

## Тема Информационное обеспечение процесса обслуживания

### Инструкционно – технологическая карта для выполнения лабораторной работы №4 по теме 4 «Информационное обеспечение процесса обслуживания» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Тема:** Правила составления и оформления карты вин, коктейльной карты на основе изучения видов меню и сайтов предприятий питания.

**Цели занятия:** Формирование умений по разработке и оформлению карт вин и коктейльных карт

**Задачи:** Научиться разрабатывать и оформлять карту вин, коктейльную карту;

- развить умения анализировать информацию, выделять главное, находить грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений; развитие умения работать в группе и микрогруппе;
- формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности. Оптимизация форм групповой работы.

#### Формируемые профессиональные и общие компетенции:

Код ОК	Код ПК
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<b>ПК 2.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>ПК 3.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>ПК 4.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<b>ПК 5.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**Норма времени-** 2 академических часа

**Форма организации работы:** индивидуальная, микрогруппы по 2- 3 человека

**Применяемые педагогические методы и технологии:** Наглядные, словесные, практические, технология групповой работы, ИКТ, микрогруппы.

**Средства обучения и воспитания:**

Парты, доска, калькулятор, ручка, тетрадь, раздаточный материал. Голунов Л.Е, Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Профи, 2009.

Могильный М.П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2008.

Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состав и калорийности российских продуктов питания. Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008

### **Ход занятия**

<b>Этапы урока</b>	<b>Деятельность учителя</b>	<b>Деятельность учащихся</b>
Организационный этап	Приветствие студентов. Проверка присутствия на занятии.	Приветствие преподавателя. Учащиеся вспоминают пройденный материал на прошлом занятии
Этап актуализации и мотивации	Настрой на занятие, актуализация опорных знаний по организации обслуживания. Преподаватель предлагает студентам ответить на следующие вопросы: -Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания? -Требования предъявляемые к обычным, банкетным, фуршетным столам? -Назначение подсобных столов, сервантов и передвижных столиков для официантов? - Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания? -Требования,предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.? -Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним? -Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент? -Дайте характеристику хрустальное и стеклянной	Учащиеся дают обратную связь, аргументируют свои ответы

	<p>посуды и ее ассортимент?  -Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?  - Виды столового белья, их характеристика?</p>	
<p>Этап изучения теоретического материала</p>	<p>Преподаватель объясняет новую тему «Правила составления и оформления карты вин, коктейльной карты на основе изучения видов меню и сайтов предприятий питания». Основные виды меню. Принципы составления меню и карты вин .  Правильность расположения блюд, закусок и напитков, а также, требования , предъявляемые к внешнему виду меню. Преподаватель совместно с устным объяснением темы для наглядности показывает презентацию студентам. Показывает наглядный материал –меню предприятий питания различных типов.</p>	<p>Учащиеся предполагают виды деятельности на уроке. Высказывания учащихся: В ходе урока будет проведен контроль наших знаний, будем оценивать свои знания</p>

