

ВИКОНАВЧИЙ ОРГАН КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
(КИЇВСЬКА МІСЬКА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ)
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
КИЇВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛЦЕЙ ТРАНСПОРТУ

Відкритий урок виробничого навчання
з теми:
«Сервірування столів»

Виконала майстер
виробничого навчання

II категорії

Валентина Руденко

Київ-2022

План – конспект уроку виробничого навчання № 3.1.5

З теми: « Сервірування столів»

МЕТА УРОКУ

Навчальна: учні повинні навчитись

- правилам сервірування столу;
- відпрацювати навички поводження з предметами сервірування;
- навички виконання сервірування столу та техніку роботи з тацею;
- навчити підходам до розв'язання проблемних ситуацій, які можуть виникнути під час практичної діяльності;
- дотримуватись вимог охорони праці, безпеки життєдіяльності, правил санітарії і гігієни.

Розвиваюча: розвивати в учнів

- самостійність і вміння орієнтуватися в виробничих процесах;
- відчуття прекрасного;
- естетичний смак;
- бажання підняти відвідувачам настрій досконалим обслуговуванням.

Виховна: виховувати в учнів

- здатність отримувати задоволення від якісно виконаної роботи;
- любов і повагу до обраної професії;
- бережливе ставлення до столового посуду, приборів, столової білизни;
- охайність під час роботи, культуру праці;
- почуття колективізму, відповідальності.

Тип уроку: застосування знань та формування вмінь, навичок.

Метод проведення уроку: індивідуально-колективні вправи. Інструктивно – практичний. Закріплення пройденого і пояснення нового матеріалу з відео супроводом, елементами демонстрації сервірування столів.

Матеріально технічне забезпечення:

- столовий посуд;
- столові прибори;
- столова білизна;

- композиції з серветок;
- квіткові композиції;
- декоративні предмети.

Технічні засоби навчання:

- мультимедійне обладнання, телевізор / ноутбук;
- презентація Microsoft Power Point;

Міжпредметні зв'язки:

- Гігієна та санітарія виробництва.
- Охорона праці.
- Технологія приготування їжі з основами товарознавства.
- Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства

Структура уроку:

1. Організаційно-вступна частина.
2. Вступний інструктаж.
3. Поточний інструктаж.
4. Заключний інструктаж.
5. Завдання на наступний урок виробничого навчання.

Хід уроку:

1. Організаційний момент.

- взаємні привітання;
- перевірка присутніх учнів на уроці (кількість у групі);
- заповнення граfi в журналі (дата, назва теми);
- перевірка санітарного стану, зовнішнього вигляду та особистої гігієни учнів, наявність санітарного одягу;

2. Вступний інструктаж.

1. Повідомлення теми уроку: «Сервірування столів».
2. Повідомлення мети уроку.
3. Мотивація навчальної діяльності учнів.
4. Перевірка опорних знань учнів.

5. Викладання нового матеріалу з елементами практичного показу.
 6. Закріплення нового матеріалу, розв'язання проблемних ситуацій.
- 2.1. *Повідомлення теми уроку: «Сервірування столів».*
 - 2.2. *Повідомлення мети уроку.*
 - 2.3. *Мотивація навчальної діяльності учнів.*

Важливим моментом у залученні відвідувачів є правильна сервіровка столу. Слово «сервіровка» має два значення: по-перше, це підготовка столу до сніданку, обіду, вечері чи чаю, тобто розстановка посуду в певному порядку, а по-друге, сукупність предметів (посуду, столової білизни), призначених для цієї мети. Сервіровка столу відрізняється багатоваріантністю.

Попередня сервіровка столів – найважливіший етап підготовки залу до прийому відвідувачів. Форма сервірування залежить від класу підприємства, методу і часу обслуговування.

У ранковий і обідній час проводиться мінімальна сервіровка, ввечері – більш повна.

Людство прийшло довгий шлях від первісного вогнища до сучасного місця за обіднім столом. З самого початку історії людства прийому їжі надавалось не лише практичне, але й символічне і навіть містичне значення. Ми завжди з задоволенням сідаємо за красиво за сервірований стіл.

Велике значення для виживання підприємств ресторанного господарства в умовах ринкової економіки відіграє не лише приготування страв високої якості, помірні ціни, але й висока культура обслуговування, естетичний вигляд посуду, в якому страви будуть подаватись та вірний його підбір.

Одним з елементів підготовки торгового залу до прийому відвідувачів є зручне розташування меблів та сервірування столу.

Висока кваліфікація обслуговуючого персоналу – метрдотелів, офіціантів вимагає знань предметів сервірування, їх назв і призначення, а також акуратності, художнього смаку і великого бажання зробити приємне гостям, для яких сервірується стіл.

Красивий, стильний посуд, прибори, столова білизна високої якості прикрашають стіл і весь зал, створюють урочистість, затишок і, в певній мірі, сприяють апетиту.

Історія культури застілля, культури їжі, пиття, поведінка за столом іде з глибин тисячоліть.

В далекі часи наші предки сиділи біля вогнища, розбирали здобич на шматки примітивним способом і їли руками.

Історичні цікавинки:

- Звичайною справою користуватись ножем і виделкою в Європі стало в XVI столітті. Тільки виделка укорінювалась повільно.
- Виделку запозичили у венеціанців, вони їли виделками фрукти, щоб сік не фарбував пальці.
- У Франції користувались виделкою на п'ять зубців.
- Духовенство виявляло спротив розповсюдженню нових звичаїв вживання їжі.
- Сучасний вид столових приборів почав формуватися в XVII столітті.
- В 1695 році у Франції винайшли керамічний фарфор, який не отримав розповсюдження, бо був м'яким і крихким.
- дорогоцінні, зроблені з невичерпною фантазією ложки XVI століття зроблені з свинцевого кришталю, золота і морських мушлів.
- В XVII столітті «біле золото» – фарфор – в великих кількостях імпортували з Китаю.
- Однаковим посудом почали накривати стіл починаючи з 30 років XVII століття, так як на мануфактурах Мейсена почали виробляти фарфорові сервізи.
- З появою таких напоїв як кава і чай з на початку XVIII століття столи почали сервірувати чашками.
- В XIII столітті за бенкетним столом кількість ложок і виделок була обмеженою. Гості брали їжу аристократично – трьома пальцями – і клали на круглі шматки хліба, які використовувались як тарілки.

2.4. Перевірка опорних знань учнів

Майстер запитує учнів вже вивчений матеріал для кращого розуміння і засвоєння нового.

«Продовж речення»

Майстер	Учні (бажана відповідь)
Сервірування столу – це ...	правильне розміщення на столі предметів сервірування.
Білі скатертини для сервірування використовуються найчастіше тому, що...	вони будуть у гармонії з посудом будь-якого кольору.
Керамічний посуд для сервірування столу бажано застосовувати на підприємствах...	які працюють в національному стилі.
Предмети сервірування столу – це...	столовий посуд, столові прибори, декоративні елементи.
Серветка використовується для ...	прикрашання столу; захисту одягу відвідувача від забруднення; того, щоб промокнути кінчики пальців, губи.
Столове срібло – це...	столові прибори з нержавіючої сталі, мельхіору, срібла.

