**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение…………………………………………………….............4

Практическая работа № 1. Моделирование интерьера

предприятия общественного питания…………………………….5

Практическая работа № 2. Столовое белье, посуда и

приборы, используемые при обслуживании. Способы

складывания салфеток……………………………………………10

Практическая работа № 3.Правила и техника подачи блюд и

напитков. Принципы составления меню предприятия…………15

Практическая работа № 4. Встреча гостей, прием и выполнение заказов. Предварительная сервировка стола……........................21

Практическая работа № 5. Сервировка банкетного стола

по заданному меню. Сервировка тематического стола………...25

Практическая работа № 6. Организация работы бара………….29

Практическая работа № 7.Особенности питания и

обслуживания иностранных туристов…………………………..34

Список рекомендуемой литературы……………………………..39

**ВВЕДЕНИЕ**

Методические указания для выполнения практических работ по курсу «Эстетика в общественном питании» составлены в соответствии с рабочей программой, утвержденной кафедрой «Технология и организация общественного питания» Кемеровского технологического института пищевой промышленности (университет).

Целью практических занятий по дисциплине является ознакомление студентов с эстетическими требованиями к архитектуре, интерьеру предприятий общественного питания; с основными требованиями к подготовке зала к обслуживанию; с эстетическими требованиями к приборам, посуде и столовому белью; приобретение студентами практических навыков по формам складывания салфеток; по подготовке столовой посуды и приборов; навыков по сервировки столов, а также по технике подачи блюд, закусок и напитков.

Методические указания включают 7 практических работ.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1**

**Моделирование интерьера**

**предприятия общественного питания**

**Цель работы:** ознакомиться с эстетическими требованиями к интерьеру предприятий общественного питания различного формата.

**Теоретическая часть**

Интерьер предприятия общественного питания – это своего рода ансамбль, в котором отдельные элементы взаимосвязаны замыслом архитектора. Единство стиля в интерьере достигается соотношением объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов. С решением интерьеров должно быть органически связано оформление технологического, торгового и холодильного оборудования на предприятии, стиль мебели, посуды.

Одним из важных приемов в решении современного интерьера предприятий общественного питания является деление пространства зала на зоны, секторы. Для этого применяют раздвижные стены, невысокие перегородки, цветочницы.

При оформлении помещений ресторана учитываются его наименование, национальная кухня, особенности обслуживания и другие факторы. К отделке интерьера предъявляют определенные требования. Используемые при отделке помещений материалы должны обладать прочностью, мягкостью, декоративностью, огнестойкостью, легко очищаться от пыли и дезинфицироваться, иметь хорошие изоляционные и акустические свойства. В оформлении залов широко применяют синтетические отделочные материалы, ценные породы дерева, металл. В конструкции залов используют декоративные подвесные потолки и стены из звукопоглощающих материалов, способствующих снижению шума в зале. Для покрытия полов на предприятиях общественного питания используют полимерные материалы, паркет, ковровый материал на синтетической основе. Функциональным элементом в интерьере предприятий является мебель, а также различные решетки, экраны, которые закрывают приборы отопления, вентиляции, производственные входы и др. В интерьере зала ресторана (бара, кафе) имеет значение танцевальная площадка, эстрада. В ресторане норма площади для эстрады и танцевальной площадки составляет 0,15 м2 на одно место. Глубина эстрады – от 3 до 8 м.

К понятию “интерьер” следует присовокупить понятие “психологический климат помещений”, который может вызвать ощущение покоя, чувство радости, а может порождать и отрицательные эмоции. Психологический климат складывается под влиянием разнообразных характеристик среды: температуры, освещенности, уюта и комфортности помещения, наличия запаха, шума и т.п. Для предприятий общественного питания они играют очень важную роль и часто становятся решающими при выборе посетителями того или иного ресторана, кафе, бара.

В настоящее время существует множество стилей, используемых при оформлении интерьеров залов предприятий общественного питания.

*Ампир* (франц. ampire – империя) – стиль первых трех десятилетий XIX в., завершающий развитие классицизма. Для него характерны парадное великолепие архитектуры и интерьеров, пилястры (плоский вертикальный выступ на поверхности стены), анфилады (помещения, соединенные дверями, расположенными на одной оси) и залы, украшенные мрамором, бронзой, зеркалами, живописными панно, позолоченной лепкой и резьбой.