<p>Работа в малых группах, решение кейса</p>	<p>Студенты распределяются по группам и получают задания. Давайте вспомним правила взаимодействия и общения в группе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вы работаете на совместный результат, умейте договориться;</li> <li>– уважай своего товарища;</li> <li>– умей выслушать, не перебивай;</li> <li>– распределите обязанности – это сохранит время;</li> <li>– будьте доброжелательны друг к другу;</li> <li>– если не можете, не знаете – спросите.</li> </ul> <p>Итак, первая часть нашего занятия подходит к концу. Определитесь, как вы будете представлять свой результат. Благодарю группы за совместную работу, творчество, умение в короткие сроки подготовить и представить учебный продукт.</p> <p>Отмечаю грамотную работу руководителей групп</p>	<p>Учащиеся распределяются на несколько групп по 3 человека, получают задание – кейс с раздаточным материалом.</p> <p>В кейсе: листы формата А4 и карточки с заданием (приложение 2,3)</p> <p>карточки для создания меню карты бара коктейлей и меню карты вин.</p> <p>Учащиеся вспоминают или предлагают правила работы в группе.</p> <p>Руководители групп курируют, задают наводящие вопросы, уточняют высказывания учащихся, при необходимости обращаются к преподавателю за помощью.</p> <p>Учащиеся рассматривают рабочие листы, проверяют учебные принадлежности (простые карандаши, маркеры)</p> <p>Записывают ФИО и группу в первую строку рабочего листа. Студенты презентуют получившиеся карты меню, карту бара</p> <p>Руководитель группы комментирует взаимодействие студентов в процессе обсуждения и подготовки результата с позиции исполняемой роли. При прослушивании ответы обсуждаются, корректируются.</p> <p>Защита каждой группы приветствуется аплодисментами.</p>
<p>Этап контроля знаний Мотивация учащихся к процессу контроля и саморазвития</p>	<p>Вы плодотворно вспомнили изученный материал на занятиях литературы. Сейчас мы с нашими гостями предлагаем вам проверить уровень ваших учебных</p>	<p>Учащиеся рассматривают рабочие листы (Приложение 1,2,3), проверяют учебные принадлежности (простые карандаши, маркеры)</p> <p>Записывают ФИО и группу в</p>

	<p>достижений по теме . Предлагаю ответить на вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что называется меню?</li> <li>2. Перечислите принципы составления меню, охарактеризуйте каждый</li> <li>3. Перечислите виды меню. Дайте каждому краткую характеристику.</li> <li>4. Какое должностное лицо составляет меню?</li> <li>5. Назовите нормативные документы, на основании которых составляется меню.</li> <li>6. Перечислите правила, предъявляемые к составлению меню.</li> </ol>	<p>первую строку рабочего листа.</p>
<p>Контрольно-рефлексивная работа.</p>	<p>По окончании защиты, учитель предлагает студентам высказаться по результатам защиты, поделиться впечатлениями об учебных достижениях, дать рекомендации по рекомендации блюд и напитков для разных видов предприятий общественного питания. Выбирается лучшая работа</p>	<p>Студенты сдают оформленные листы Выставляют оценки. Критерии оценки: Основные критерии оценивания результатов творческой работы полнота выполнения объёма работы; самостоятельность выполнения задания; соблюдение необходимой последовательности блюд; правильность и аккуратность выполнения записей. <b>Отлично</b> – студент обладает системными теоретическими знаниями, без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение заданий. <b>Хорошо</b> — студент обладает теоретическими знаниями, самостоятельно демонстрирует выполнение заданий, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и исправляет. <b>Удовлетворительно</b> — студент обладает</p>

		<p>удовлетворительными теоретическими знаниями, демонстрирует выполнение заданий, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем.</p> <p><b>Неудовлетворительно</b> — студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний и/или не может самостоятельно продемонстрировать полученные знания или выполняемых, допуская грубые ошибки.</p>
Домашнее задание	На основе рекомендаций экспертов предлагается составить план саморазвития компетенций: на что нужно обратить внимание, что прочитать.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Оформить работу до конца.</li> <li>2.Написать выводы по работе</li> </ol>
Итог урока	Подводится итоговая защита работы.	Сообщение оценок

## **Приложение 1**

### **I. Фирменные закуски, блюда и напитки.**

### **II. Холодные блюда и закуски.**

#### *1. Рыбная гастрономия:*

- Икра зернистая – лососевых и осетровых рыб;
- Рыба малосольная (сёмга, лососина с лимоном);
- Рыба солёная;
- Шпроты с лимоном;
- Рыба горячего и холодного копчения.