«Проблемні питання»

- Чому перед початком роботи офіціант повинен перевіряти стан підлоги в торговому залі біля роздачі?

Бажана відповідь: стан підлоги в торговому залі біля роздачі офіціант перевіряє для того, щоб визначити нерівності, різні забруднення, зайві предмети, які заважають працювати.

- Які наслідки використання щербатого, тріснутого посуду, або таці з нерівною поверхнею під час сервірування столу?

Бажана відповідь: наслідки використання щербатого, тріснутого посуду можуть привести до травм або бою посуду.

- *Які наслідки перевантаження таці посудом під час сервірування столу?*

Бажана відповідь: перевантаження таці посудом під час роботи може привести до того, що офіціант втратить рівновагу, що сприятиме отриманню травми і втрати матеріальних цінностей.

- *Чому скатертина не повинна звисати нижче краю столу на 35 см і менше чим 25 см?*

Бажана відповідь: скатертина не повинна звисати нижче на 35 см. тому, що вона буде заважати відвідувачу сісти за стілець, а короткий її край матиме не естетичний вигляд.

- *Чому під час сервірування при використанні візочка підноси з тарілками повинні бути розміщені на верхній полиці?*

Бажана відповідь: тарілки повинні бути розміщені на верхній полиці візочка тому, що під час сервірування в першу чергу на обідньому столі розміщують тарілки, потім столові прибори та скляний посуд.

2.5. Викладання нового матеріалу з елементами практичного показу



Попереднє сервірування столу

За одну – дві години до відкриття залу приступають до сервірування столів.

В їдальнях, кафе, закусочних, у яких використовують столи з гігієнічним пластмасовим покриттям, для споживання їжі сидячи, столи не покривають скатертинами. Для покриття столів з красивою деревною фактурою можуть бути використані фірмові паперові серветки. Ошатного вигляду надають залу квіти у невисоких вазах, встановлені посередині столу. У центрі столу розміщують набори для спецій.

При попередньому сервіруванні для скомплектованих обідів на обідній стіл ставлять страви, напої, хліб, набори, спеції, паперові серветки. Страви і напої розміщують залежно від кількості місць. Хліб на пиріжковій тарілці ставлять кожному гостю зліва. Набори кладуть з обох боків тарілки із закускою: справа – ложку і ніж, зліва – виделку або в центрі столу на підставці набори залежно від кількості місць за столом.

Сервірування столів у буфетах, закусочних, кафе, де їжу споживають стоячи, передбачає лише розставлення у центрі столу наборів для спецій і паперових серветок у серветниці.

Сервірування столів у ресторанах здійснюють наступним способом. Офіціанти заносять до залу добре відпрасовані скатертини і кладуть їх на кожний стіл.

Потім скатертину, складену вчетверо, розгортають так, щоб у запросаному вигляді розгорнути її уздовж столу (рис. 4.1, а). Офіціант бере двома руками край скатертини, що знаходиться між зовнішньою крайкою (прилягаючою до столу) і середньою запрованою лінією (рис. 4.1, б), струшує її, викидаючи руки вперед, потім опускає середню лінію (рис. 4.1, в), ретельно натягуючи скатертину на кришку столу (рис. 4.1, г). Невеликий стіл можна накрити скатертиною, взявши її за край і струснувши над столом. Вона має звисати з усіх боків столу приблизно на 25-35 см так, щоб край її досягав поверхні сидінь стільців або крісел, але не нижче.

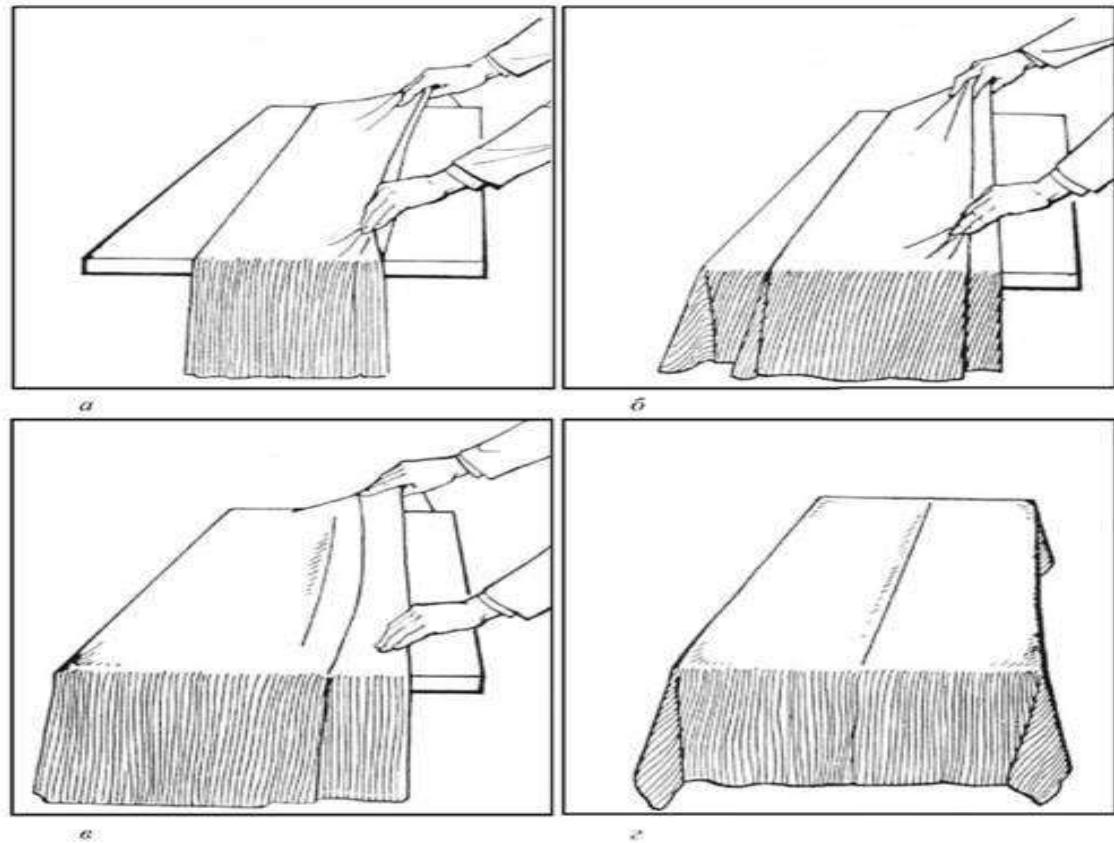


Рис. 4.1 Сервірування столу

Столи в ресторані можуть мати суконні чохла, які щільно прилягають до поверхні стільниці (кришки столу), що сприяє уникненню бою скляного посуду. На поверхню стільниці кладуть скатертину одного кольору, а до неї кріплять "юбку" - призбирану тканину іншого кольору. Для кріплення "юбки" можна скористатися спеціальними "кліпсами", які насаджують на стільницю вздовж краю столу. На зовнішньому боці кліпси є липучка, до якої прилипає тканина, з якої виготовлена "юбка".



