

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
_____ Г.И. Софина
« _____ » _____ 2024 г.
Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

по дисциплине

ОПД.04 Организация обслуживания

для обучающихся по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Михайлова В.С., преподаватель спецдисциплин.

Методические указания к практическим занятиям являются частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Дисциплина «ОПД.04 Организация обслуживания».

Введение

Практические занятия являются одной из важных форм учебного процесса, предусмотренных учебным планом. Значение этой формы занятий определяется требованиями диалектического метода, важнейшим из которых является проверка теоретических положений на практике, неразрывная связь теории с практикой.

Практические занятия имеют целью помочь студентам глубже уяснить теоретические положения, закрепить полученные знания, привить необходимые навыки в применении теоретических знаний в своей будущей практической деятельности. Эти знания тесно связаны с другими формами учебного процесса - лекциями, семинарскими занятиями. В лекции, на семинарских занятиях из-за недостатка времени или по методическим соображениям могут быть опущены отдельные детали тех или иных вопросов. Между тем, знания этих деталей нередко во многом определяет умение студентов правильно в своей профессиональной деятельности полученные знания.

Студенты, не подготовившиеся к практическому занятию (в том числе и по уважительным причинам), а также отсутствующие на занятиях, отчитываются перед преподавателем о выполнении задания во внеурочное время.

В ходе практического занятия студент зачитывает либо своими словами рассказывает содержание задания, дает мотивированное его решение, т.е. излагает свой ответ на поставленные в задании вопросы. Рекомендуются пересказывать содержание заданий, т.к. это готовит студента докладывать конкретные дела, приучает обращать их внимание на основные вопросы, опуская факты, не имеющие существенного значения.

От студентов требуется, чтобы они на основе подготовленных во время самостоятельной работы письменных решений давали развернутые ответы на поставленные в задании вопросы, не ограничивались высказыванием собственного мнения по заданию, а подкрепляли предлагаемые ими решения ссылками на соответствующую нормативную документацию и законодательные акты.

Перечень практических работ

ПЗ№1 Идентификация посуды, приборов, белья.	3
ПЗ№2 Оформление заявки и акта на бой, лом посуды и приборов.	3
ПЗ№3 Анализ меню предприятий общественного питания различного вида	4
ПЗ№4 Процесс обслуживания гостей	4
ПЗ№5 Овладение приемами сервировки столов и подачи блюд.	6
ПЗ №6 Овладение приемами подачи разных видов блюд .	4
ПЗ№7 Составление меню различных банкетов	4
ПЗ№8 Изучение приемов обслуживания специальных форм мероприятий	6
Итого	34

Практическая работа №1

Тема: Идентификация посуды, приборов, белья.

Цель:

1. Обеспечить применение обучающимися знаний и способов действий с целью идентификации (распознавания) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.
2. Помочь учащимся осознать социальную, практическую и личностную значимость учебного материала.
3. В целях трудового воспитания показать обучающимся влияние профессиональной подготовки технолога на успешную деятельность предприятия.

Информационные источники:

Методические указания, стандарты РФ Электронный справочник «Формы складывания салфеток»

Литература: Радченко Л.А. «Организация обслуживания»
Кучер Л.С. «Организация обслуживания в
предприятиях общественного питания»
Стандарты РФ
Справочник руководителя ПОП

Алгоритм работы:

I. Теоретическая поддержка:

Фарфоровая посуда □ снежно-белая, просвечивающая, имеет лучший внешний вид и качество по сравнению с фаянсовой, обладает повышенными механическими и термическими свойствами. Она более изящна и легка. При легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает чистый продолжительный звук. Художественное оформление фарфоровой посуды носит название «разделки». Глазурь фарфора не содержит вредных для здоровья веществ. Поверхность глазури гладкая и твердая □ на ней не остаются следы от ножа и вилки. Рестораны класса «люкс» имеют в обращении фарфоровую посуду, выполненную на заказ, такие экземпляры отмечены фирменной символикой.

Фаянсовая посуда имеет желтовато-белый пористый, впитывающий влагу черенок. Фаянсовая посуда не просвечивает даже в тонких местах. При ударе по краю изделия раздается низкий, глухой звук. Прочность фаянсовой посуды ниже, чем фарфоровой, поэтому ее изготавливают значительно толще, чем фарфоровую. Такую посуду применяют обычно в заведениях среднего класса: закусочных и кафе.

Керамическая посуда – майоликовая и гончарная, основным сырьем для ее изготовления служит глина. Майоликовые изделия покрывают снаружи и изнутри глазурью. Керамическая, а также деревянная посуда применяется для подачи национальных блюд. Одно из главных преимуществ деревянной посуды – ее экологичность. В деревянной посуде продукты прекрасно сохраняются. Еще одно значительное преимущество деревянной посуды – ее прочность. Для производства деревянной посуды использовали: березу, орешник, рябину, иву, дуб, липу, кедр, можжевельник.

На предприятиях общественного питания используется *металлическая посуда* из мельхиора, нейзильбера и нержавеющей стали. Лучшими теплопроводными и эстетическими качествами обладает посуда из мельхиора и нейзильбера. Мельхиор □ это сплав меди (до 80%) и никеля (18□20%), а в состав нейзильбера входит медь (61,5%), никель (16,5%) и цинк (22%). Изделия из этих сплавов имеют защитно-декоративные покрытия. Для повышения противокоррозийной стойкости и улучшения внешнего вида наружные поверхности изделий из мельхиора и нейзильбера покрывают тонким слоем никеля или серебра (от 0,3 до 0,5мм) путем гальванизации.

Для изготовления простого *столового стекла* применяют кварцевый песок, щелочи, поташ. Для производства хрусталя используют лучшие сорта изготовленного стекла, в стекломассу добавляют для прозрачности, игры света и мелодичности свинец или серебро. В настоящее время в ресторанах, кафе и барах большой популярностью пользуется бесцветное прозрачное стекло. В то же время отдельные виды посуды, ножки рюмок, бокалов могут быть цветными. Для этого в стекломассу добавляют красящие вещества: люстрин, кобальт и др.

Скатерть профессиональная — главный предмет сервировки любого стола. Изготавливается из различных материалов разных цветов и оттенков. Классическим материалом является лен и хлопок. Лен — добротная, очень плотная ткань, которая, однако, легко мнется.

II. Обучающиеся работают в мини группах:

Задание №1: Из предложенного ассортимента столовой посуды произвести идентификацию (распознавание) посуды:

- из фарфора,
- стекла,
- металла,
- пластика,
- дерева.

Задание №2: Из предложенного ассортимента столовых приборов произвести идентификацию (распознавание) ассортимента (основных и вспомогательных) приборов.

Задание №3: Установите название, назначение и определите объем или размер представленных образцов посуды и приборов. Заполните таблицу:

Материал из которого изготовлен образец	Наименование посуды, приборов	Емкость, размеры	Назначение

Практическая работа №2

Тема: Оформление заявки и акта на бой, лом посуды и приборов.

