**КМЗ лабораторно-практичної роботи**

**з предмету**

**«Організація обслуговування відвідувачів»**

**ЗМІСТ**

[Анотація](#Анотація)

[План уроку](#ПЛАН)

# [Хід уроку](#Хід)

Додатки:

[Інструкційно-технологічна картка полірування тарілок –А](#А)

[Інструкційно-технологічна картка полірування скла –Б](#Б)

[Інструкційно-технологічна картка полірування приборів –В](#В)

[Інструкційно-технологічна картка накриття столів скатертинами –Г](#Г)

[Інструкційна картка роботи з посудом –Д](#Д)

[Інструкційна картка роботи з приборами –Е](#Е)

[Інструкційна картка роботи зі скляним посудом –Ж](#Ж)

[Схема організації робочого місця офіціанта –К](#К)

[Меню –Л,М,Н,П,Р](#Л)

[Типові помилки – С](#С)

[Схеми сервіровки столів](#Схеми)

[Картка оцінювання виконання робіт](#Картка)

[Критерії оцінювання](#Крітерії)

**[Анотація](#ЗМІСТ)**

**до уроку:**

***Лабораторно-практичне заняття з сервіровки столів***

КМЗ розроблено викладачем предмету «Організація обслуговування відвідувачів» – Добруха М.М. та рекомендовано для учнів І-го та ІІ-го року навчання з професії офіціант судновий.

КМЗ створено для ознайомлення та відпрацювання учнями загальних правил сервірування столів в закладах ресторанного господарства, послідовності виконання сервіровки та техніки, відповідності сервіровки столу згідно меню.

Після вивчення матеріалу КМЗ учні повинні:

*знати:* види і призначення столового посуду, приборів, скла, столової білизни, способи їх зберігання, загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємств, види сервіровки столу, правила особистої підготовки офіціанта суднового до роботи, форми складання серветок, правила оформлення столу квітами.

*вміти:* готувати зал до обслуговування відвідувачів суднових ресторанів, отримувати та полірувати столовий посуд, прибори, скло, столову білизну, складати серветки різними способами, здійснювати попередню сервіровку столів згідно меню, виконувати основні вимоги до форменого одягу, взуття.

КМЗ може бути впроваджено для практичного використання в училищах обслуговуючих професій як викладачами теоретичних предметів, так і майстрами виробничого навчання.

[**ПЛАН УРОКУ**](#ЗМІСТ)

**ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ**

**з предмету «Організація обслуговування відвідувачів»**

професія 5123 офіціант судновий ІV розряду

**ТЕМА ПРОГРАМИ: № 7. Підготовка торгівельного залу до обслуговування відвідувачів**

**ТЕМА УРОКУ № 7-8. ЛПЗ:** сервіровка столу „мінімальна” до сніданку, „мінімальна” до обіду, „більш повна” до вечері, „повна” банкетна

**МЕТА УРОКУ:**

**а) навчальна:**

* закріпити знання щодо правильного виконання сервіровки столу
* розширити навики техніки роботи зі столовим посудом, приборами та склом
* удосконалити уміння підбору сервіровки згідно меню

**б) розвиваюча: розвинути**

* швидкість реагування при підборі столового посуду та приборів
* вміння організувати послідовність дій при сервіровці столу
* творчий підхід

**формувати** системне та аналітичне мислення, **удосконалити** компетенції роботи зі столовим посудом

**в) виховна:** виховати бережливість, охайність, уважність, самостійність для створення високого рівня сервісного обслуговування в ЗРГ

**Тип уроку:** Урок закріплення та удосконалення З,У,Н

**Вид уроку:** Лабораторно-практична робота

***Матеріально-технічне забезпечення:***скатертини, серветки, підсобні столи, столовий посуд, прибори, скло, зразки меню, таці, ручники, рушники

***Дидактичне забезпечення уроку:*** авторський дидактичний матеріал викладача (друковані матеріали, слайд-шоу, комп’ютерний комплекс)

***Міжпредметні зв’язки:*** *«*Охорона праці», «Фізіологія харчування, санітарія, гігієна», «Виробниче навчання»

***Література:***

1.Мостова Л.М., О.В. Новікова Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник.-К.:Ліра-К, 2010.-388с.