Мебель (красное дерево, карельская береза, ясень и др.) имеет правильные, симметричные формы, украшена резьбой. Строгость форм мебели подчеркивают резные пальметки (стилизованный веерообразный лист) и другие античные мотивы. Ножки и подлокотники кресел выполнены в виде фигур фантастических животных. В посуде, канделябрах из серебра имеют место спокойные прямые формы с гладкими поверхностями, контрастирующими с гравировкой. Различают два вида стиля ампир: европейский и русский.

*Европейский* – более пышный: много золота, лепнины, колонн, капителей (верхняя часть колонны украшается орнаментами), зеркал, роспись на стенах и потолке, тяжелые драпировки на окнах, мебель антикварная или современная под ампир.

*Русский ампир* – менее пышный, более спокойный, лиричный. Колонны не такие помпезные, более изящная лепнина на потолках, стенах, хрустальные люстры, драпировки приглушенных тонов. Много белого или теплого розового цвета. Большие окна и множество зеркал. В интерьере преобладает легкость, комфортность. В залах возможны камины, декорированные бронзовыми драконами по углам и лепными скульптурными группами. Узорчатый дубовый паркет застилается ковром, гармонирующим с обивкой стульев с высокими спинками, скатертями и салфетками нежных пастельных тонов. Празднично смотрятся белые накрахмаленные верхние скатерти. Посуда – современная, но по желанию потребителей может быть использована глиняная (под XIX в.).

*Барокко -* основное стилевое направление в декоративном искусстве Европы и Америки конца XVI – XVIII вв. Барокко связано с дворянско-церковной культурой зрелого абсолютизма. Ему свойственны контрастность, напряженность, динамичность образов, стремление к величию и пышности, совмещению реальности и иллюзии.

*Классический стиль* отличается строгостью: длинные драпированные скатерти, мягкая уютная мебель из ценных пород дерева. Он органично сочетается с элементами ампира: предметы из позолоченной бронзы, зеркала в рамах, вазы в виде греческих амфор. Все эти украшения смягчают строгость классического интерьера.

*Рококо* – стилевое направление в европейском искусстве первой половины XVIIIв. Для этого периода характерны изысканность, театрализация, комфорт, уход в мир фантазии и мифических сюжетов. В зале, оформленном в классическом стиле с элементами рококо, можно использовать столы причудливой формы, посуду, декорированную под старинный севрский фарфор, скатерти и салфетки с вышивкой ришелье. Столешница украшается изящными букетами.

*Готический стиль*возник в первой половине XII в. во Франции и Англии и позже распространился по всей Европе. Этот стиль применим для концептуальных ресторанов, стилизованных под готическое подземелье, средневековый замок или собор. Для готического интерьера характерны строгая цветовая гамма, лаконичные формы мебели: прямоугольные столы, стулья с высокими спинками. Красоту убранства подчеркивают средневековые камины, посуда и столовые приборы из металла. Поверхность стола может быть мраморной или из другого натурального камня, в этом случае скатерти не нужны.

*Модерн –* стиль конца XVIII – начала XIX вв. Для него характерны новые технико-конструктивные решения: планировка, пастельные тона, сочетание зеленых и фиолетовых оттенков, лаконизм, абстрактные линии, включение нетрадиционного материала.

*Стиль хай-тек* (от англ. High technology – высокая технология). Элегантность этому молодежному стилю оформления залов придает использование современных материалов – пластика и металла. Выполненные из стеклопластика, меланина или ламинированные столешницы не требуют скатертей, поэтому этот стиль предполагает использование тканевых или бумажных салфеток, которые подбирают по цветовому решению интерьера. Завершает убранство стола посуда из высококачественного пластика, высокопрочного прозрачного или цветного стекла, сервировочные тарелки и столовые приборы из металла.

Стиль хай-тек требует правильного освещения, эффект подсветки может достигаться за счет размещения подсвечников со свечами на прозрачной поверхности двухуровневого стола.

*Восточный стиль* характеризуется четкостью линий, простотой исполнения, высокой одухотворенностью, а также чувством изящного, склонностью наслаждаться красотой. Чтобы придать кафе или ресторану восточный колорит, столы сервируют медной или серебряной посудой, которую традиционно использовали восточные народы на торжественных трапезах.

*Кантри* – современное направление, характеризующееся деревенской стилизацией, простотой решения интерьера. Стиль кантри отличает грубоватая добротность натуральных материалов: глины, дерева, изделий из лозы. Внутренняя отделка стен твердыми породами дерева (дубом, буком), деревянные столы, стулья, перегородки отражают идею создания предприятий общественного питания в народных традициях.