#### *2. Рыбные блюда собственного приготовления:*

- Рыба отварная
- Рыба заливная
- Рыба под маринадом
- Рыба под майонезом

#### *3. Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая*

#### *4. Из нерыбных продуктов моря*

#### *5. Овощи натуральные*

#### *\*6. Салаты (рыбные, мясные, овощные)*

#### *7. Мясные из гастрономических продуктов*

#### *8. Мясные собственного приготовления (мясо отварное, заливное, жареное)*

#### *9. Гастрономия и консервы из птицы*

#### *10. Из птицы собственного приготовления*

#### *11. Гастрономия и консервы из субпродуктов*

#### *12. Из субпродуктов собственного приготовления*

#### *13. Консервы из овощей*

#### *14. Из овощей собственного приготовления*

#### *15. Грибные*

#### *16. Из яиц*

#### *17. Сыры*

#### *18. Масло сливочное*

#### *19. Из кисломолочных продуктов*

### **III. Горячие закуски:**

- Рыбные
- Мясные
- Из птицы
- Из субпродуктов
- Овощные
- Грибные
- Яичные
- Мучные

### **IV. Первые блюда:**

- Прозрачные
- Заправочные:
  - Рыбные
  - Мясные
  - Овощные
- Пюреобразные
- Молочные

- Холодные
- Сладкие

#### **V. Вторые блюда:**

- *Рыбные* (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые)
- \*\*\* 2. *Мясные* (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые)
- \*\*\* 3. *Из птицы* (отварные, припущенные, жареные, тушёные, запечённые)
- 4. *Из субпродуктов*
- 5. *Овощные*
- 6. *Мучные*
- 7. *Крупяные*
- 8. *Яичные*
- 9. *Творожные*

#### **VI. Сладкие блюда:**

- *Горячие* (пудинг, суфле, каша Гурьевская)
- *Холодные*: желе, мусс; компоты; кисели; крем, взбитые сливки; мороженое
- *Фрукты и ягоды свежие*

#### **VII. Напитки:**

- *Чай*
- *Кофе*
- *Какао*
- *Шоколад*
- *Молоко*
- *Холодные напитки и соки*

#### **VIII. Гарниры:**

- *Овощные*
- *Крупяные*
- *Из макаронных изделий*

#### **IX. Кондитерские и хлебобулочные изделия:**

- *Булочки*
- *Пирожки*
- *Пирожные (песочное, заварное, слоёной, бисквитное пирожное)*
- *Кексы*
- *Хлеб*

## Приложение 2.

Карта вин

Наименование	Вместимость 1 бутылки, л	Цена, руб. за 40, 50, 80, 100 мл	Цена за 1 бутылку

## Приложение 3.

Карта коктейлей бара

Наименование(компоненты)	Объем, мл	Цена, руб.

## Приложение 4.

### Ассортиментный минимум блюд

Группы блюд, напитков и кулинарных изделий	Примерное количество наименований в меню			
	Рестораны			Кафе общего типа
	Люкс	Высший	Первый	
Холодные закуски	15	13	10	4
Горячие закуски	3	2	2	-
Супы	5	4	4	1
Горячие блюда	20	15	11	4
Сладкие блюда	6	4	4	6
Горячие напитки	4	3	2	8
Холодные напитки	4	3	2	4
Мучные кондитерские и булочные изделия	10	6	5	7
Молоко и кисломолочные продукты	2	2	2	3
Водки	5	2	1	-
Коньяки	5	2	1	1
Натуральные вина	7	2	2	2
Десертные вина и ликеры	4	1	1	2
Специальные вина	3	2	1	2
Шампанское и игристые вина	3	1	1	1
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные напитки, соки, пиво, квас	10	9	5	8

### Столовые

Группы блюд, напитков и кулинарных изделий	Примерное количество наименований в меню		
	Столовые	Столовые диетические	Столовые, обслуживающие рабочих, учащихся
Холодные закуски	4	6	3
Супы	3	6	2
Горячие блюда	6	6	4
Сладкие блюда	3	6	2
Горячие напитки	3	3	2
Холодные напитки	2	2	2
Мучные кондитерские и булочные изделия	5	5	5
Молоко и кисломолочные продукты	3	3	3