Цель:

1. Обеспечить применение обучающимися знаний и способов действий с целью оформления заявки и акта на бой, лом посуды и приборов.
2. Помочь учащимся осознать социальную, практическую и личностную значимость учебного материала.
3. В целях трудового воспитания показать обучающимся влияние профессиональной подготовки технолога на успешную деятельность предприятия.

Информационные источники:

Методические указания, стандарты РФ, Нормы оснащения посудой предприятий общественного питания (Приложение 1)
Натуральные образцы документов: «Журнал учета столовой посуды, приборов, выдаваемых под отчет работникам предприятия»,
«Акт на бой, лом, утрату посуды и приборов»
Приказ Министерства торговли СССР от 29.12.1982 N 276 "Об утверждении Среднеотраслевых норм эксплуатационных потерь столовой посуды, приборов, столового белья, санспецодежды, производственного инвентаря на предприятиях общественного питания и Инструкции о порядке их применения"

Литература: Радченко Л.А. «Организация обслуживания»

Кучер Л.С. «Организация обслуживания в
предприятиях общественного питания»
Стандарты РФ
Справочник руководителя ПОП

Алгоритм работы:

I. Теоретическая поддержка:

Нормы оснащённости предусматривают наличие трех, трех с половиной, а иногда и четырех комплектов посуды и приборов на одно место. Два комплекта находятся в обращении в зале и на раздаче, третий – в моечной. Такое количество посуды и приборов обеспечивает нормальное обслуживание потребителей при двух- и трехкратной оборачиваемости места в час. В вечернее время в ресторанах, когда место за столом используется практически один раз, потребность в посуде и приборах сокращается до полутора комплектов на одно место.

Порядок отпуска столовой посуды и приборов из кладовых для залов предприятий общественного питания разных типов осуществляется по накладным (с указанием ассортимента и их количества) и зависит от

характера обслуживания. В ресторанах и других предприятиях с обслуживанием официантами посуда и приборы поступают под отчет работника сервисной, отпускающей посуду, метрдотеля или администратора зала, бригадира официантов. С ними заключают договоры о материальной ответственности. При согласии работников, входящих в состав бригады, может быть установлена бригадная ответственность официантов и других лиц за посуду и приборы, находящиеся в обращении в зале. Бригадная ответственность также оформляется договором между администрацией и бригадиром, являющимся старшим по должности или наиболее опытным членом бригады. Бригадир официантов получает посуду и приборы, обеспечивает их выдачу официантам, сохранность в процессе обращения, а также сдачу в конце дня. Посуда выдается в количестве, необходимом для бесперебойного обслуживания (обменный фонд). Учет столовой посуды ведется в журнале по форме №73.

В конце рабочего дня подсчитывается количество посуды, находящейся в обращении, и в случае необходимости составляется акт на бой или порчу. В акте указываются наименование разбитой, испорченной посуды, ее количество и причина, по которой она пришла в негодность. Акт подписывается комиссией из трех человек (работника ответственного за находящуюся в обращении посуды, работника у которого под отчетом эти ценности в течение дня и представителя профсоюзной организации); в журнале учета посуды, приборов делается соответствующая запись.

Документы:

Ведомость учета движения посуды и приборов	Применяется для учета движения посуды и приборов. Составляется в двух экземплярах, один экземпляр ведомости сдается в бухгалтерию, второй - остается у материально ответственного лица.
Журнал учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации	Применяется для учета столовой посуды и приборов. Журнал ведется лицом, ответственным за сохранность столовой посуды и приборов (заместителем директора, распорядителем зала, бригадиром официантов) и т.д. При автоматизированной обработке данных документов средствами вычислительной техники возможен вариант применения предложенной формы в виде отдельной ведомости на бумажных и машинных носителях информации. Подписывается материально ответственным лицом и работниками, которым выдается под отчет столовая посуда и приборы.

Акт на бой, лом, утрату посуды и приборов	<p>Цель. Применяется для оформления возникшего по тем или иным причинам боя, лома и утраты столовой посуды и приборов.</p> <p>Количество экземпляров. Акт составляется в двух экземплярах, один передается в бухгалтерию, другой остается у материально ответственного лица. Акт составляется за отчетный период или на конкретную дату (в этом случае в графе "Отчетный период с ____ по ____" ставят прочерки).</p> <p>Акт составляется в двух экземплярах комиссией. Один экземпляр передается в бухгалтерию, другой - остается у материально ответственного лица.</p>
	<p>В акте перечисляются отдельно предметы столовой посуды и приборы, пришедшие в негодность в процессе пользования ими (бой, лом и т.п.) и отдельно утраченные (недостающие) предметы.</p> <p>Оформление. Составляется комиссией, куда входят представитель администрации, материально ответственное лицо и представитель профсоюзной предприятия. В акте перечисляются отдельно предметы столовой посуды и приборов, пришедших в негодность в процессе пользования ими (бой, лом и т.д.) и отдельно утраченные (недостающие) предметы.</p>

II. Обучающиеся работают в мини группах:

Задание № 1. Произведите расчет количества столовой посуды, приборов для ресторана (по заданию преподавателя) (Приложение 1)

Задание №2. Оформите заявки на доукомплектование ресторана столовой посудой, приборами по нормам оснащения (по заданию преподавателя). Задание оформите в виде таблицы:

Тип предприятия:				
Вид посуды:				
№ п/п	Наименование посуды, приборов	Необходимое количество для оснащения	факт	Требуется для дооснащения

Задание № 3. Заполните журнал учета столовой посуды, приборов, выдаваемых под отчет работникам предприятия.

Задание № 4. Составьте акт на бой, лом, утрату посуды и приборов.

Варианты заданий группам:

1 группа	100 мест	Металлическая посуда	укомплектован на 70%
2 группа	75 мест	Фарфоровая посуда	укомплектован на 50%
3 группа	30 мест	Стеклянная посуда	укомплектован на 20%
4 группа	60 мест	Столовые приборы	укомплектован на 80%

5 группа	55 мест	Металлическая посуда	укомплектован на 10%
6 группа	150 мест	Фарфоровая посуда	укомплектован на 90%
7 группа	200 мест	Стеклянная посуда	укомплектован на 90%

Практическая работа №3

Тема: Анализ меню предприятий

Цель:

1. Обеспечить применение обучающимися знаний и способов действий с целью анализа меню базовых предприятий общественного питания на соответствие их типу и классу и составления различных видов меню, в том числе специальных.
2. Помочь обучающимся осознать социальную, практическую и личностную значимость учебного материала.
3. В целях трудового воспитания показать обучающимся влияние профессиональной подготовки технолога на успешную деятельность предприятия.