Стиль кантри используют для оформления пивных баров, клубов, кабачков и загородных ресторанов. Для сервировки стола применяют посуду из толстого цветного стекла, керамики или фаянса.

*Неорусский стиль* в интерьере предусматривает воспроизведение русской старины. Например, залы ресторана могут быть представлены в виде церковной трапезной. Мебель – деревянные столы и стулья. Сводчатые потолки, арки, лесенки, роспись по сырой штукатурке, униформа персонала под крестьянский русский костюм.

**Практическая часть**

Студенты выбирают любую из предложенных тем реферата. Защита реферата проходит в виде презентации.

**Темы рефератов**

1. Моделирование интерьера демократичного ресторана.
2. Моделирование интерьера пивного ресторана.
3. Моделирование интерьера ресторана с итальянской кухней.
4. Моделирование интерьера ресторана с японской кухней.
5. Моделирование интерьера коктейль-бара.
6. Моделирование интерьера детского кафе.
7. Моделирование интерьера вегетарианского кафе.
8. Моделирование интерьера пиццерии.
9. Моделирование интерьера ресторана быстрого питания.
10. Моделирование интерьера ресторана с русской кухней.
11. Моделирование интерьера кафе-кондитерской.
12. Моделирование интерьера спорт-бара.
13. Моделирование интерьера винного бара.
14. Моделирование интерьера ресторана первого класса.
15. Моделирование интерьера тематического ресторана.
16. Моделирование интерьера кафе молодежного.
17. Моделирование интерьера рыбного ресторана.
18. Моделирование интерьера диско-бара.
19. Моделирование интерьера ресторана с азиатской кухней.
20. Моделирование интерьера суши-бара.

**Контрольные вопросы**

1. Каким эстетическим требованиям должна соответствовать архитектура предприятий общественного питания?

2. Назовите факторы, влияющие на решение интерьера предприятий общественного питания?

3. Какие эстетические требования предъявляют к интерьеру предприятий общественного питания?

4. Какие эстетические требования предъявляют к цветовому решению зала предприятий общественного питания?

5. Какие эстетические требования предъявляют к освещению зала предприятий общественного питания?

6. Какие эстетические требования предъявляют к мебели предприятий общественного питания?

7. Какие отделочные материалы используются при оформлении интерьера предприятий общественного питания?

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2**

**Столовое белье, посуда и приборы, используемые**

**при обслуживании. Способы складывания салфеток**

**Цель работы:** ознакомиться с видами и назначением столовой посуды и приборов, разными способами складывания салфеток.

**Теоретическая часть**

На предприятиях общественного питания применяется фарфоровая и фаянсовая посуда, которая должна быть гигиеничной, прочной и в полном ассортименте, по своим декоративным свойствам соответствовать общему стилю оформления интерьера зала и подчеркивать индивидуальный характер. В ресторанах «люкс» и высшего класса посуда применяется фирменная, с эмблемой. Для лучшей сервировки столов рекомендуется иметь в наличии сервизные комплекты.

Фарфоровая посуда - высшего качества, отличается легкостью и изяществом. В зависимости от числа мест в зале предусматривается 4-5 комплектов пирожковых тарелок, 1-5 - глубоких столовых, 3 – мелких столовых, 2-3 – закусочных, 1-5 – десертных.

При сервировке обеденных столов для подачи вино-водочных изделий и различных напитков в ресторанах класса «люкс» и высшего класса применяют посуду из хрусталя и стекла. Хрустальная посуда используется в основном для обслуживания банкетов, приемов, а стеклянная посуда — при повседневном обслуживании.

Емкость бокалов, рюмок, используемых для сервировки, зависит от крепости напитка: чем крепче напиток, тем меньше должна быть емкость рюмок.

В зависимости от количества мест в торговом зале ресторана предусматривается: фужеров – 3-5 комплектов, ликерных и коньячных рюмок – 1-2, рейнвейных и лафитных – 2-3, бокалов для шампанского – 2, водочных – 3-5 комплектов.

Металлическая посуда используется в ресторане для доставки блюд с раздачи к подсобному столу официанта в зале, а также подачи отдельных видов блюд непосредственно на стол к посетителю.

Столовые приборы, применяющиеся в ресторанах, могут быть мельхиоровые или из нержавеющей стали.

