразие способов складывания, привлекательность и оригинальность дизайна.

«Виды и техника сервировки»



Сервировать стол по схеме, определить названия и использование каждого прибора.

Таблица результатов реализации дополнительной образовательной программы «Дизайн стола»

Педагог дополнительного образования – _____

Учебный год _____

№ п/п	ФИО	Уровень усвоения						
		Теоретические знания по основным разделам программы	Практические умения и навыки	Самостоятельное выполнение творческого проекта				
				Составление меню	Название композиции	Сервировка и оформление стола	Соблюдение нормы времени	Защита проекта
1								
2								

**Таблица результатов участия обучающихся творческого объединения «Дизайн стола»
в культурно-массовой деятельности**

Педагог дополнительного образования – _____

Учебный год _____

№ п/п	Название мероприятия	Уровень	ФИО участника	Название тематического стола	Результат
1					
2					