2.П’ятницька Н.О. та ін. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарств:Підручник. – К.:Центр учбової літератури, 2011.-584с.

3.Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: навч. посіб./Я.Сало.-вид. 2-ге, доп.- Львів: Афіша, 2011.- 404 с.

**Перелік умінь та навичок:**

**Повинен знати:** форми складання серветок, правила оформлення столу квітами, види і призначення столового посуду, приборів, скла, столової білизни, способи їх зберігання, загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємств, види сервіровки столу, правила особистої підготовки офіціанта суднового до роботи.

**Повинен уміти:** готувати зал до обслуговування відвідувачів суднових ресторанів, отримувати та полірувати столовий посуд, прибори, скло, столову білизну, складати серветки різними способами, здійснювати попередню сервіровку столів згідно меню, виконувати основні вимоги до форменого одягу, взуття.

***Методи навчання*:** пояснювально-ілюстративний, проблемний, частково-пошуковий, ділова гра, закріплення знань, умінь і навичок.

[**ХІД** **УРОКУ**](#ЗМІСТ)

**І. *Організаційна частина уроку***

**Перевірка наявності учнів –*1 хвилина***

**Перевірка готовність** **учнів до уроку - *1 хвилина***

**Допуск з охорони праці – *3 хвилини***

**ІІ*. Вступний інструктаж (вступна частина) -20 хвилин***

Повідомлення теми уроку та мети уроку

Тема: Підготовка торгівельного залу до обслуговування відвідувачів

Тема уроку: **ЛПЗ:** сервіровка столу „мінімальна” до сніданку, „мінімальна” до обіду, „більш повна” до вечері, „повна” банкетна

* повідомлення цілей та задач уроку

Кінцева мета уроку: Після вивчення теми уроку Ви:

***повинні знати:*** види і призначення столового посуду, приборів, скла, столової білизни, способи їх зберігання, загальні правила і послідовність сервірування столів в залежності від типу підприємств, види сервіровки столу, правила особистої підготовки офіціанта суднового до роботи, форми складання серветок, правила оформлення столу квітами.

***повинні вміти:*** готувати зал до обслуговування відвідувачів суднових ресторанів, отримувати та полірувати столовий посуд, прибори, скло, столову білизну, складати серветки різними способами, здійснювати попередню сервіровку столів згідно меню, виконувати основні вимоги до форменого одягу, взуття.

**Актуалізація знань - *5 хвилин***

**Питання з теми «**Підготовка торгівельного залу до обслуговування**»:**

1. *З чого складається процес підготовки торгівельного залу до обслуговування?*
2. *Назвіть види сервірування столу?*
3. *Що таке попередня сервіровка столу?*
4. *В чому заключається додаткове сервірування столу?*
5. *Опишіть особисту підготовку офіціанта суднового до роботи.*
6. *Від чого залежить розташування столів?*
7. *Назвіть послідовність сервіровки столу.*
8. *Яке призначення ваз квітами, та вимоги до них.*

* ознайомлення з порядком виконання роботи:

Спочатку учні відпрацьовують теоретичні питання з теми в кабінеті «Організації обслуговування». Потім групу ділять на 2 ланки і кожній ланці видають завдання, які складаються з видів сервіровки столів згідно виданого меню. Один учень призначається бригадиром, який слідкує за технікою виконання робіт, робить зауваження.

Учні сервірують столи у відповідності до завдання та після встановленого часу на виконання доповідають викладачеві про закінчення сервіровки. Викладач оцінює роботу, вказуючи на недоліки та помилки.

Учні повинні знати, що сервіровка столів – один з елементів, який доповнює інтер’єр закладу ресторанного господарства та прискорює процес обслуговування. Форма сервіровки столу залежить від типу підприємства, його класу, методу та часу обслуговування, кількості та складу відвідувачів.