### Кафе специализированные

Группы блюд, напитков и кулинарных изделий	Примерное количество наименований в меню			
	молодежное	кондитерская	мороженое	детское
Холодные закуски	6	-	-	6
Супы	1	-	-	2
Горячие блюда	5	-	-	5
Сладкие блюда	4-5	6	10	4

Горячие напитки	3-5	8	4	4
Холодные напитки	6-8	3	6	8
Мучные кондитерские и булочные изделия	8-10	15	4	6
Молоко и кисломолочные продукты	1	4	2	2
Коньяки	1	1	1	-
Натуральные вина	3	1	3	-
Десертные вина и ликеры	2	1	2	-
Специальные вина	1	-	-	-
Шампанское и игристые вина	1	1	1	-
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные напитки, соки, пиво, квас	5-6	6	5	10

### Бары

Группы блюд, напитков и кулинарных изделий	Примерное количество наименований в меню			
	коктейль-бар	гриль-бар	салат-бар	пивной бар
Холодные закуски	5-6	4-5	4-5	4-5
Горячие закуски	1-2	1-2	1-2	1-2
Сладкие блюда	1	1	1	-
Горячие напитки	5-6	3-4	3-4	3-4
Холодные напитки	8-10	6-8	6-8	-
Мучные кондитерские и булочные изделия	5-6	3-4	3-4	3-4
Водки	1	1	1	-
Коньяки	1	1	1	-
Натуральные вина	2	2	2	-
Десертные вина и ликеры	2	2	2	-
Специальные вина	1	1	1	-
Шампанское и игристые вина	1	1	1	-
Коктейли винно-водочные	15	10	8	3
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные напитки, соки, пиво, квас	3-4	3-4	3-4	8-10

### Закусочные

Группы блюд, напитков и кулинарных изделий	Примерное количество наименований в меню			
	общего типа	шашлычные	блинные	пиццерии

Холодные закуски	2-3	2-3	2-3	4-5
Горячие закуски	-	-	-	6-8
Супы	3	2	-	1
Горячие блюда	4-5	4-5	5-6	-
Сладкие блюда	2	2	2	3
Горячие напитки	5-6	3-4	3-4	3-4
Холодные напитки	8-10	6-8	6-8	6-8
Мучные кондитерские и булочные изделия	5-6	3-4	3-4	3-4
Водки	-	1	-	-
Коньяки	-	1	-	-
Натуральные вина	2	2	-	-
Десертные вина и ликеры	2	2	-	-
Специальные вина	1	1	-	-
Шампанское и игристые вина	-	1	-	-
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные напитки, соки, пиво, квас	3-4	3-4	3-4	8-10

## Приложение 5.

### Информация о винах, помещаемых в карту вин.

Информация о вине должна быть в полном объеме:

- Полное наименование вина;
- Производитель (или фирма, разлившая вино по бутылкам);
- Год урожая (если он указан на этикетке) или срок выдержки вина;
- Категория качества вина (VTD, VDP, VDQS, AOC – для французских вин)
- Официальное присвоение вину классификационная категория («Grand cru», «Premier cru»);
- Название апелласьона, если речь идет о вине высшего качества, произведенном в определенном регионе (VQPRD) – для лучших вин ЕЭС, или страны (региона производства) – если о местном вине;
- Сорт винограда, если он указан на этикетке;
- Характерные особенности вина, например «Vin Premior» - раннее вино, «Surlie» - выдержанное на дрожжевом осадке, «Blanc de Blanc» - белое вино из винограда белых сортов, «Blanc de Noirs» - белое вино из виноградов черных сортов;
- Емкость бутылки;
- Цена.

Наименование вина и региона, давшего этому вину происхождение, следует писать на языке оригинала, т.к. сохранение оригинального написания – гарантия распознавания аутентичности вин. Посетитель должен в карте прочесть то же самое, что и на этикетке бутылки. Язык этикетки – международный язык. На русском (или, если среди клиентов бывает много иностранцев, на английском) имеет смысл указать краткие сведения о вине, если хозяин заведения считает необходимым включить характеристику вина в карту.