В ресторанах высшего класса и класса «люкс» мельхиоровые приборы используются при устройстве банкетов и торжественных вечеров. Мельхиоровые приборы и посуда имеют хороший внешний вид и способствуют украшению стола.

Все столовые приборы делят на*основные* (индивидуального пользования), с помощью которых едят, и*вспомогательные* (коллективного пользования), с помощью которых нарезают, раскладывают или перекладывают кушанья из общего блюда (салатника, блюда, вазы и др.) в тарелки посетителя.

К основным относятся: *закусочные, рыбные, столовые, десертные и фруктовые* приборы.

На предприятиях общественного питания для оформления зала и обслуживания посетителей используют различные виды столового белья. Скатерти бывают льняные, полульняные. Льняные скатерти очень прочные, хорошо стираются. Используют белые и цветные скатерти. Белые скатерти применяются для банкетов и торжественных мероприятий, они придают залу праздничный вид. Скатерти выпускаются следующих размеров: ширина от 135 до 173 см, длина от 135 до 280 см. Для больших банкетных столов используют полотно шириной 143-170 см. Из него шьют скатерти требуемых размеров. Отдельные скатерти имеют стандартные раз­меры 173х250, 173х173, 140х140, 140х170 см. Для круглых и овальных столов выпускаются скатерти особого покроя. Для чайных и кофейных столов выпускаются цветные скатерти 173х173 см, используются чайные салфетки по цвету и рисунку скатерти размером от 30х30 до 35х35 см.

К столовому белью относятся и салфетки. Салфетки выпускаются квадратные со стороной от 35 до 62 см.

В ресторанах, где установлены столы с красивой древесной фактурой, а также гигиеническими покрытиями - на них кладут индивидуальную салфетку желтого, красного или зеленого и других цветов размером 35х50 см, которые заменяются после окончания обслуживания. Она должна быть накрахмалена и тщательно отутюжена. При праздничной сервировке столов используют полотняные банкетные салфетки. Красиво оформленная салфетка украшает стол и придает ему торжественный вид. Существует более 80 форм и приемов складывания салфеток. Варианты складывания салфеток представлены на рис. 1. Общее правило – чем меньше прикасаются к ней руки официанта при складывании, тем гигиеничнее протекает эта операция. Сложенную салфетку располагают на закусочной или пирожковой тарелке. Варианты складывания зависят от вида обслуживания.

В процессе обслуживания официанты используют ручник размером 35х80 см. Ручник, сложенный вдвое и положенный на сгиб левой руки, показывает, что официант готов к обслуживанию. Сложенный вчетверо ручник используют при подаче горячих блюд. Вместо ручника официант может пользоваться салфеткой 25х25 см.

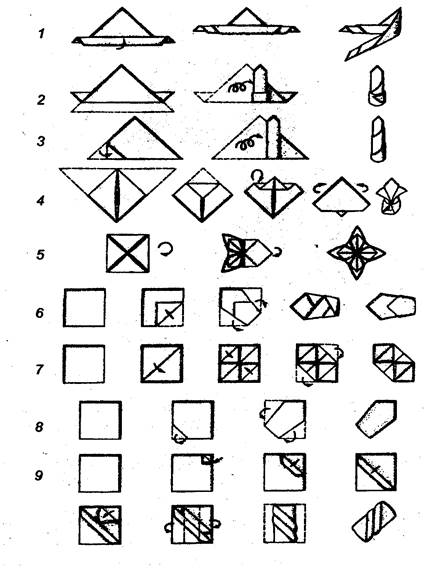


Рис. 1. Варианты складывания салфеток:

1- щипцы; 2 – свеча; 3 – колонна витая; 4 – зайчик; 5- тюльпан;

6 – карман; 7 – конфета; 8 – лепесток; 9 –рулет

К столовому белью относятся полотенца и салфетки 70х70 см из мягкой хлопчатобумажной ткани, предназначенные для натирания посуды. Используют салфетки и для накрытия подносов. Изготавливают их по размеру подносов. Полотенца применяют от 1 до 2 м длины при ширине 40 см, они могут использоваться для вытирания посуды, рук или для уборки. Ручники, полотенца для посуды и для рук, рабочие полотенца для официантов не крахмалятся.

**Практическая часть**

Студенты должны изучить виды и назначение столовой посуды, приборов и столового белья. Студенты приобретают практические навыки по различным формам складывания салфеток.