В їдальнях, кафе, закусочних до попередньої сервіровки входять предмети, необхідні у всіх випадках: прибори для спецій, паперові серветки, квіти.

Попередня сервіровка столу у ресторані змінюється на протязі дня. В ранкові часи та обідню перерву допускається мінімальна сервіровка столу, у вечірній час стіл сервірують більш повно. Кількість посуду, який входить у сервіровку, залежить від класу підприємства.

Сервірування столів починають з накриття їх скатертинами, які повинні бути добре відпрасовані. Кінцівки скатертини – знаходяться навпроти ніжок столу, закриваючи їх; спуск скатертини – 25-30см від кромки столу (скатертина не повинна накривати стілець). Під час заняття: постелити скатертину, замінити її, убрати зі столу.

Учні виконують попередню сервіровку столу (на сніданок, обід, вечерю), приймаючи до уваги, що в ранкові часи та обідню перерву допускається мінімальна сервіровка столу. При мінімальній сервіровці закусочну тарілку на обідній стіл на ставлять, залишаючи вільне місце. Праворуч розташовують ніж, а в обідній час ще й ложку, ліворуч – виделку і пиріжкову тарілку, напроти ножа – фужер для води. Посередині столу ставлять вазу з квітами, прибори зі спеціями.

У вечірній час стіл сервірують більш повно. До сервіровки входять закусочна тарілка, фужер для води, келих для вина чи чарка для горілки, столові та/чи закусочні прибори.

На занятті відпрацьовується повна сервіровка столу. Повну сервіровку використовують у ресторанах, особливо у вечірню пору, при організації банкетів. Для цього сервіровку доповнюють мілкою столовою тарілкою, рибними приборами, чарками та келихами, кількість яких залежить від замовлених напоїв.

Сервіровку починають з розташування мілких столових тарілок, емблемою до відвідувача. На столові тарілки ставлять закусочні, а ліворуч – пиріжкові. Праворуч від столової тарілки кладуть столовий ніж – лезом до тарілки, рибний, столову ложку (якщо є перше страва), закусочний ніж (можна два закусочних ножа). Ліворуч від столової тарілки кладуть столову виделку – зубцями вгору, рибну і закусочну виделки (можна дві). Над столовою тарілкою розташовують десертні прибори. Ручки приборів знаходяться на одній лінії з кромкою тарілки.

Потім ставлять фужер для води навпроти столового ножа, за фужером – келих для шампанського, праворуч від нього - лафітну та рейнвейну чарки. Праворуч від фужеру ставлять чарки мадерну і горілчану.

Коньячну і лікерну чарки ставлять на стіл перед подачею коньяку чи лікеру до кави.

Розкладають серветки, які складені різними формами на закусочні тарілки. Вдалим прикрашенням є квіти.

* ознайомлення з інструкційною-технологічними картками (дод. **А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, К,)** – ***5 хвилин***;
* повідомлення про критерії оцінювання виконаних завдань– ***3 хвилини***;
* відповідь викладача на запитання учнів – ***2 хвилини***.

**ІІІ.  *Поточний інструктаж /практична частина/ - 30*** ***хвилин***

* розподіл учнів по робочих місцях ***–*** *2 хвилини*;
* видача завдань для самостійної роботи учнів (дод.**Л,М,Н,П,Р) *–*** *3 хвилини*:

*Варіанти завдань:*

*Варіант 1.* Виконати попередню сервіровку столу на сніданок – 4 персони

*Варіант 2.* Виконати попередню сервіровку столу до обіду – 4 персони

*Варіант 3.* Виконати попередню сервіровку столу на вечерю – 2 персони

*Варіант 4.* Виконати виконавчу сервіровку столу на сніданок (згідно меню дод. **Л** ) – 4 персони

*Варіант 5.* Виконати виконавчу сервіровку столу на обід (згідно меню дод. **М**) – 4 персони

*Варіант 6.* Виконати виконавчу сервіровку столу на обід (згідно меню дод. **Н**) – 2 персони

*Варіант 7.* Виконати виконавчу сервіровку столу на вечерю (згідно меню дод. **П**) – 2 персони