При сервіруванні стіл будь-якої форми поділяють по периметру на рівні частини довжиною 60-80 см, розраховані на одне місце.

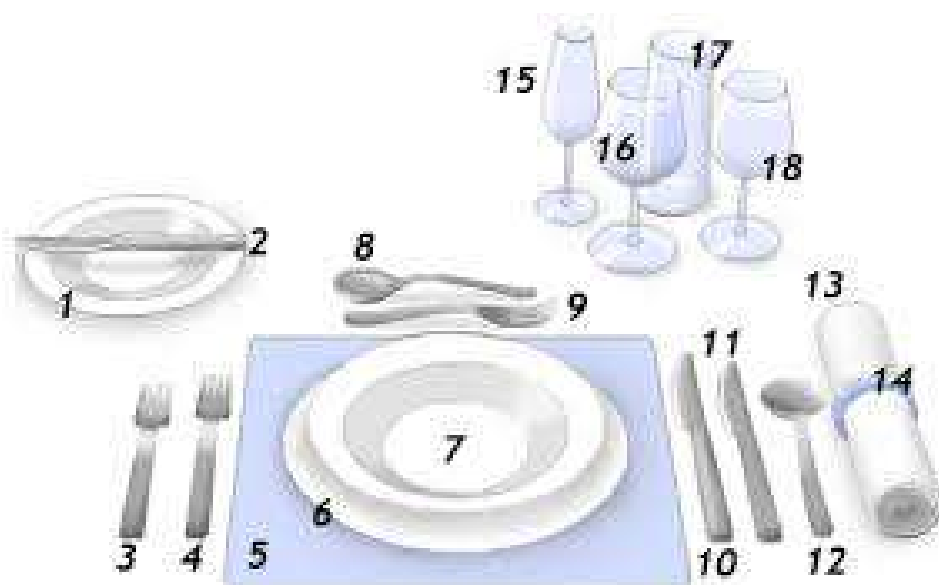
Навколо столу розставляють стільці або крісла. Щоб забезпечити вільне переміщення відвідувачів, стільці (крісла) можна відсунути приблизно на півметра від краю столу.

Сервірування посудом і наборами починають з мілких столових (підставних) або закусочних тарілок, ставлячи точно напроти стільця. Емблема закладу має бути на верхньому краї тарілки (посередині). Відстань від краю стільниці до краю тарілки - 2 см.

При бенкетному сервіруванні закусочну тарілку ставлять на підставну, між якими можна покласти серветку.

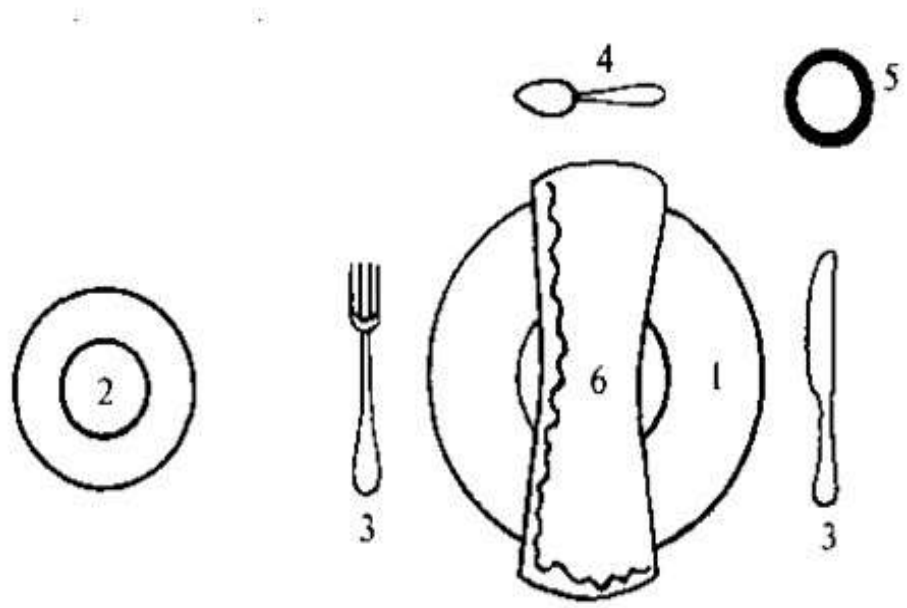


З обох боків від мілкої і закусочної тарілок розміщують столові набори в такій послідовності: справа – лезом до тарілки ножі (столовий, рибний, закусочний), зліва – виделки зубцями догори (столова, рибна, закусочна). Кінці ручок мають знаходитися не менше ніж за 2 см від краю столу. Столові набори можна розмістити і компактніше: справа і зліва столові та рибні ножі й виделки, закусочний ніж і виделку при цьому покласти на закусочну тарілку в серветку. Цей же прийом використовують, якщо стіл сервірують чотирма комплектами наборів: на стіл з обох боків від тарілки кладуть не більше трьох комплектів наборів, четвертий вкладають у серветку. Ложку кладуть справа заглибленням догори між закусочним і рибним (столовим) ножем або після них, якщо закусочні набори вкладають у серветку. Зліва, на відстані 5-10 см від краю мілкої, ставлять пиріжкову тарілку.