**Контрольные вопросы**

1. Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой при подаче хлеба и холодных закусок.

2. Какую посуду применяют для подачи супов?

3. Перечислите виды посуды для подачи горячих блюд?

4. Какие виды посуды используют при подаче десертных блюд, горячих напитков, фруктов и кондитерских изделий?

5. Какие рюмки и бокалы предназначены для подачи белого, красного столовых вин и шампанского?

6. В какой посуде подают горячие закуски?

7. Какую посуду используют для подачи горячих блюд под соусом?

8. Укажите назначение приборов: закусочного, столового, рыбного, десертного, фруктового.

9. Перечислите основные виды и размеры столового белья.

10. Назовите варианты складывания салфеток для различных видов обслуживания.

11. Каково назначение пирожковой тарелки?

12. Назовите отличительные особенности чайного и кофейного сервизов.

13. Дайте характеристику менажницы (кабареты).

14. Каково назначение шейкера?

15. Назовите виды металлической посуды.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3**

**Правила и техника подачи блюд и напитков.**

**Принципы составления меню предприятия**

**Цель работы**: ознакомиться с правилами и техникой подачи блюд и напитков, принципами составления меню.

**Теоретическая часть**

В ресторанной практике в зависимости от квалификации официанта и от заданного уровня обслуживания применяют следующие способы подачи закусок, блюд и напитков:

* порционная подача блюд;
* «в обнос» (французский способ) - с перекладыванием заказного блюда на тарелку гостю с помощью специальных приборов;
* «в стол» - русский способ - с расстановкой заказных блюд (несколько порций в одной посуде) на обеденном столе;
* предварительное перекладывание закусок и блюд на тарелки гостей на подсобном или приставном столе (английский способ).

При порционной подаче блюд повара на раздаче оформляют каждую порцию отдельно в посуде индивидуального пользования. Подача индивидуальной порции каждому гостю производится с правой стороны правой рукой.

Таким способом в ресторанах подают холодные закуски в закусочных тарелках, горячие закуски в кокотницах, кокильницах, супы в глубоких тарелках и бульонных чашках, горячие блюда в мелких столовых тарелках, десерты в креманках.

Порционный способ подачи не требует особого мастерства и высокой квалификации официантов.

Способ подачи блюд «в обнос» применяется в основном на банкетах за столом с полным обслуживанием. Обслуживание посетителей этим способом происходит только с левой стороны от гостя. «В обнос» можно подавать холодные и горячие закуски, основные горячие блюда, некоторые сладкие блюда, фрукты, хлебобулочные и кондитерские изделия.

# Способ подачи блюд «в стол» широко применяется при обслуживании, как правило, семейных обедов, свадеб, новогодних вечеров и туристическом обслуживании.

При этом способе все холодные и горячие закуски, блюда и десерты выставляют на обеденный стол вместе с приборами для перекладывания блюд в тарелки гостя. Перекладывают блюдо сами гости, официант лишь оказывает им помощь.

Холодные закуски и блюда ставят на стол одно­временно в начале банкета, а горячие — последовательно. Официант, прежде чем подать очередное блюдо, убирает использованную посуду и приборы и вновь сервирует стол.

Таким способом удобно подавать хлеб в хлебной корзине на группу гостей, рыбные и мясные ассорти на фарфоровых блюдах, суп в супнице при обслуживании семейных обедов, соусы в соусниках, пирожки и бутерброды на подносах, мясные рагу в баранчиках, торт на вазе «плато», фрукты в вазе.

Горячие напитки - кофе и чай - подают, соответственно, в кофейниках и чайниках, а также в самоварах; напитки из буфета - в бутылках, графинах, кувшинах.

*Английский способ* заключается в том, что официант сначала показывает принесенное с раздачи блюдо гостю (с левой стороны), а затем с его разрешения перекладывает блюдо в тарелку на подсобном (приставном) столике и только после этого подает. Так порционируют салаты, супы, горячие соусные и запеченные блюда, а также другие блюда сложной раскладки.

Меню – это ассортиментный перечень закусок, блюд и напитков предприятия питания.

Меню ресторана и других предприятий питания – это не просто перечисление блюд, это визитная карточка предприятия, одно из средств рекламы, поэтому внешний вид меню должен производить самое благоприятное впечатление на гостей. Оформление меню определяется типом, классом и тематической направленностью предприятия. В верхней части меню заказных блюд рекомендуется дать краткую информацию о режиме работы предприятия. Информацию о блюдах и напитках можно дополнить рисунками или фотографиями. Бланки меню всегда должны быть в хорошем состоянии. Для удобства обслуживания иностранных туристов меню должны быть приготовлены на английском, французском и немецком языках.