Информационные источники:

Методические указания, Натуральные образцы меню и карт вин предприятий общественного питания, последовательность расположения блюд в меню (Приложение 2), требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту кулинарной продукции для предприятий различных типов и классов (Приложение 3), ассортиментный минимум блюд для ресторанов различных классов (Приложение 4)

Литература: Радченко Л.А. «Организация обслуживания»

Кучер Л.С. «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания»

Стандарты РФ

Справочник руководителя ПОП

Правила оказания услуг предприятиями общественного питания

Алгоритм работы:

I. Теоретическая поддержка:

Меню представляет собой перечень закусок, горячих блюд, напитков, мучных хлебобулочных, кулинарных и кондитерских изделий (с указанием их выхода и цены), предлагаемых посетителю в течение дня. В последнее время многие рестораны стали включать в меню ассортимент основных продуктов.

При составлении меню учитывают ряд факторов:

- спрос посетителей на тот или иной вид продукции;
- тип и класс предприятия,
- ассортиментный минимум;
- сезонность продуктов;
- разнообразие блюд по дням, продуктам и способам обработки;
- наличие сырья на складе;
- квалификационный состав исполнителей;
- время начала работы зала;
- наличие специализированного оборудования и др.

Меню – не только показатель уровня ресторана, но и отражение его концепции. Поэтому оно должно соответствовать стилю заведения и его интерьеру. Грамотно составленное и

красиво оформленное меню вполне может помочь повысить покупательский спрос. Такое меню напрямую влияет на выбор блюд посетителями, а значит и на количество продаж и уровень доходов предприятия. К тому же меню прямо воздействует на то, сколько и каких продуктов закупать, складировать, пускать в производство.

Правильно составленное меню это:

- эффективное средство маркетинга и контроля над ценами;
- индикатор пожеланий (спроса) клиентов и возможностей ресторатора;
- контроль уровня доходности каждой товарной позиции в ассортименте;
- в известной мере «организатор» трудового процесса.

В международной практике различают следующие виды меню:

а-ля карт (a la carte) – применяется в дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое заказное блюдо;

табльдот (table d'hotel) – предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам в одно и то же время;

дю жур (du jour) – меню дежурных (дневных) блюд;

а парт (a parte) – потребители обслуживаются в установленный промежуток времени, предварительно сделав заказ;

туристское меню – формируется специально для туристов с акцентом на невысокую цену и питательные качества блюд.

Большинство предприятий общественного питания открытой сети в настоящее время применяют статичное меню, которое не меняется день ото дня, за исключением блюд, не имеющих спроса.

Предприятия общественного питания закрытой сети, обслуживающие постоянные контингенты потребителей (промышленные предприятия, школы и т.д.), используют цикличное меню, повторяющееся через определенный промежуток времени

В зависимости от обслуживаемого контингента потребителей существуют следующие виды меню:

Меню дневного рациона. Оно составляется в тех случаях, когда предстоит обслуживание участников съездов, конференций, совещаний, членов различных делегаций, которые питаются три или четыре раза. Меню дневного рациона может быть со свободным выбором блюд или скомплектовано заранее. При составлении меню скомплектованного завтрака включают, как правило, два-три вида холодных закусок, обычно одно горячее блюдо, горячие напитки – чай, кофе, мучные изделия. В меню скомплектованного обеда входит одна – две закуски, одно наименование супа, одно горячее блюдо, одно сладкое, горячий напиток. При составлении меню ужина ограничиваются легкими закусками и блюдами.

Меню банкетов. В его составлении принимает активное участие сам заказчик. В зависимости от времени проведения банкет может быть завтраком, обедом, ужином. Исходя из вида банкета, меню может быть для банкета за столом с полным или частичным обслуживанием официантами, для банкета – фуршета, коктейля, чая, а также для тематических банкетов.

Меню дежурных блюд и экспресс-обедов. Данные виды меню применяются преимущественно в дневные часы работы ресторана. В меню включают блюда несложного приготовления, которые удобны для отпуска. Этот вид меню удобно использовать в блоках питания при вокзалах, аэропортах. В качестве дежурных блюд должны быть закуски трех-четырех наименований, супы – двух, горячие блюда – четырех-пяти, сладкие блюда, горячие и холодные напитки – трех-четырех наименований, а также мучные кондитерские изделия. Меню печатается ежедневно на машинке и вручается посетителям при приеме заказа.

При составлении **Винной карты** учитывают стилистику меню (итальянская кухня, европейская, французская, японская и так далее). Эти факторы определяют

последовательность расположения отдельных групп напитков. Региональное представительство напрямую зависит от специфики заведения, его кухни. Естественным видится преобладание вин того региона, национальную кухню которого представляет ресторан. Для ресторанов с обычной, средневропейской, или высокой французской кухней приоритетными должны оставаться французские вина (Эльзас, Бордо, Бургундия, Долина Роны), вина Италии (Тоскана, Пьемонт, Сицилия) и Испании (Риоха и Пенедес). В ресторанах с русской кухней перечень винно- водочных изделий начинается с водок, горьких настоек, наливок. Затем включают вина виноградные, игристые, а также коньяки, ликеры. Далее перечисляются пиво, прохладительные напитки, соки, минеральные воды. Если заведение с японской кухней – стоит обратить внимание гостя на национальные напитки Японии и на те напитки, которые максимально гармонируют с японскими блюдами.

Порядок расположения напитков:

аперитивы (шампанское, игристые вина), белые вина, розовые вина, красные вина, крепкий алкоголь (коньяки, арманьяки и другие крепкие напитки), в конце – ликеры, пиво, безалкогольная продукция.

В рамках каждого из этих разделов вина группируются по странам, регионам и субрегионам (если такие имеются). Необходимо указать основные параметры вина:

- категория вина: столовое, местное, Вина, контролируемые по месту;
- название региона, субрегиона, коммуны, если такие имеются;
- производитель, марка (название вина либо компании)
- категория вина по содержанию сахара (как правило, поясняют только полусухие, полусладкие и сладкие вина, сухие же вина – в карте не определяют, то есть ничего не пишут о том, что вино сухое);
- год урожая;
- характерные особенности вина, например, «Sur lie» (вино выдержано на осадке), «Blanc de Blancs» (белое вино из белых сортов) или «Selection de Grains Nobles» (вино из отборного винограда) и тому подобное;
- сорт (сорта) винограда, из которого изготовлено вино;
 - крепость вина;
 - емкость бутылки;
 - цена.