*Варіант 8.* Виконати виконавчу сервіровку столу на вечерю (згідно меню дод. **Р**) – 2 персони

Тривалість виконання робіт:

* полірування столового посуду, приборів, скла, підготовка спецій та серветок – *15 хвилин*
* сервірування столів – *10 хвилин*
* цільові обходи робочих місць учнів (виконують викладач та учень-бригадир):
  + простежити за своєчасним початком роботи учнів;
  + правильною організацією робочих місць і дотриманням правил охорони праці;
  + перевірити правильність виконання трудових прийомів;
  + індивідуальна робота з учнями;
  + прийом та оцінювання виконаних завдань;
  + прибирання робочих місць.

***ІV. Заключний інструктаж /заключна частина/ - 20*** ***хвилин***

* + - аналіз діяльності учнів у процесі всього заняття;
    - аналіз виконання роботи і допущених помилок;
    - повідомлення та обґрунтування оцінок;
    - видача домашнього завдання.

*Домашнє завдання:* виконати схеми сервіровки столів згідно самостійно складеного меню.

**[Додаток А](#ЗМІСТ)**

**Інструкційно-технологічна картка**

**Полірування тарілок**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Порядок виконання вправи** | **Пояснення і вказівки** | **Малюнок** |
| 1 | Взяти рушник | У ліву руку |  |
| 2 | Взяти тарілку | Одним кутом рушника в ліву руку |  |
| 3 | Підтримати тарілку правою рукою | З протилежної сторони, використовуючи іншу частину рушника правою рукою |  |
| 4 | Відполірувати тарілку | Обертаючи її між двома руками |  |
| 5 | Використання відполірованих тарілок | Частина – для сервірування столу, інші – розміщують стопками в серванти або в апарати для підігріву тарілок |  |

**[Додаток Б](#ЗМІСТ)**

**Інструкційно-технологічна картка**

**Полірування скла**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Порядок виконання вправи** | **Пояснення і вказівки** | **Малюнок** |
| 1 | Фужери полірують двома рушниками |  |  |
| 2 | Взяти рушники | У праву і ліву руки |  |
| 3 | Взяти фужер за ніжку | Лівою рукою |  |
| 4 | Натерти фужер | Правою рукою, обертаючи його між двома руками, не натискаючи пальцями. Великий палець правої руки, обернений рушником повинен доторкатися до внутрішньої сторони фужера |  |

**[Додаток В](#ЗМІСТ)**

**Інструкційно-технологічна картка**

**Полірування приборів**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Порядок виконання вправи** | **Пояснення і вказівки** | **Малюнок** |
| 1 | Взяти ножі (декілька штук) | Лівою рукою через рушничок |  |
| 2 | Натерти ножі | Полотенцем за допомогою правої руки до блиску, при цьому лезо ножа тримати від себе |  |
| 3 | Натерти виделки (ложки) | Виделки і ложки протирають так само, як і ножі. При цьому необхідно перевіряти, чи не залишилися часточки їжі, не усунені при мийці (між зубцями виделок) |  |
| 4 | Скласти підготовлені прибори | На підноси (тарілки), застелені серветками | DSC00363 |

**[Додаток Г](#ЗМІСТ)**

**Інструкційно-технологічна картка**

**Накриття столів скатертинами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Порядок виконання вправи** | **Пояснення і вказівки** | **Малюнок** |
| 1 | Розташувати скатертину на столі | Скатертини, складені вчетверо, кладуть на кожний стіл | DSC00390 |
| 2 | Розгортання скатертини | Скатертину, розгортають так, щоб у запрасованому вигляді розгорнути її вздовж столу | DSC00339 |
| 3 | Розгортання скатертини | Розправляють краї вздовж столу | DSC00340DSC00341 |
| 4 | Розгортання скатертини | Двома руками взяти за краї скатертину | DSC00342 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 5 | Розгортання скатертини | Виправити скатертину, викидаючи руки вперед | DSC00343 |
| 6 | Розгортання скатертини | Потім опустити середню лінію | DSC00344 |
| 7 | Розгортання скатертини | Ретельно натягуючи скатертину на кришку столу | DSC00345 |
| 8 | Стіл накритий скатертиною | Скатертина розстелена правильно, якщо головна складка йде паралельно кромці столу, а всі її кінці звисають з чотирьох сторін однаково рівно | DSC00392 |