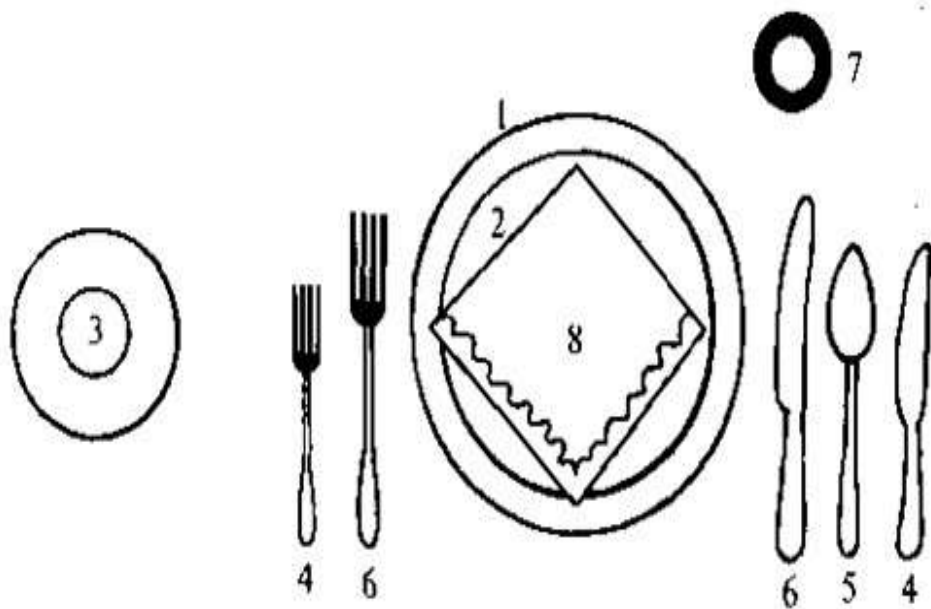
Можливі три варіанти її розміщення: верхній край на одному рівні з верхнім краєм підставної або закускової тарілок, нижній – на одному рівні з нижнім краєм підставної або закускової тарілок; центри столової (закускової) і пиріжкової тарілок знаходяться на одному рівні відносно краю стільниці. Ніж для масла кладуть на край пиріжкової тарілки. Розміщення десертних наборів залежить від розташування скляного посуду. Якщо фужер і стакан для соків ставлять за мілкою тарілкою, то десертні набори розміщують справа над ножами. Якщо фужер зміщений вправо, то десертні набори кладуть за мілкою тарілкою, частіше паралельно краю столу: ніж і ложку ручкою вправо, виделку – ручкою вліво. Три десертних набори можна викласти віялом: паралельно краю столу – ніж ручкою вправо, на лезо його кладуть виделку зубцями догори, ручкою вправо до середини столу, потім ложку заглибленням догори, ручкою вправо до краю столу. Кількість десертних наборів залежить від асортименту десертних страв.

У ресторанах щодня попередньо сервірують стіл у процесі підготовки залу до обслуговування і додатково залежно від меню прийнятого замовлення. Попереднє сервірування офіціанти виконують перед сніданком, обідом, вечерею.



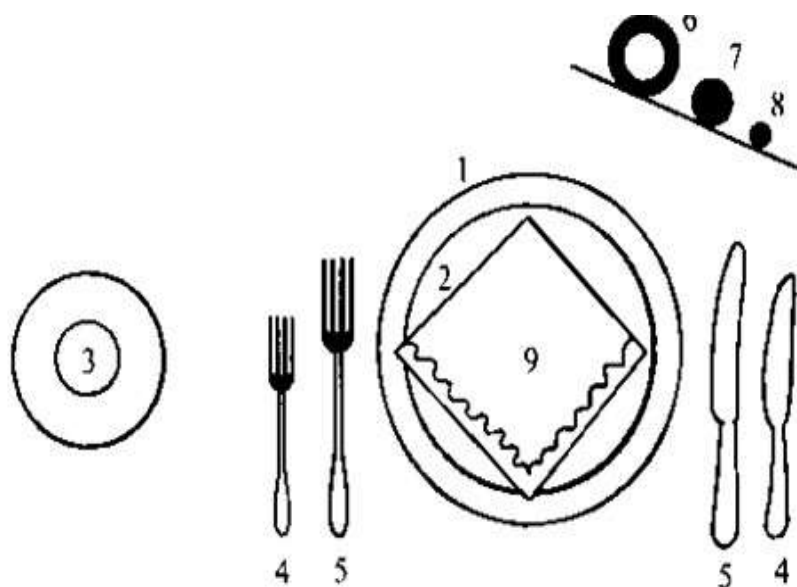
Мінімальна сервіровка на сніданок:

1 - закусочна тарілка, 2 - пиріжкова тарілка, 3 - закусочні прилади, 4 - чайна ложка, 5 - фужер, 6 - серветка



Мінімальна сервіровка на обід:

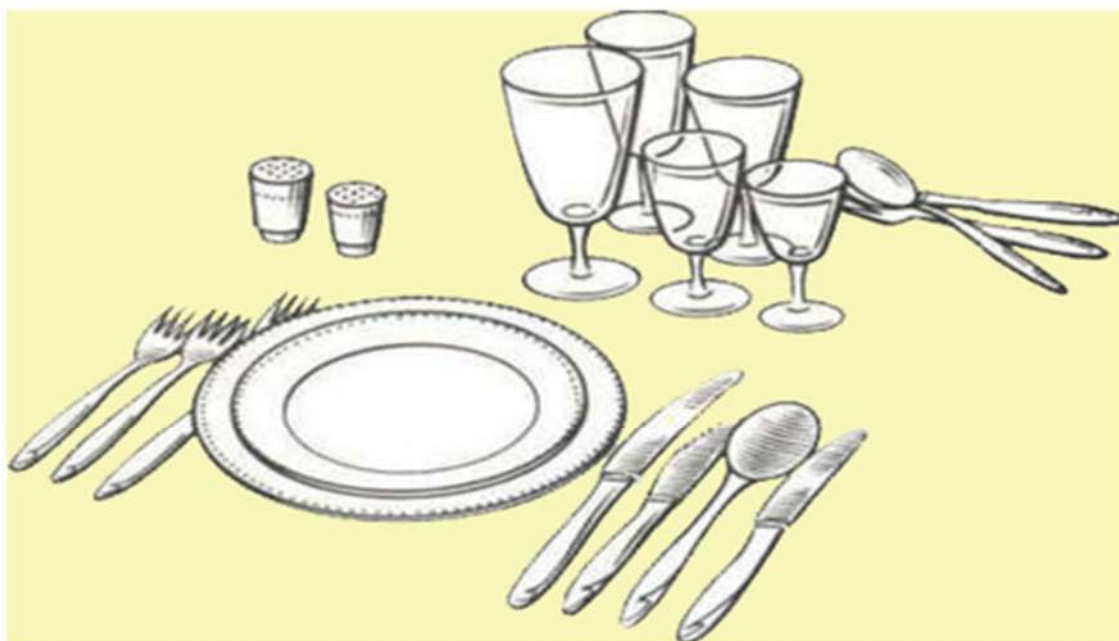
1 - їдальня тарілка, 2 - закусочна тарілка, 3 - пиріжкова тарілка, 4 - закусочні прилади; 5 - столова ложка; 6 - столові прилади; 7 - фужер, 8 - серветка