II. Обучающиеся работают в мини группах:

Задание №1: Ознакомиться с видами меню и картами вин, применяемыми на предприятиях общественного питания

Задание №2: Провести анализ данных средств информации на соответствие их типу и классу исследуемого предприятия, последовательность расположения блюд в меню с учетом «Правил оказания услуг общественного питания». Заполните таблицу:

Тип, класс и название предприятия:		
Показатели требований к меню	Соответствует	Не соответствует
Заключение:		

Тип, класс и название предприятия:		
Показатели требований к винной карте	Соответствует	Не соответствует
Заключение:		

Задание №3: Изучите различные виды меню. Выявите общность и различия между видами меню, дайте их краткую характеристику и применение в предприятиях общественного питания (по заданию преподавателя) Заполните таблицу:

Виды меню	Общность	Различия

Варианты заданий группам:

группа	Виды меню для сравнительного анализа:	
1 группа	Меню со свободным выбором	меню тематических мероприятий
2 группа	комплексное меню	меню бизнес-ланча
3 группа	меню воскресного бранча	Табльдот
4 группа	меню детского питания	меню дневного рациона
5 группа	диетическое меню	меню заказных блюд
6 группа	Меню банкета с частичным обслуживанием официантами	Меню банкета с полным обслуживанием официантами
7 группа	Фуршетное меню	«А-ля карт»

Практическая работа №4

Тема: Овладение приемами сервировки столов и подачи блюд

Цель:

1. Организовать деятельность обучающихся по изучению и первичному закреплению приемов накрытия стола скатертями, подготовки посуды, освоения приемов сервировки столов, правил и приемов подачи блюд.
2. Помочь обучающимся приобрести практические навыки накрытия столов скатертями, подготовки посуды, сервировке столов.
3. Развивать познавательный интерес студентов к изучаемой теме, воспитывать желание учиться с интересом.

Информационные источники:

Методические указания, Натуральные образцы столовой посуды и приборов, столового белья, последовательность расположения блюд в меню (Приложение 2); схемы сервировки предварительной сервировки столов (Приложение 5)

Литература: Радченко Л.А. «Организация обслуживания»
Кучер Л.С. «Организация обслуживания в
предприятиях общественного питания»
Стандарты РФ
Справочник руководителя ПОП

Алгоритм работы:

I. Теоретическая поддержка:

Сервировка (от франц. servir — служить) имеет следующие значения: подготовка стола к завтраку, обеду, ужину; правильное размещение на столе посуды, приборов, столового белья, предназначенных для этих целей.

Основные требования, предъявляемые к сервировке стола:

- соответствие виду обслуживания: завтрак, бизнес-ланч, обед или ужин по меню заказных блюд;
- эстетическая направленность (соответствие формы и размеров тарелок форме и размерам стола, сочетание их с цветом скатерти и салфеток, формами складывания последних);
- согласование предметов сервировки с декоративным решением интерьера зала;
- соответствие столовой посуды ассортименту подаваемых блюд, закусок, напитков;
- отражение национальных особенностей и тематической направленности зала или стола.

Различают два вида сервировки стола: предварительную и дополнительную. Предварительной называют сервировку, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода потребителей, что значительно ускоряет процесс обслуживания и придает залу торжественность, элегантность.

Дополнительная сервировка осуществляется в соответствии с принятым заказом и с учетом ассортимента подаваемых блюд, напитков.

Предварительную сервировку стола производят в такой последовательности:

- накрытие стола скатертью;
- сервировка тарелками;
- сервировка приборами,
- сервировка стеклянной посудой;
- раскладывание салфеток;
- расстановка приборов со специями, ваз с цветами и других аксессуаров стола.

Указанная последовательность обеспечивает быстроту сервировки, и сохранность посуды. Накрытие стола скатертью осуществляется следующим образом. Вначале на столы раскладывают отглаженные и сложенные вчетверо по длине скатерти, затем разворачивают каждую и располагают ее вдоль длины стола. Двумя руками берут за кромки одной из сторон; скатерть резким движением поднимают и опускают на столешницу, как бы встряхивая. Воздушная подушка, образовавшаяся между развернутой столешницей и скатертью, дает возможность уложить ее в нужном положении. При этом центральная складка скатерти должна совпасть с центром стола, перпендикулярная складка тоже должна проходить посередине стола.

При накрытии круглых и квадратных столов края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон стола не менее чем на 25—30 см от края столешницы, но не ниже сиденья стула. Углы скатерти должны спускаться строго вдоль ножек стола, закрывая их. При накрытии прямоугольных столов спуск скатерти с торцов увеличивается до 35—40 см. Не допускается выравнивание скатерти путем вытягивания за углы или поглаживания руками по ее поверхности. После накрытия стола скатертью производят расстановку стульев (кресел), что является ориентиром для правильного размещения тарелок на столе.

Сервировка стола тарелками в зависимости от вида обслуживания сервировку стола можно начинать с расстановки сервировочных, закусочных или пирожковых тарелок. Тарелки (сервировочные, закусочные) располагают на столах строго по центру каждого стула (кресла) на расстоянии 2 см от края стола, пирожковые — 5—10 см от края стола и 5—10 см слева от закусочных тарелок. Логотип предприятия на тарелке должен располагаться с противоположной от края стола стороны.

При сервировке стола сервировочными тарелками официант берет стопку каждого вида тарелок на левую руку, а правой расставляет их. Можно под стопку тарелок на левую руку положить ручник или салфетку, сложенную вчетверо. Каждую тарелку большим пальцем левой руки слегка продвигают вперед, затем правой рукой поочередно снимают их и ставят на стол. Аналогично осуществляют сервировку стола закусочными тарелками, которые ставят на сервировочные. В том и другом случаях официант движется по часовой стрелке (справа налево). Затем стол сервируют пирожковыми тарелками, держа стопку на ладони правой руки, устанавливая их на стол слева левой рукой. При этом официант продвигается вдоль стола слева направо.

Сервировка стола приборами. После подготовительной работы (протирки, полировки ручником) официант раскладывает приборы на среднем подносе, покрытом салфеткой, или на мелкой столовой тарелке с салфеткой, сложенной конвертом. Приборы располагают на подносе в том порядке, в котором осуществляют сервировку стола. Если приборы располагают на тарелке, то внутрь конверта укладывают ножи столовые, закусочные, ложки столовые и чайные; под завернутым углом салфетки располагают вилки столовые и закусочные.

Сервировку стола приборами можно осуществлять, держа их в ручнике, сложенном конвертом, так, чтобы приборы были направлены вглубь него.

Вначале стол сервируют ножами и ложками, держа, ручник в левой руке, затем сервируют стол вилками, располагая, ручник с приборами в правой руке. Справа от тарелок (сервировочных и закусочных) раскладывают ножи лезвием к тарелке на расстоянии 2 см от края стола до ручки прибора в такой последовательности: нож столовый, ложка столовая (для обеда), нож закусочный. Слева от тарелки раскладывают вилки зубцами вверх в следующем порядке (справа налево): вилки столовые, закусочные. Расстояние между тарелкой и прибором, а также между приборами должно быть не более 0,5 см. Все приборы должны располагаться на столе параллельно друг другу.

Сервировка стола стеклянной посудой. На поднос, застеленный полотняной салфеткой, устанавливают фужеры в количестве 4 и более единиц. Официант подходит к столу и правой рукой по оси сервировочной или закусочной тарелки ставит фужер. Такую расстановку стекла или хрусталя называют центричной. Можно поставить фужер правее тарелки на линии пересечения верхнего края ее с концом первого ножа. Такую расстановку стекла или хрусталя называют правосторонней. Расстояние между тарелкой и фужером должно быть 0,5 см.