**Додаток Г**

[**Додаток** **Д**](#ЗМІСТ)

**Інструкційна картка**

**Техніка та правила роботи з фарфоро-фаянсовим посудом**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Правила виконання роботи** | **Пояснення і вказівки** | **Малюнок** |
| 1 | Перенесення тарілок | Стопку (8-10шт.) кожного виду тарілок окремо на ручник (або серветку) на ліву руку, а правою розкладають їх на столі |  |
| 2 | Робота з тарілками | Тарілки тримають у правій руці таким чином, щоб великий палець руки був на ребрі тарілки та підійшовши праворуч ставлять | DSC00349 |
| 3 | Переміщування офіціанта | При сервіруванні стола мілкими столовими і закусочними тарілками офіціант повинен переміщуватися вздовж стола справа наліво, а пиріжковими - зліва направо | DSC00350DSC00354 |
| 4 | Розміщення тарілок | Закусочну або столову мілку тарілку розміщують на відстані 2 см від краю стола | DSC00351 |

**[Додаток Е](#ЗМІСТ)**

**Інструкційна картка**

**Техніка та правила роботи з приборами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Правила виконання роботи** | **Пояснення і вказівки** | **Малюнок** |
| 1 | Робота з ножами та ложками | Ножі та ложки тримають у правій руці за нижню частину та розташовують праворуч від тарілки лезом до тарілки.  Порядок розташування: столовий,рибний,закусочний лезом до тарілки і столову між закусочним і рибним ножами. | DSC00366  DSC00369 |
| 2 | Робота з виделками | Виделки зубцями догори розташовують ліворуч від (столову, рибну, закусочну) | DSC00370  DSC00372 |
| 3 | Розміщен-ня десертних приборів | Десертні прибори розміщують за закусочною тарілкою: ніж і ложку ручкою вправо, а виделку - ручкою вліво або у вигляді віяла ( ніж, виделка, ложка) |  |

**[Додаток Ж](#ЗМІСТ)**

**Інструкційна картка**

**Техніка та правила роботи зі скляним посудом**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Правила виконання роботи** | **Пояснення і вказівки** | **Малюнок** |
| **1** | Розміщення скляного посуду для напоїв | За закусочною тарілкою; відстань між ними і краєм тарілки не менш як 0,5-1,0см або на лінії пересікання верхнього краю тарілки з кінцями ножів |  |
| **2** | При сервіруванні з підноса | Піднос, покритий серветкою, тримають на долоні лівої руки і, пересуваючись вздовж стола справа наліво, правою рукою розміщують фужер або келих, чарки (зліва направо). Всі інші предмети зі скла для напоїв розставляють у другому ряду. Більше трьох предметів в один ряд не ставлять |  |
| **3** | При сервіруванні з руки | Фужери беруть між пальці лівої руки ( рука повернута долонею вгору), а правою рукою беруть по черзі кожний фужер і ставлять його на стіл |  |

**[Додаток К](#ЗМІСТ)**

**Схема організації робочого місця офіціанта**



1, 2,3 – тарілки мілкі столові, закусочні, пиріжкові

4 – фужери, келихи

5 – чарки для вина

6 – чарки для аперитиву

7 – прибори для спецій

8 – конверти з приборами

9 – таці з рахунками

10 – запас серветок

11 – мала таця для напоїв

12 – велика таця для посуду

13 – ручники та рушники офіціантські

14 – блокнот з рахунками

**Додаток Л**

«Затверджую»

директор ресторану

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Іванов П.О.