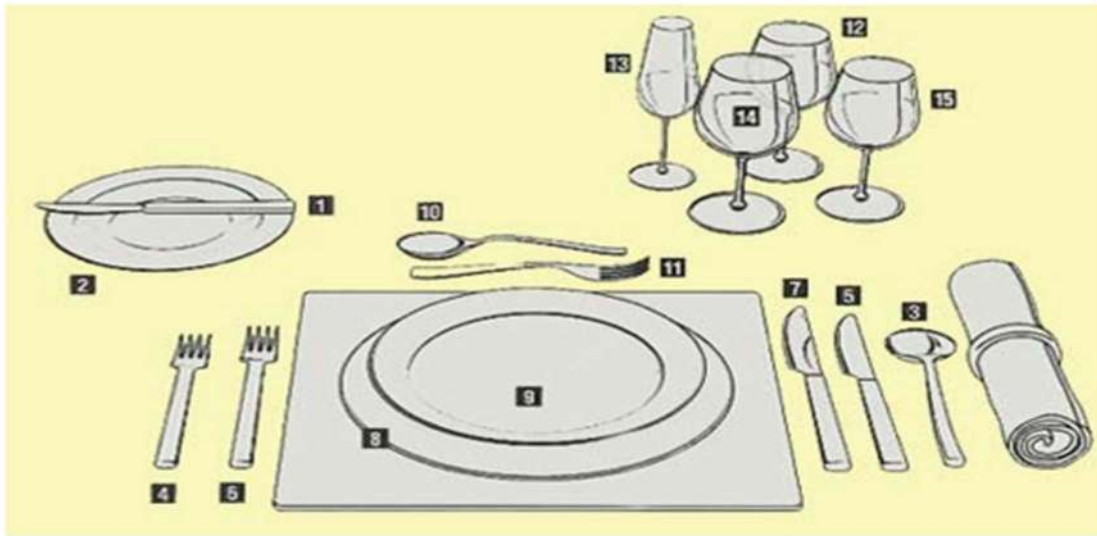
Мінімальна вечірня сервіровка:

1 - їдальня тарілка, 2 - закусочна тарілка, 3 - пиріжкова тарілка, 4 - закусочні прилади (ніж, вилка); 5 - столові прилади; 6 - фужер; 7 - чарка для вина, 8 - чарка для горілки; 9 – серветка.

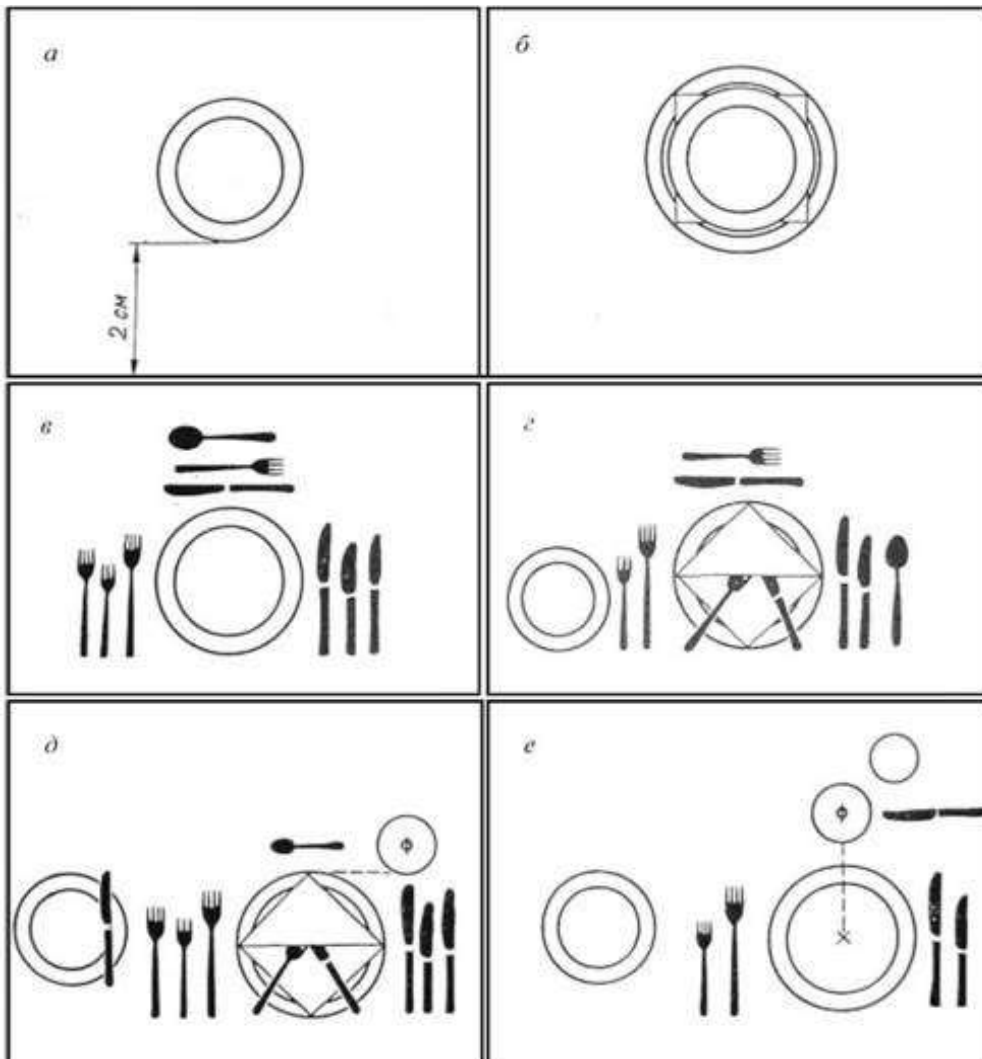
Банкетна сервіровка



Банкетна сервіровка



Послідовність сервірування столу



Зліва відносно споживачів, що займуть місця за сервірованим столом, відступивши від краю на 8 см, ставлять піріжкову тарілку. Закусочні тарілки на стіл не ставлять, якщо холодні страви подають безпосередньо в них. Але якщо при подаванні холодних закусок використовують салатники та металевий посуд, офіціант доповнює сервірування закусочною тарілкою. Зліва від тарілки, у якій буде подана страва, кладуть столову виделку зубцями догори, справа – столовий ніж лезом до тарілки і столову ложку заглибленням догори.

Відступають від краю столу так, щоб можна було поставити тарілку, над ножем ставлять фужер. У невисокій порцеляновій або скляній вазі на середину столу ставлять невеликий букет квітів і набори для спецій.