Сервировку стола стеклом можно выполнять с руки, держа четыре фужера между пальцами левой руки за ножки емкостями вниз (рука повернута ладонью вверх). При сервировке стола стеклом официант движется с подносом по часовой стрелке, останавливается с правой стороны от кресла, берет фужер правой рукой за ножку, не касаясь емкости, и ставит на стол справа.

При сервировке стола официант раскладывает салфетки на закусочные тарелки, а при отсутствии последних — на стол между приборами. Расстановка приборов со специями. Официант ставит на мелкую столовую тарелку, покрытую полотняной салфеткой, сложенной конвертом, солонку и перечницу, а под отогнутый край салфетки — пепельницу и располагает прибор со специями ближе к центру небольшого стола или вдоль по оси, а пепельницу — ближе к краю стола с противоположной стороны. При этом солонку и перечницу следует располагать в правой руке между большим, средним и указательным пальцами, не касаясь верхней части их. На стол для

шести и более человек рекомендуется два и более прибора со специями. Их размещают на столе асимметрично с обеих сторон за пирожковыми тарелками на одной линии с фужерами. Часто приборы со специями располагают на специальных подставках. Рядом с ними можно разместить флаконы с уксусом, растительным маслом и острым соусом.

II. Обучающиеся работают в мини группах: Обучающимся каждой группы необходимо отработать и закрепить навыки работы со столовым бельем, подготовкой посуды к обслуживанию по предложенным заданиям:

Задание 1: Нарисовать схему подготовки фарфоровой, стеклянной посуды и столовых приборов к обслуживанию.

Задание 2: Расположить меню в правильной последовательности, указать посуду, приборы, рекомендовать винно-водочные изделия, зарисовать схему сервировки стола согласно меню с указанием предметов сервировки. Заполните таблицу:

№ п/п	Наименование блюд	Посуда	Приборы	Винно-водочные изделия	Примеры

Варианты заданий группам:

	задание
1 группа	Мусс клюквенный, Щи из свежей капусты, Компот из консервированных фруктов, Судак заливной, Тефтели в соусе с гарниром, Салат столичный, Лангет с гарниром Огурцы натуральные
2 группа	Икра паюсная, Уха с расстегаями, Шарлотка с яблоками Икра овощная, Сельдь с гарниром, Чай с молоком, Куры отварные, соус белый с яйцом, Салат столичный
3 группа	Салат мясной, Бульон с профитролями, Плов из баранины Помидоры натуральные, Груши в сиропе, Судак фаршированный, с гарниром, Кофе по-венски
4 группа	Икра зернистая, Ассорти рыбное, Овощи натуральные Грибы, запеченные в сметанном соусе, Бульон с расстегаем Лангет с картофелем жареным из вареного, Кофе черный с лимоном

Практическая работа №5

Тема: Составление меню различных банкетов

Цель:

1. Организовать деятельность обучающихся по изучению и первичному закреплению правил составления меню для различных банкетов.
2. Помочь обучающимся приобрести практические навыки по составлению различных видов меню в зависимости от вида банкета.
3. Развивать познавательный интерес студентов к изучаемой теме, воспитывать желание учиться с интересом.

Информационные источники:

Методические указания, последовательность расположения блюд в меню (Приложение 2); ассортиментный минимум для банкетов

Литература: Радченко Л.А. «Организация обслуживания»
 Кучер Л.С. «Организация обслуживания в
 предприятиях общественного питания»
 Стандарты РФ
 Справочник руководителя ПОП

Алгоритм работы:

I. Теоретическая поддержка:

В меню *банкета с полным обслуживанием официантами* включают холодные закуски (полные порции) — 4—6 наименований; горячую закуску, суп, обязательный для обеда, — 1—2 наименования (на выбор); вторые горячие блюда (1—2 наименования); десерт и фрукты (200—250 г на человека), горячие напитки (чай и кофе на выбор), прохладительные напитки, соки.

Ассортиментный минимум блюд для банкета с полным обслуживанием:

№	Наименование блюд	Количество
1	Холодные закуски	3-4
2	Горячие закуски	1-2
3	Супы	1-2
4	Вторые горячие блюда	1-2
5	Сладкие блюда	1
6	Горячие напитки	*
7	Холодные напитки	*
8	Мучные кондитерские изделия	*
9	Хлеб ржаной	200 г на чел. (не считая на бутерброды)
10	Хлеб пшеничный	100 г на чел. (не считая на бутерброды)
11	Вода фруктовая, минеральная	200-250 г на чел.
12	Сок	от 100 г на чел.
13	Водка	250 г на чел.
14	Шампанское	250 г на чел.
15	Вино	250 г на чел.

* по желанию заказчика

В меню банкета *с частичным обслуживанием официантами* включается широкий ассортимент холодных закусок из расчета 1/2— 1/4 порции на каждого участника с тем, чтобы обеспечить их большее разнообразие. Гостям также предлагается горячая закуска, одно-два вторых горячих блюда, десерт, фрукты. Завершается банкет подачей кофе, чая и кондитерских изделий. До прихода гостей на сервированный стол ставят холодные закуски, напитки, фрукты.

В меню *приема-фуршета* включают более широкий ассортимент холодных закусок (12—16 наименований) из расчета 1/2—1/4 порции на человека. Бутерброды канапе с различными продуктами — рыбными, мясными, из птицы, овощными; икру зернистую или кетовую в волованах, яйце; рыбу отварную, малосольную, холодного и горячего копчения, фаршированную и приготовленную в целом виде; вырезку; язык, глазированный целиком; поросенка, глазированного целиком; рулет из поросенка; карбонат с корнишонами; витки заливные, индейку, фаршированную грибами или курагой; дичь в целом виде с перепелиными гнездами, брусникой и ореховым соусом; ассорти закусочное из сыров, грибов или бекона на шпажках; баклажаны фаршированные на шпажке; овощи натуральные и маринованные; ассорти закусочное

из овощей натуральных и маринованных на шпажке, корзиночки с паштетом, волованы с ветчинным муссом, корзиночки с крабами, креветками, кальмарами или морским гребешком, различные салаты в корзиночках, оливки, маслины, лимон, миндаль жареный. Все холодные закуски оформляют букетами из овощей, фруктов, зелени. В меню включают горячую закуску, приготовленную в кокотнице или кокильнице: кокиль из судака; устрицы запеченные; закуска Морской деликатес; жульен из птицы или дичи; шампиньоны, запеченные в сметане.

В меню включают 2—3 наименования вторых горячих блюда, каждое из которых приготавливают маленькими порциями (шашлык из осетрины, рыба орли, шашлык из вырезки, из баранины, люля-кебаб, котлеты пожарские, сосиски-малютки) или одно блюдо, приготовленное в целом виде (осетр припущенный, баранья нога, седло барашка, жаренное целиком, индейка, утка, гусь, поросенок, кабан). В некоторых случаях, учитывая национальные особенности (Сирия, Ливан), второе блюдо включается в меню, приготовленным целой порцией (баранина фаршированная).