**Меню**

**європейського сніданку**

***Назва страв та закусок Вихід, г***

*Масло вершкове 15*

*Сир твердий 35*

*Каша вівсяна 250*

*Кава чорна натуральна 100*

*Молоко кип'ячене 100*

*Тости 50*

Шеф-кухар

Метрдотель



*Смачного*

**Додаток М**

«Затверджую»

директор ресторану

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Іванов П.О.

**Меню**

**обіду**

***Назва страв та закусок Вихід, г***

***Холодні закуски***

*Копчена шинка зі спаржею 75*

*Салат – коктейль з морепродуктів 150*

***Гаряча закуска***

*Запіканка – пай з риби 150*

***Перші страви***

*Суп з яловичих хвостів 300*

***Другі страви***

*Відварна риба під соусом «Тартар» 175/25*

*Біфштекс с картопляним салатом 200/75*

***Солодка страва***

*Фруктово–ягідне пюре 125*

***Гарячі напої***

*Чай чорний 200*

*Кава чорна натуральна 100*

***Холодні напої***

*Апельсиновий сік 200*

*Вода мінеральна газована 200*

*Хліб пшеничний 75*

*Хліб житній 75*

Шеф-кухар

Метрдотель

*Смачного*



**Додаток Н**

«Затверджую»

директор ресторану

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Іванов П.О.

**Меню**

**обіду**

***Назва страв та закусок Вихід, г***

***Холодні закуски***

*Салат по-тірольски 100*

*Сирна закуска 75*

***Гаряча закуска***

*Кнедлики з м‘ясною начинкою 150*

***Перші страви***

*Суп з білої квасолі 300*

***Другі страви***

*Шніцель фарширований печінкою 200*

*М‘ясо по-богемськи 240*

***Солодкі страви***

*Штрудель з вишнею 150*

*Морозиво з фруктами 150*

***Холодні напої***

*Вода мінеральна газована 200*

***Гарячі напої***

*Чай чорний 200*

*Хліб пшеничний 75*

*Хліб житній 75*

Шеф-кухар

Метрдотель

*Смачного*



**Додаток П**

«Затверджую»

директор ресторану

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Іванов П.О.

**Меню**

**вечері**

***Назва страв та закусок Вихід, г***

***Холодні закуски***

*Заливне із птиці з овочами 120*

*Салат «Цезар» 100*

***Гаряча закуска***

*Судак по-рибачому 150*

***Другі страви***

*Шашлик зі свинини з свіжими овочами 310*

*Курчата с картоплею 350*

*Помідори фаршировані рисом 250*

***Солодкі страви***

*Желе з полуниці 150*

*Ванільне тістечко 75*

***Холодні напої***

*Мінеральна вода газована, н/газована 200*

***Гарячі напої***

*Чай чорний 200*

*Кава натуральна 100*

***Вино-горілчані вироби***

*Вино біле сухе 100*

*Вино червоне напівсухе 150*

*Хліб пшеничний 75*

Шеф-кухар

Метрдотель

*Смачного*



**Додаток Р**

«Затверджую»

директор ресторану

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Іванов П.О.

**Меню**

**вечері**

***Назва страв та закусок Вихід, г***

***Холодні закуски***

*Заливне з коропа 150*

*Салат з шинки і сиру 100*

***Гаряча закуска***

*Шампіньйони фаршировані 75*

***Другі страви***

*Риба в клярі з білим вином 250*

*Курка смажена з овочами гриль 250*

***Солодкі страви***

*Тістечко горіхове 50*

***Холодні напої***

*Вода мінеральна газована, н/газована 200*

***Гарячі напої***

*Чай чорний 200*

*Кава натуральна 100*

*Хліб пшеничний 75*

Шеф-кухар

Метрдотель

*Смачного*



[**Додаток С**](#ЗМІСТ)