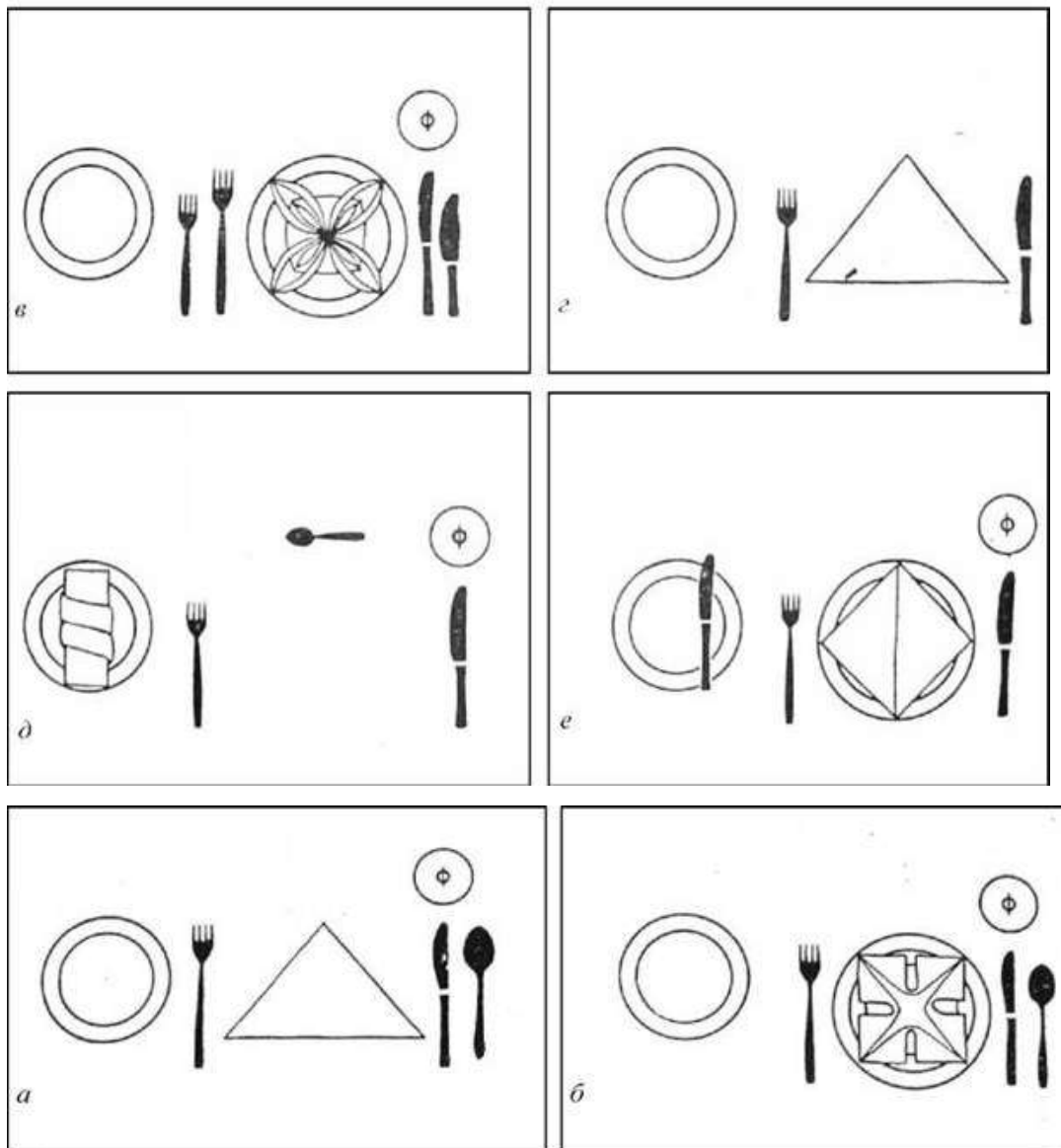
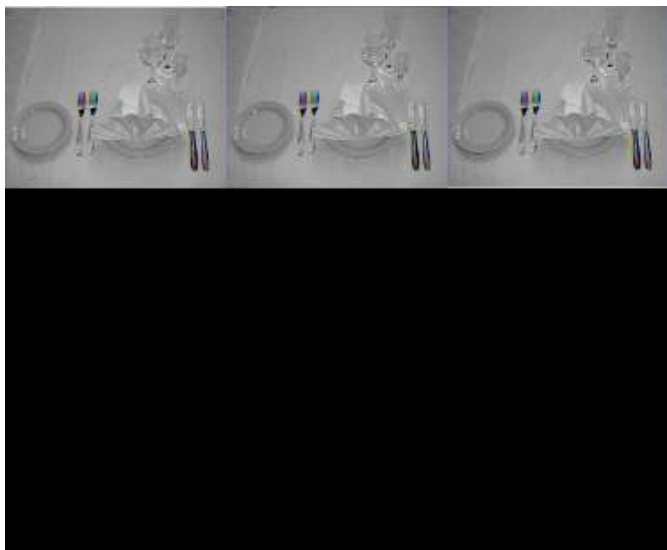


Рис. 4.2. Сервірування столу:

a, б – для обіду; *в* – для вечері; *г, д, е* – для сніданку

Для вечері сервірування доповнюють закусочними наборами і забирають столову ложку. Під час сніданку в сервірування включають закусочні набори, серветку, піріжкову тарілку. Його можна доповнити фужером, чайною ложкою, закусочною тарілкою, ножем для масла.

Загальний вигляд сервірування столу на одну персону.



Сервірування столу для сніданку з кількох страв

Рис. 4.3. Сервірування столу для сніданку з кількох страв:

1 – хліб; 2 – сир; 3 – яйце; 4 – масло; 5 – гірчиця; 6 – сіль; 7 – холодна закуска; 8 – джем; 9 – фужер; 10 – молоко; 11 – кава в кавнику; 12 – чашка;
13 – цукор

За закусною тарілкою ставлять овальне блюдо із закускою, розетки з вершковим маслом, джемом. Якщо в меню входить вершкове масло, на край пиріжкової тарілки кладуть ніж для масла. Якщо в ньому немає холодних закусок, але включено другу гарячу страву, перед гостем залишають місце для страви в мілкій столовій тарілці. Якщо ж її подають у металевому посуді, ставлять мілку столову тарілку. На стіл за замовленням можуть бути заздалегідь подані також кисломолочні продукти в склянках, кип'ячена вода, соки, фірмові напої – у глечиках або графинах. Якщо в меню є фрукти, можна заздалегідь ставити їх на стіл у вазі. При подаванні солодких страв у сервірування включають відповідні десертні набори: ножі, виделки, ложки. При обслуговуванні туристів посуд для подавання чаю і кави може бути розміщений на торцях прямокутного столу. До кінця сніданку офіціант заповнює чашки напоями і подає їх на блюдці з відповідними ложками кожному споживачу.

При обслуговуванні під час обіду за попереднім замовленням або за меню експрес-обіду на стіл до приходу гостей додатково ставлять закуски (у закускою тарілці), хліб (на пиріжковій тарілці), фрукти. Для гарячих і десертних страв у сервірування включають відповідну кількість наборів – столових, рибних, закускою. Десертні набори подають разом з відповідними стравами.

Якщо закуску доставляють у зал в багатопорційному посуді і перекладають її на підсобному столі в закускою тарілки, то перед гостем кладуть серветку, на місці якої потім ставлять закуску.

Керуючись основними правилами, кожний офіціант може виявляти творчий підхід до сервірування столу. При цьому варто пам'ятати про тематичну і естетичну спрямованість закладу, національні особливості, наукову організацію праці, необхідність створення комфортних умов для споживачів.