Иногда при оформлении карты вин может быть использована русскоязычная транслитерация (передача иноязычных слов в соответствии с их написания в языке-источнике путем замены букв одной письменности буквами другой). Однако в ресторанах высокого класса, учреждениях клубного типа, а также тех, которые претендуют на особую изысканность, без нее можно обойтись, если это, конечно, компенсируется безупречным подготовкой персонала, в первую очередь сомелье.

Пока на нашем рынке многие вина еще не приобрели известность и нуждаются в представлении. Поэтому имеет смысл включить в карту сведения о вкусовых достоинствах того или иного вина, его сочетаемость с конкретными блюдами из меню. В классическом варианте винной карты нет места описаниям, так как сомелье должен владеть всей информацией и комментировать посетителям любую позицию.

В винных картах, где число позиций может превышать полторы сотни, должна быть нумерация.

Карта вин должна быть красивой, аккуратной, четкой, содержаться в чистоте. Все напитки и вина, представленные в ней, должны обязательно быть в наличии.

Большинство ресторанов используют компьютерное оформление карты вин, то есть составляют ее из листов, распеченных на принтере и вшитых в какую-либо дорожную

папку. Должна быть возможность замены листов. Эффектно оформленные, украшенные виньетками и вензелями бумажные листы сделают карту красивой.

На обложке карты более всего уместны слова «Карта напитков», «Карта вин», «Винная карта», «Винный лист» либо название ресторана.

Распространенные ошибки при составлении карты вин:

1) неверное деление на разделы:

- не выделены аперитивы и дигестивы;
- вина разных стран и провинций не собраны в отдельные группы;
- вина не разделены по цвету;
- крепкие напитки различных типов не разделены между собой;

2) неверный порядок следования:

- аперитивы следуют за основной группой вин;
- белые вина следуют после красных;
- нарушен алфавитный порядок следования вин из различных районов, мест производства, стран;
- в винной карте отсутствует нумерация вин и напитков;

3) неверный подбор информации о напитках и винах:

- не указано точное название вина по происхождению;
- не указан производитель вина;
- имеются ошибки в тексте и в написании названий вин.

Карта коктейлей ресторана начинается с предложения коктейлей-аперитивов, открывающих трапезу и способствующих возбуждению аппетита. Это классические коктейли на основе джина, виски, рома и ароматизированных вин. Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли, специальные предложения для дам или «подарок от сомелье».

#### **Классическое наполнение винной карты.**

Классическое наполнение винной карты состоит из следующих вин:

- Красное и белое вино Бордо;
- Белые красные вина Бургундии;
- Белые вина Эльзаса;
- Шампанские и игристые вина;
- Белые сухие и белые десертные вина долины Луары;
- Красные и белые вина долины Роны;
- Вина Прованса и Лангедока Русельона;
- Итальянские вина из регионов (Пьемонта, Тосканы, Венето, Компания и др.);
- Испанские вина из регионов (Риохи, Пенедеса и др.);
- Вина Чили, Аргентины, ЮАР, Австралии и Новой Зеландии;
- Коньяки;
- Виски;
- Другие напитки.

#### **Классическое расположение в винной карте**

- Классическое расположение в винной карте выглядит следующим образом:
- Оглавление с указанием разделов и номеров страниц.
- Аперитивы:
  - шампанское и игристые вина;
  - легкие сухие белые и красные вина;
  - легкие алкогольные коктейли;
  - соки (включая свежавыжатые);

- прочие напитки.
- Вина:
  - Франция (с разделением по региону и по цвету);
  - Италия;
  - Испания;
  - Германия;
  - Вина Нового Света;
  - Другие.
- Дижестивы:
  - коньяк;
  - бренди;
  - арманьяк;
  - граппа и др.
- Сигарная карта.