**Типові помилки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Проблеми (помилки)** | **Причини** | **Шляхи усунення (вирішення)** |
| **1** | Скляний посуд, який отримали для сервірування, має білі плями | Після миття, посуд не був висушений (протертий) | Потрібно додатково відполірувати посуд |
| **2** | Плями на посуді не відполіровуються рушником | Недостатньо вимитий посуд | Потрібно вимити (змочити) посуд |
| **3** | На столових приборах залишки полотняної тканини рушників для полірування | Використаний рушник з ворсою, що недопустимо для рушників | Замінити на рушник (серветку) з бавовняної чи лляної тканини без ворса |
| **4** | Складена серветка не тримає форму | Недостатньо накрохмалена, неправильно відпрасована | Замінити серветку, віддати на прасування |
| **5** | У скатертини не вирівняні краї | Скатертина була не правильно складена при прасуванні | Зволожити скатертину, розрівняти і повторно відпрасувати |
| **6** | Сервіруючи стіл, офіціант гучно гримає посудом, приборами | Не знає привали техніки роботи з посудом, приборами | Повторити правила і прийоми роботи з посудом, приборами. Відпрацювати техніку роботи |
| **7** | Офіціант ставить скляний посуд на стіл, тримаючи його не за нижню частину, а за верхню ємність | Не знає техніку роботи | Повторити правила і прийоми роботи зі скляним посудом. Відпрацювати техніку роботи та довести свої дії до автоматичності |

[**Схеми сервіровки столів**](#ЗМІСТ)

*Схематичне зображення попередньої сервіровки до європейського сніданку* 

1.Закусочна тарілка

2. Пиріжкова тарілка

3. Закусочний ніж

4. Закусочна виделка

5. Ніж для масла

6. Чайна ложка

7. Фужер для води

8. Полотняна серветка

9. Кавова або чайна чашка

*Схематичне зображення попередньої сервіровки до обіду по меню замовлених страв*



1. Закусочна тарілка

(або мілка столова тарілка)

2. Пиріжкова тарілка

3. Столовий ніж

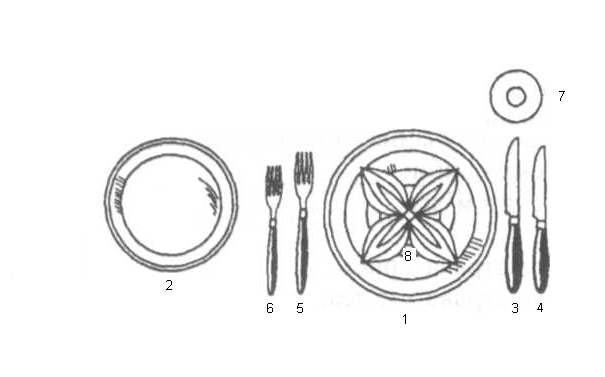
4. Столова ложка

5. Столова виделка

6. Фужер для води

7. Полотняна серветка

*Схематичне зображення попередньої мінімальної сервіровки до вечері*



1. Мілка столова тарілка

2. Пиріжкова тарілка

3. Столовий ніж

4. Закусочний ніж

5. Столова виделка

6. Закусочна виделка

7. Фужер для води

8. Полотняна серветка

**[Картка оцінювання виконання робіт (12-ти бальна система)](#ЗМІСТ)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прізвище та ім’я учня |  |  |  |  |  |
| Зовнішній вигляд |  |  |  |  |  |
| Організація робочого місця |  |  |  |  |  |
| Техніка полірування столового посуду, приборів, скла |  |  |  |  |  |
| Техніки перенесення столового посуду, приборів, скла |  |  |  |  |  |
| Послідовність виконання сервіровки столу |  |  |  |  |  |
| Техніка роботи зі столовим посудом та приборами |  |  |  |  |  |
| Правильність розташування предметів сервіровки на столі |  |  |  |  |  |
| Техніка роботи з ручником |  |  |  |  |  |
| Відповідність підбору столового посуду та приборів згідно меню |  |  |  |  |  |
| Відхиленням від встановлених норм часу |  |  |  |  |  |
| Загальна оцінка |  |  |  |  |  |