Прийоми виконання окремих операцій при сервіруванні столу. Тарілки офіціант приносить або привозить на візку стопками. При перенесенні стопку

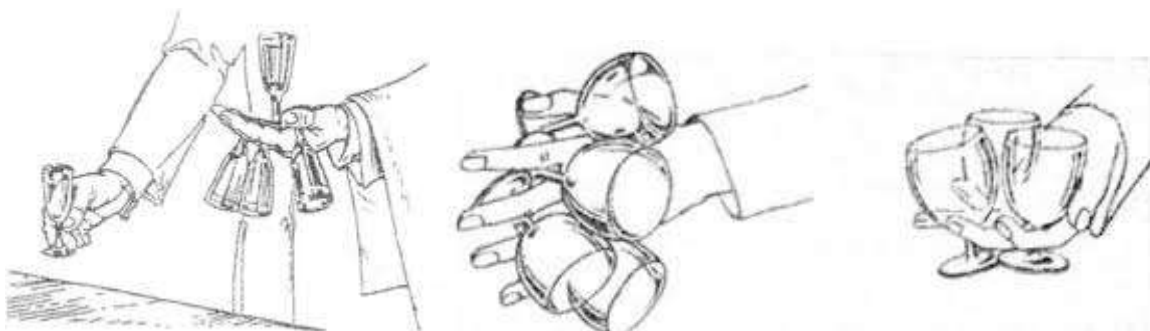
(зверху донизу) слід накривати серветкою, завдяки чому забезпечується дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Їх ставлять на підсобний стіл або сервант чи підвозять на візку до столу. Потім невелику стопку тарілок розміщують на долоні лівої руки. Правою рукою беруть кожну тарілку так, щоб великий палець знаходився вздовж краю тарілки, а інші вільно розміщувалися знизу, і ставлять на стіл. Великим пальцем лівої руки офіціант злегка просуває вперед тарілку, щоб її легше було взяти. Спочатку напроти стільця ставлять підставні тарілки (двома пальцями паралельно краю столу перевіряють відстань, яка має бути 2 см від краю столу), потім на них закусочні.



Столові набори офіціант переносить на таці, накритій серветкою, або на тарілці, на яку кладуть складену вчетверо серветку. В неї вкладають леза ножів, зверху кладуть виделки. Біля столу офіціант знімає столові набори з таці і кладе їх на стіл у певній послідовності: справа від споживача – ніж лезом до тарілки і ложку заглибленням догори, зліва – виделку. Столові набори зазвичай кладуть паралельно один одному на такій же відстані від краю столу, як і тарілки, але при цьому так, щоб вони не торкалися одне одного і не потрапляли під край тарілки. При розкладанні столових наборів слід брати їх за ручку або тонку частину на стику леза ножа, зубців виделки чи заглиблення

ложки і ручки. Потім на стіл ставлять пиріжкові тарілки. При цьому їх краще тримати у правій руці, ставлячи на стіл – лівою.

Для сервірування чарками, бокалами офіціант привозить їх до столу на талії, накритій серветкою, яку тримає в лівій руці, правою ставить їх за закусконою тарілкою. Декілька чарок він може принести, тримаючи їх у лівій руці між пальцями (сміються донизу).



Завершують сервірування столу розміщенням наборів для спецій та ваз із квітами: офіціант ставить їх на талію, потім підходить до кожного столу і виставляє їх (ці предмети можуть бути викладені на стіл першими).

Перед споживачем на стіл або тарілку кладуть серветку.



Сервірування серветками



Оформлення столу квітами

- Варто зазначити, що місце розташування квітів залежить і від форми стола:
- невеликий круглий стіл - букет у великій вазі в центрі стола;
- овальний - ближче до країв стола, у вазах овальної форми;
- подовжений стіл - або дві невеликі композиції по краях, або один букет у центрі;
- столи, розташовані у вигляді букви «Т» - квіти по центральній лінії або на краях стола.





Ікебана

- Квіткові композиції прийшли на зміну традиційним букетам, їх складання є також мистецтвом, основу якого заклали японці і зветься воно «Ікебана».
- В «Ікебані» кожна квітка щось символізує.
- Для її складання використовують не тільки квіти, а й гілочки, прутики, коріння, тощо.
- Висота цих композицій для стола також не повинна перевищувати 30 см.
- Розміщують їх у скляних та металевих салатниках різної форми.
- Для кріплення квітів використовують спеціальні металеві наколки-їжачки, дрібну промиту гальку, спеціальну гігроскопічну губку тощо.





Декоративні предмети

- Свічки, виготовлені з кольорового парафіну різних форм виконують не тільки декоративну роль. Використовують їх тоді, коли хочуть створити відповідну атмосферу затишку або урочистості.
- Запалені свічки в залі з приглушеним освітленням створюють своєрідний інтер'єр, сприятливий для відпочинку, бесіди, інтимних розмов, що відповідає характеру різних зустрічей та бенкетів. При повному освітленні залу запалені свічки створюють урочистий та піднесений настрій, що відповідає атмосфері весілля, ювілею, різних прийомів за столом.
- Підсвічники використовують з скла, металу, порцеляни. В залежності від потреб використовують канделябри від 3 до 5 свічок.

Матеріал, з якого виготовлено підсвічник та його стиль мають відповідати стилю стола. Колір свічок гармонувати з загальним оздобленням.



2.6. Закріплення нового матеріалу, розв'язання проблемних ситуацій

Засвоєне систематизується і узагальнюється, відбувається рефлексія процесу навчання і оцінювання результатів заняття.

Викладач	Учні (бажана відповідь)
<i>Викладач проводить закріплення нових знань шляхом організації рефлексії пізнавальної діяльності – «Одна хвилина».</i>	<i>Слухають, відповідають.</i>
Попередня сервіровка – цезагально прийнята сервіровка для даного підприємства під час підготовки торгового залу до прийому відвідувачів.
Виконавча сервіровка – це сервіровка по заздалегідь відомому меню.
Досервіровка столу – це...	... зміна сервіровки відповідно до замовлення.
Ножі по відношенню до відвідувача розміщують...	... праворуч – лезом до тарілки.
Виделки по відношенню до відвідувача розміщують...	... ліворуч – зубцями догори.
Ложки по відношенню до відвідувача розміщують...	... праворуч поглибленням догори.
Сервірування столу до обіду відрізняється від сервіруванням до сніданку...	... столовими приборами.
Посуд, який отримали для сервірування, має білі плями. Ваші дії ?	... потрібно відполірувати посуд.

Білі плями на посуді – це...	... плями хлорки, яка міститься у воді.
Плями на посуді не відполіровуються серветкою, ваші дії?	...потрібно змочити посуд або серветку.
Щоб відполірувати посуд, офіціант на нього дихає, чи вірно він поступає?	Ні, цим він порушує правила санітарії та гігієни.
Викладач дає завдання засервірувати стіл до вечері двом учням молодшого курсу(на швидкість).	Учні сервірують стіл

Метод «Барон Мюнхаузен». Вирішення проблемних питань. Даний метод використаний викладачем з метою уникнення учнями помилок при попередньому сервіруванні столу. Викладач демонструє неправильно виконані операції, а учні мають уважно стежити за процесом та виправляти помилки.



1 помилка. Під час накривання столу скатертиною майстер не вирівняв краї

**Найдіть помилку під час сервірування
столу пиріжковою тарілкою -**



○

○

○



2 помилка. Майстер тримає тарілку, при цьому великий палець знаходиться всередині неї.