На десерт предлагают мороженое или кремы с орехами, фрукты в целом виде, фруктовое ассорти на шпажке или фруктовые салаты, приготовленные в кожуре апельсина. Из горячих напитков в меню включают кофе черный, чай с сахаром, лимоном, к которым подают пирожные-малютки в ассортименте.

В меню включают фирменные холодные напитки: квас Русский, медовуха, морс клюквенный, напиток брусничный с медом. Изпрохладительных напитков предусматривают воду минеральную газированную и негазированную, воду фруктовую 2—3 наименований из расчета 0,25—0,5 л на человека; фруктовые соки из расчета 0,1—0,15 л на человека. Алкогольные напитки (водка, коньяк) из расчета 100—150г на человека; вина столовые белые и красные по 150—200г; шампанское — 80—100 мл на человека.

Банкет-коктейль. В меню включают холодные закуски 8—12 наименований из расчета 1/3—1/4 порции на человека. Они должны быть нарезаны небольшими кусочками, так как накальваются шпажкой. А также бутерброды канапе различной формы (квадратики, ромбы, кружочки, треугольники), волованы, корзиночки с салатами, паштетами, сырным или ветчинным муссом, маленькие пирожки с различными начинками, ассорти из сыров, овощи натуральные. Горячие закуски включают в меню в количестве 3—4 наименований. Например, рыба, в тесте жаренная (орли), люля-кебаб, сосиски-малютки, котлеты пожарские небольших размеров. На десерт предлагают мороженое в креманках, фрукты. В конце приема подают шампанское, затем горячие напитки (кофе черный, чай), к которым предлагают маленькие пирожные в ассортименте.

II. Обучающиеся работают индивидуально:

Задание 1: Составить меню банкета с полным обслуживанием официантами. **Задание**

2: Составить меню банкета с частичным обслуживанием официантами.

Задание 3: Составить меню банкета-фуршета.

Задание 4: Составить меню банкета-коктейля.

Каждый вид задания оформите на листах формата А4 по схеме:

Наименование банкета:		
Повод:		
Рацион (время проведения):		
Количество гостей:		
Наименование блюд	Выход блюд	Количество порций

Нормы оснащения посудой предприятий общественного питания
(в расчете на одно место, шт.)

Наименование посуды	Рестораны	Наименование посуды	Рестораны
Металлическая			
Баранчик однопорционный овальный или круглый	0,4 ¹	Миска суповая двухпорционная с крышкой ³	0,3 ²
Баранчик двухпорционный овальный или круглый	0,2 ¹	Миска суповая четырехпорционная с крышкой	0,15 ²
Блюдо однопорционное овальное	1,2 ²	Молочник однопорционный	0,3 ²
Блюдо двух- или трехпорционное овальное	0,6	Молочник двухпорционный	0,12 ²
Блюдо четырех- или пятипорционное овальное	0,25	Пашотница для яиц	0,3 ²
Блюдо десятипорционное банкетное	0,5	Подстаканник	0,6
Блюдо шести- или десятипорционное круглое	0,1	Поднос	0,5
Ведро для шампанского	0,3	Сливочник двухпорционный	0,12 ²
Икорницы однопорционные	0,5 ¹	Соусник однопорционный	0,6
Икорницы двухпорционные	0,4 ¹	Соусник двухпорционный	0,4
Икорницы четырехпорционные	0,3 ¹	Соусник четырехпорционный	0,25
Кофейник	0,25	Турочка для варки кофе по-восточному	0,1
Коктейльница	0,1	Фарфорово-фаянсовая⁹	
Кокотница	0,2	Блюдо пяти- или шестипорционное круглое, d. 300 мм	0,25
Креманка	1,7 ²	Блюдо восьми- или десятипорционное круглое или овальное, d. 350 мм	0,15
Миска суповая однопорционная с крышкой ³	2,0 ²	Блюдо десяти- или двенадцатипорционное овальное, d. 450–400 мм	0,2
Блюдец	0,2	Чашка бульонная с блюдцем ⁶	0,8
Блюдец для варенья ¹²	1,0	Чайник для заварки чая	0,05
Ваза для салфеток ⁴	0,25	Чайник	0,05
Ваза для кондитерских изделий ⁵	0,3	Сортовая	
Ваза для пирожных	0,3	Бокал для шампанского	3,0
Горчицница	0,3	Ваза для крема	1,0
Кофейник одно- или двухпорционный	0,3	Ваза для цветов	0,3
Молочник одно- или двухпорционный	0,1	Ваза для варенья	0,1
Перечница	0,3	Ваза для фруктов	0,3
Пепельница	0,5	Ваза для конфет	0,1
Рюмка – подставка для яиц	0,1	Ваза для конфет	0,4
Салатник одно- или двухпорционный ¹²	1,7	Графин для водки 0,25 л	0,06
Салатник четырехпорционный ¹²	0,3	Крюшонный прибор	—
Сахарница	0,3	Кружка пивная 0,5 л	—
Сливочник одно- или двухпорционный	0,1	Кружка пивная 0,25 л	—
Сigaretница	0,3	Кувшин	2,0
Солонка	0,3	Мензурка ⁷	0,15
Соусник одно- или двухпорционный	1,0	Рюмка 25 см ³	1,0 ³
Соусник четырехпорционный	0,25	Рюмка 50 см ³	2,5
Селедочница однопорционная ¹²	0,6	Рюмка 75 см ³	2,5
Селедочница двухпорционная ¹²	0,6	Рюмка 100 см ³	1,5
Тарелка столовая глубокая	3,0	Рюмка 125 см ³	1,5
Тарелка столовая мелкая	3,0	Стакан тонкий 250 см ³	3,0
Тарелка глубокая десертная	0,3	Розетка для варенья	1,0
Тарелка десертная-закусочная ¹⁰	3,0	Стакан для коктейлей	0,3
Тарелка пирожковая	4,0	Стакан конический 250 см ³	0,3
Хренница	0,3	Стакан для сока (стопка) 100–150 см ³	0,5
Чашка чайная с блюдцем	1,0	Стакан для виски цилиндрический 0,3 л	0,1
Чашка кофейная с блюдцем	1,2	Фужер	4,0

- ¹ Для обычных ресторанов и ресторанов высшей категории.
² Не входит в нормы ресторана и кафе, работающих по методу самообслуживания.
³ Для столовых, применяющих предварительную сервировку стола.
⁴ Для кафе высшей категории.
⁵ Для столовых, работающих по методу обслуживания официантами.
⁶ Для кафе, реализующих горячие первые блюда.
⁷ Рассчитывается на одно предприятие.
⁸ Для столовых II категории, работающих в вечерние часы как рестораны, и столовых III категории при обслуживании торжественных вечеров, банкетов и др.
⁹ На предприятиях III категории, в закусовых и буфетах II категории фарфорово-фаянсовая посуда, предусмотренная в нормах, может быть заменена посудой из металла.
¹⁰ Возможна замена тарелок баранчиками и металлическими блюдами.
¹¹ Возможна замена фарфорово-фаянсовыми блюдами.
¹² Возможна замена сортовой посудой.