**[Критерії оцінювання](#ЗМІСТ)**

**лабораторно-практичного заняття**

**предмет «Організація обслуговування відвідувачів»**

професія 5123 офіціант судновий ІV розряду

Тема № 7: Підготовка торгівельного залу до обслуговування відвідувачів

Тема уроку: ЛПЗ № 7-8: сервіровка столу „мінімальна” до сніданку, „мінімальна” до обіду, „більш повна” до вечері, „повна” банкетна

|  |  |
| --- | --- |
| **Бали** | **СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ** |
| **6** | Учень без достатнього усвідомлення виконує основні прийоми та технологічні процеси сервіровки столу.  Виконує завдання з значним відхиленням від встановлених норм часу.  Не користується інструкційно-технологічними картками.  При виконанні завдань учень допускає помилки, які частково виправляє з допомогою викладача.  Помилки з:   * організації робочого місця; * накриття столів скатертинами; * виконання техніки полірування столового посуду та приборів, скла; * техніки перенесення столового посуду, приборів, скла; * послідовності виконання сервіровки столу; * техніки та правил роботи зі столовим посудом та приборами; * правильності розташування предметів сервіровки на столі; * техніки роботи з ручником; * підбору столового посуду та приборів згідно меню. |
|  | **ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ** |
| **7** | Учень з усвідомленням відтворює та правильно виконує основні прийоми та технологічні процеси сервіровки столу.  В цілому правильно організує робоче місто.  Виконує завдання з незначним відхиленням від встановлених норм часу.  Не усвідомлено користується інструкційно-технологічними картками.  При виконанні завдань учень допускає незначні помилки, які частково може виправити самостійно.  Помилки з:   * техніки перенесення столового посуду, приборів, скла; * послідовності виконання сервіровки столу; * техніки та правил роботи зі столовим посудом та приборами; * правильності розташування предметів сервіровки на столі; * техніки роботи з ручником; * підбору столового посуду та приборів згідно меню. |
| **8** | Учень з усвідомленням відтворює та правильно виконує основні прийоми та технологічні процеси сервіровки столу.  В цілому правильно організовує робоче місто.  Виконує завдання у строки встановлених норм часу.  Усвідомлено користується інструкційно-технологічними картками.  При виконані завдань допускає несуттєві помилки, які частково виправляє самостійно.  Помилки з:   * послідовності виконання сервіровки столу; * техніки та правил роботи зі столовим посудом та приборами; * правильності розташування предметів сервіровки на столі; * техніки роботи з ручником; * підбору столового посуду та приборів згідно меню. |
| **9** | Учень самостійно та правильно виконує прийоми та технологічні процеси сервіровки столу.  Правильно організовує робоче місто.  Виконує завдання у строки встановлених норм часу.  Усвідомлено користується інструкційно-технологічними картками.  При виконанні завдань допускає незначні помилки, які виправляє самостійно.  Помилки з:   * техніки та правил роботи зі столовим посудом та приборами; * правильності розташування предметів сервіровки на столі; * підбору столового посуду та приборів згідно меню. |
|  | **ВИСОКИЙ РІВЕНЬ** |
| **10** | Учень самостійно та правильно виконує прийоми та технологічні процеси сервіровки столу.  Правильно організовує робоче місто.  Виконує завдання у строки встановлених норм часу.  Усвідомлено користується інструкційно-технологічними картками.  У процесі виконання завдань може допускати окремі неточності, які самостійно виправляє.  Помилки з:   * правильності розташування предметів сервіровки на столі. |
| **11** | Учень самостійно та правильно виконує прийоми та технологічні процеси сервіровки столу.  Правильно організовує робоче місто.  Виконує завдання у строки встановлених норм часу.  Уміє самостійно розробляти та обирати оптимальний варіант виконання завдання з вимогами інструкційно-технологічних карток.  Зразково, правильно, усвідомлено застосовує всі прийоми та техніку виконання сервіровки столу. |
| **12** | Учень самостійно, правильно та уміло виконує прийоми та технологічні процеси сервіровки столу.  Правильно організовує робоче місто.  Виконує завдання у строки, які менше встановлених норм часу.  Впевнено та усвідомлено використовує всі прийоми та техніку виконання сервіровки столу.  Проявляє прагнення до продуктивної та творчої праці. |