**Найдіть помилку під час сервірування
столу столовою мільною тарілкою -**



○

○

○



3 помилка. Під час сервірування столу столовою мільною тарілкою її бортик знаходиться на відстані 8 см від краю столу.

**Найдіть помилку під час сервірування
столу приладами -**



○

○

○



4 помилка. Під час сервірування столу столовими приладами лезо ножа розмістив в протилежну сторону від тарілки.



5 помилка. Під час сервірування столу приладами біля столової тарілки спочатку розмістив столову ложку, а потім столовий ніж.



6 помилка. Під час сервірування столу склом майстер тримав склянку за ємкість.

3. Поточний інструктаж.

3.1. Під час виконання роботи офіціант зобов'язаний виконувати вимоги безпеки, що передбачені Інструкціями з експлуатації обладнання, а також цією Інструкцією.

3.2. Пляшки з напоями та водою перед розкриттям необхідно обтирати зовні чистою вологою тканиною. Розкриття пляшок проводити на столі. При

відкриванні пляшок з шипучими напоями не можна направляти їх горловину в напрямку людей. Не дозволяється витягування коркових пробок з горловини пляшки шляхом нанесення ударів по дну пляшки долонею руки або по твердій поверхні. Відкривати пляшки треба штопорами або ключем.

3.3. Скляні пляшки, склянки необхідно переміщати та ставити таким чином, щоб вони не вдарялися.

3.4. При роздачі гарячих страв (супи, соуси, напої) вони повинні мати температуру не нижче 750С, другі страви і гарніри – не нижче 650С, холодні супи та напої – не вище 140С.

3.5. Перед подачею гарячих страв слід звільнити на столі відвідувача місце для них, прибравши або переставивши непотрібний посуд. Піднос зі стравами треба ставити на спеціальний стіл офіціанта. Після кожного використання підносу його протирають чисток серветкою.

3.6. Чистий столовий посуд треба зберігати у зачинених шафах, або на решітках, а прибори – в спеціальних ящиках-касетах. Забороняється зберігати прибори на підносах. Не дозволяється використовувати чарки, фужери, келихи та інший посуд, який має сколи чи тріщини.

3.7. При використанні переносних електронагрівачів (електрочайник, електрокип'ятильник тощо) треба слідкувати щоб кабель живлення не торкався нагрітих поверхонь або предметів.

3.8. При роботі на електронному контрольно-касовому апараті необхідно дотримуватися наступних вимог: перед вмиканням апарату оглянути штепсель та шнур живлення і переконатися в їх справності; стежити, щоб на клавіатурну панель і корпус апарату не потрапляла вода; при несправності апарату припинити роботу і вимкнути його; після закінчення роботи перемикачем вимкнути його електроживлення і вийняти штепсель з електромережі. Не дозволяється ремонтувати або регулювати роботу апарату еля його пуску, працювати вологими руками, при знятій кришці, також залишати апарат включеним без догляду.

3.9. Офіціанту забороняється: – включати та виключати обладнання, робота на якому не входить в його обов'язки чи не доручена безпосереднім керівником; – включати в електромережу обладнання несправними вилками, несправні розетки, або якщо пошкоджена ізоляція проводу; – відкривати щити освітлення, замінювати запобіжники та лампочки, торкатися оголених проводів.

3.10. Офіціант зобов'язаний виконувати вимоги встановлених знаків безпеки.

3.11. Про кожен нещасний випадок, що стався з ним самим, або свідком якого він був, про аварію, пожежу офіціант повинен негайно повідомити безпосереднього керівника робіт чи іншу потерпілу особу і вжити заходів до подання першої допомоги потерпілому, ліквідації аварії та гасінню пожежі. До розслідування нещасного випадку необхідно зберегти обстановку на робочому місці а устаткування у такому стані, в якому вони були на момент події, якщо це не загрожує життю і здоров'ю інших працівників і не призведе до більш тяжких наслідків.

4. Заключний інструктаж.

4.1. Досягнення результату:

4.1.1. підсумки роботи в малих групах (бригадах);

4.1.2. приклади успішної роботи окремих учнів;

4.1.3. аналіз допущених помилок.

4.2. Оголошення та коментар оцінок.

4.3. Пояснення домашнього завдання.

5. Завдання на наступний урок виробничого навчання.

Скласти послідовність сервірування обіднього столу.

Критерії оцінювання знань учнів:

«Сервірування столу»

Бали	Загальні критерії оцінювання навчальних досягнень учнів
1	Учень з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів сервірування столу. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно.
2	Учень не усвідомлено виконує окремі фрагменти практичних завдань. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити.
3	Учень з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу по сервіруванню столу. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити, проявляє пасивно-спостережний інтерес до тему. Не усвідомлено виконує частину практичних завдань.
4	Учень без розуміння відтворює навчальний матеріал. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які самостійно не в змозі виправити.
5	Учень розуміє основний навчальний матеріал. Під час відповіді допускає помилки при визначенні основних понять сервірування столу. Може частково обґрунтувати та проаналізувати свою відповідь.
6	Учень у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Під час відповіді допускає окремі помилки. Орієнтується в підборі столового посуду. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.
7	Учень самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме сервірування столу. Частково аналізує навчальний матеріал. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити.
8	Учень знає правила сервірування столу. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь. Під час відповіді допускає несуттєві помилки, які частково виправляє.
9	Учень володіє основним навчальним матеріалом. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна,

	логічна та достатньо обґрунтована.
10	<p>Учень усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Має значні конкретні, практичні й теоретичні знання та навички, спеціальні знання, навички та компетенції вирішувати проблеми самостійно. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно..</p>
11	<p>Учень має значні конкретні, теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички та компетенції вирішувати проблеми незалежно. Володіє узагальненими системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою.</p> <p>Виказує творчий інтерес.</p>
12	<p>Учень має значні конкретні, практичні і теоретичні знання та навички, має здатність застосовувати спеціальні знання, навички у вирішенні проблем незалежно. Володіє повними, системними знаннями навчального матеріалу у повному обсязі, усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. здатний їх правильно використати під час відповідей. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки.</p> <p>Виказує творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p> <p>Рецензує відповіді інших учнів, складає питання для взаємоконтролю.</p>

Список використаних джерел

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
2. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2010. – 399 с.
3. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.
4. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. – 3-1 с.
5. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2005. – 3-1 с.
6. Старовойт Л.Я. Кулінарія.- К.: «Вища школа», 1992. – 270 с.
7. Українська кухня. 2-ге видання. Доцяк В.С. – Львів: «Оріана-Нова», 1998. – 559 с.
8. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>
9. Охорона праці <https://services.uteka.ua/ua/publication/zrazky-34-trudovi-vidnosyny-ta-oplata-pratsi-138-instrukciya-po-oxrane-truda-dlya-oficianta>
10. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>
11. Сервірування столів http://pidruchniki.ws/16330826/turizm/serviruvannya_stoliv