**ПРИЛОЖЕНИЕ
Я**

Приложение 1

Приложение 2

Последовательность расположения закусок и блюд в меню
Холодные блюда и закуски

Икра зернистая осетровых рыб, паюсная Икра кетовая лососевых рыб
Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном) Рыбные холодные блюда:
Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга) Рыба заливная
Рыба фаршированная Рыба под маринадом Рыба под майонезом
Рыбная гастрономия и закубочные консервы: Шпроты с лимоном
Рыба холодного и горячего копчения
Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая Нерыбные продукты моря
Салаты рыбные
Мясные холодные блюда и закуски: Мясо отварное, заливное
Мясо фаршированное Мясо шпигованное
Мясо жареное
Мясная гастрономия
Салат мясной, салат Влажский
Домашняя птица и дичь холодные: Птица и дичь отварные
Птица заливная
Птица фаршированная Птица и дичь жареные
Салаты из птицы и дичи
Овощные и грибные закуски Салаты овощные
Соления, маринады (грибы, огурцы, помидоры соленые, маринованные)
Горячие закуски Рыбные, из нерыбных продуктов моря
Мясные
Из субпродуктов
Из птицы и дичи (жульены) Овощные и грибные
Яичные и мучные
Супы
Прозрачные
Пюреобразные
Заправочные
Молочные, холодные, сладкие
Рыбные горячие блюда Рыба отварная и припущенная
Рыба жареная
Рыба запеченная
Мясные горячие блюда
Мясо отварное
Мясо, жаренное крупными и порционными кусками Мясо в соусе (бешкет, строганов, поджарка)
Мясо, жаренное в панированном виде Субпродукты жареные
Мясо тушеное и запеченное
Блюда из рубленого мяса и котлетной массы
Горячие блюда из домашней птицы и дичи
Птица отварная, припущенная Птица фаршированная
Птица и дичь жареные
Блюда из тушеной птицы Блюда из рубленой птицы
Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные
Блюда из яиц и творога
Сладкие блюда

Горячие (яблоки в тесте жареные, каша гурьевская, пудинги, блинчики с вареньем и др.)
 Холодные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое, сливки взбитые с наполнителями, компоты из свежих и консервированных фруктов)
 Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе
 Горячие напитки
 Чай, кофе, какао, шоколад

Холодные напитки собственного производства Из фруктов и ягод (вода брусничная, морс клюквенный, квас) Коктейли (безалкогольные) Мучные кулинарные и кондитерские изделия
 Пирожные в ассортименте, торты, кексы, пироги, пирожки
 Хлеб
 Ржаной и пшеничный

Приложение 3

Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту кулинарной продукции для предприятий различных типов и классов

Требования к предприятиям	Ресторан			Бар		
	люк с	выс ш	перв ый	люк с	выс ш	перв ый
1	2	3	4	5	6	7
1 Меню и прейскурант с эмблемой (фирменным знаком) предприятия:						
на национальном и русском языках	+	+	+	+1)	+1)	+
типографским способом	+	+	-	+	+	-
машинописным способом	-	-	-	-	-	-
оформление другими способами	-	-	-	-	-	-
обложка из мелованной бумаги, картона, кожезаменителя и др.	+	+	-	+	+	-
обложка с эмблемой или рисунком	+	+	+	+	+	+
ценники	-	-	-	-	-	-
2 Печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты и др.)	+	+	-	+	+	-
3 Ассортимент:						
3.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в т. ч. национальных блюд изделий и напитков кулинарной продукции	+	+	-	+	-	-
3.2 Разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления	-	-	+	-	-	+
3.3 Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, винно-водочных, табачных изделий фруктовых и минеральных	+	+	+	+	+	+
3.4 Выполнение особых пожеланий потребителя по изготовлению блюд на виду у потребителей	+	+	-	-	-	-

**Ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий для
предприятий общественного питания***

Таблица В1 – РЕСТОРАНЫ, КАФЕ ОБЩЕГО ТИПА

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню**			
	Ресторанов класса			Кафе общего типа
	люкс	высшего	первого	
Холодные блюда и закуски	15	13	10	4
Горячие закуски	3	2	2	-
Супы	5	4	4	-
Вторые горячие блюда	20	15	11	4
Сладкие блюда	6	4	4	6
Горячие напитки	4	3	2	8
Холодные напитки	4	3	2	4
Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	10	6	5	7
Молоко и кисломолочные продукты	-	-	-	3
<i>Итого:</i>	<i>67</i>	<i>50</i>	<i>40</i>	<i>36</i>
Водки	5	2	1	-
Коньяки	5	2	1	1
Столовые вина	7	2	2	2
Десертные и ликерные вина	4	1	1	2
Крепкие вина	3	2	1	2
Игристые вина	3	1	1	1
<i>Итого:***</i>	<i>27</i>	<i>10</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
Фруктовые и минеральные воды, тонизирующие и прохладительные напитки промышленного производства, соки, пиво, квас	10	9	5	8

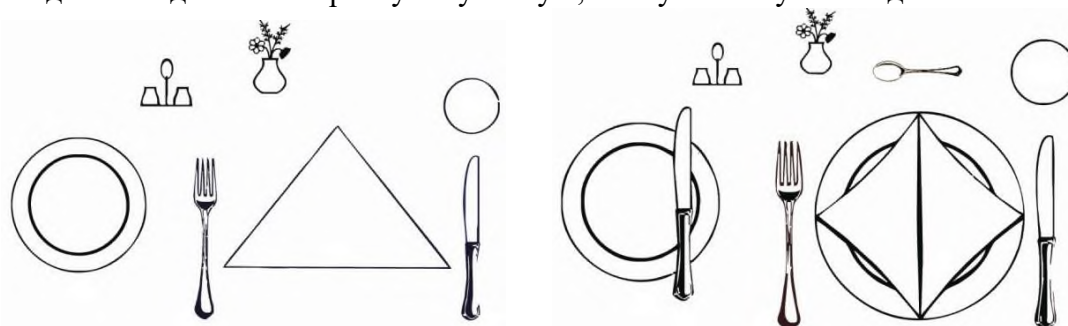
* При составлении ассортимента продукции по наименованиям для ресторана, кафе, бара и других предприятий общественного питания и изложении ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в бланке меню каждого конкретного предприятия следует руководствоваться ГОСТом Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

** Указанное количество наименований блюд, напитков и кулинарных изделий для ресторанов следует рассматривать как минимальное.

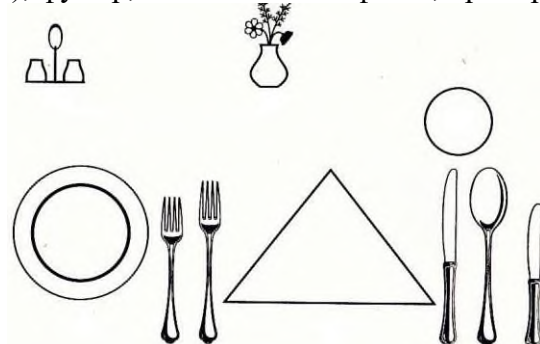
*** Здесь и далее реализация алкогольных напитков и их ассортимент определяются при наличии лицензии.

Виды предварительной сервировки стола.

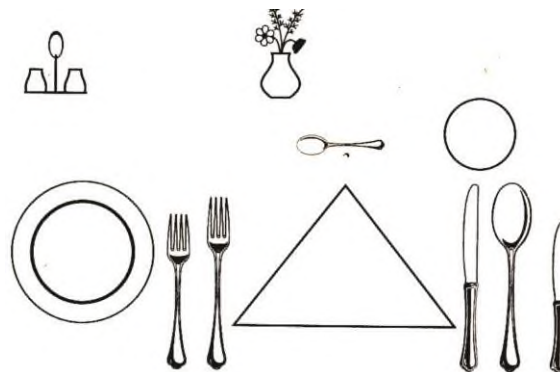
Сервировка стола для завтрака: тарелка пирожковая, закусочный прибор, фужер, полотняная салфетка, приборы для специй, цветы. В зависимости от ассортимента блюд можно добавить тарелку закусочную, чайную ложку и нож для масла.



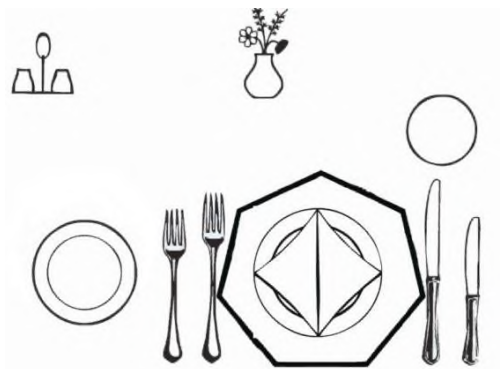
Сервировка стола для бизнес-ланча: тарелка пирожковая, прибор закусочный, прибор столовый (полный); фужер, полотняная салфетка, приборы для специй, цветы.



Сервировка стола для комплексного обеда: тарелка пирожковая, столовый и закусочный приборы, чайная ложка, фужер, полотняная салфетка, приборы для специй, цветы.



Сервировка стола к обеду по меню заказных блюд: тарелки пирожковая, закусочная и можно дополнить сервировочной, прибор закусочный, прибор столовый (полный); фужер, полотняная салфетка, приборы для специй, цветы.



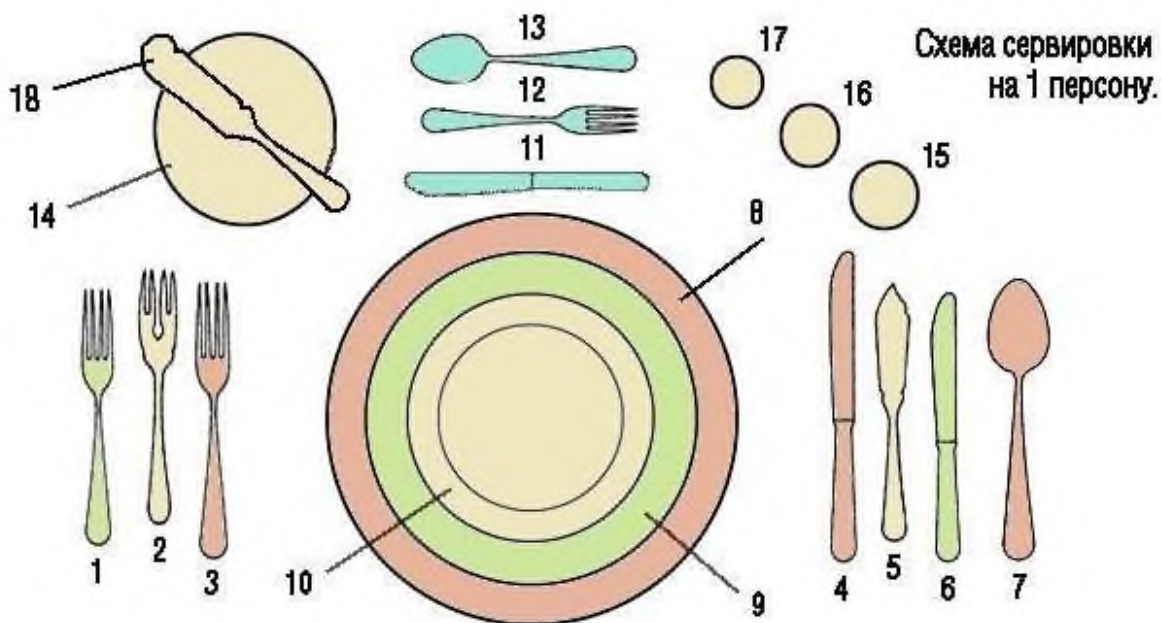
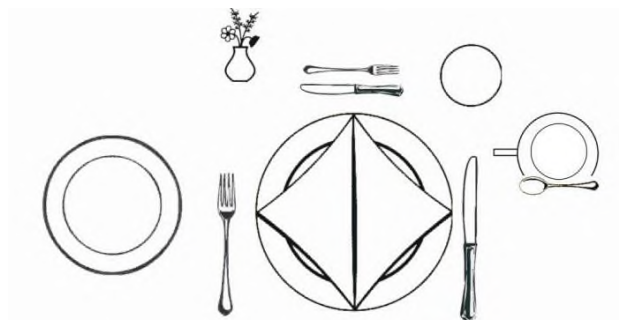
Сервировка стола к ужину: сервировочная, закусочная и пирожковая тарелки, прибор закусочный, прибор столовый (нож и вилка); фужер, полотняная салфетка (сложная форма), приборы для специй, цветы.



Сервировка стола к банкету: сервировочная, мелкая столовая, закусочная и пирожковая тарелки; прибор закусочный, прибор столовый (нож и вилка), прибор рыбный; можно дополнить десертными приборами; фужер, полотняная салфетка (сложная форма), приборы для специй, цветы.



Сервировка чайного стола: десертная и пирожковая тарелки, десертный и фруктовый приборы, рюмка (для коньяка или ликера или вина); фужер, чашка чайная с блюдцем (кофейная); ложка чайная (кофейная); полотняная салфетка, цветы.



1, 6 – закусочный прибор

2, 5 – прибор для рыбы

3, 4, 7 – столовый прибор

8 – столовая (или сервировочная) тарелка

9 – закусочная тарелка

10 – глубокая тарелка для супа

11, 12, 13 – десертный прибор

14 – пирожковая тарелка

15, 16, 17, – бокалы и рюмки для напитков

18 – нож для масла