Помещаются меню в специально изготовленные папки и раскладываются официантами на столы. На предприятиях с самообслуживанием меню печатается на компьютере, вкладывается в соответствующую рамку и вывешивается на видном и доступном месте.

При составлении меню в отечественной практике сложилась следующая последовательность блюд и напитков:

1. Фирменные закуски, блюда и напитки.

2. Холодные закуски и блюда:

а) рыбные: икра зернистая осетровых и лососевых рыб, икра паюсная, рыба малосоленая (семга, кета, балык), рыба отварная, заливная, фаршированная, под маринадом, под майонезом, рыбная гастрономия, закусочные консервы (рыба холодного и горячего копчения, шпроты, сардины), сельдь натуральная, нерыбные продукты моря;

б) салаты и винегреты;

в) мясные: мясо отварное, заливное, фаршированное, шпигованное, жареное, мясная гастрономия (колбасы, копчености), птица и дичь холодные, блюда и закуски из субпродуктов;

г) овощные и грибные: свежие и консервированные овощи;

д) кисломолочные: сыры, сливочное масло и т.п.

3. Горячие закуски: рыбные, из нерыбных продуктов моря, мясные, из субпродуктов, из птицы и дичи, овощные и грибные, яичные и мучные.

4. Супы: прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные, сладкие.

5. Горячие блюда:

а) рыба отварная, припущенная, фаршированная, жареная, тушеная, запеченная;

б) мясо отварное, припущенное, жареное, в соусе, тушеное и запеченное;

в) субпродукты отварные, жареные, в соусе;

г) блюда из рубленого мяса и котлетной массы;

д) птица отварная, припущенная, фаршированная, жареная, тушеная;

е) блюда из рубленого мяса птицы;

ж) блюда из овощей и грибов (отварных, припущенных, жареных, тушеных);

з) блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные;

и) блюда из яиц и творога.

6. Сладкие блюда:

а) горячие: пудинги, запеканки, суфле, яблоки жареные в тесте, гурьевская каша;

б) холодные: компоты, кисели, желированные блюда, мороженое;

в) фрукты и ягоды натуральные, в сиропе;

7. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад.

8. Холодные напитки: из фруктов и ягод, коктейли безалкогольные.

9. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.

10. Хлеб ржаной, пшеничный.

Салаты, в зависимости от исходного сырья, могут быть включены в соответствующую группу холодных закусок: рыбные – после закусок и блюд из рыбы, мясные – после закусок из мяса.

В специализированных предприятиях меню начинают с блюд и напитков, характерных для данного предприятия (в барах – с коктейлей, в специализированных предприятиях – с характерных для них блюд: в чайных – с чая, в чебуречных – с чебуреков, в шашлычных – с шашлыков, в пельменных – с пельменей).

В ресторанах для повышения качества обслуживания потребителей составляют разные виды меню:

1. *Меню фирменных блюд* - это каталог шеф-повара. Сюда включают дорогие эксклюзивные блюда, рецепты, приготовление которых известны, как правило, только в этом ресторане.

2. *Меню заказных блюд* – это меню со свободным выбором блюд, оно состоит из широкого ассортимента разнообразных закусок, супов, горячих и сладких блюд. В меню указываются порционные блюда и индивидуальная цена на каждое из них. Все блюда, включаемые в заказное меню, приготавливают по индивидуальным заказам и подают через 15-20 мин.

3. *Меню дежурных блюд* – это меню дневных блюд. Его составляют для быстрого обслуживания потребителей, располагающих ограниченным запасом времени. В это меню включают блюда популярные, несложного приготовления, которые удобны для реализации и отпуска.

4. *Меню скомплектованных обедов –* это меню широко применяется при массовом обслуживании в дневное время. Служит средством привлечения в ресторан дополнительных контингентов потребителей, так как цена комплексного обеда, как правило, имеет небольшую скидку и округленное значение, что удобно при окончательном расчете. В настоящее время комплексные обеды называют на иностранный манер «бизнес-ланчами».

5. *Меню дневного рациона –* это меню составляется в ресторанах для участников съездов, конференций, туристов и др. Особенно актуальным меню дневного рациона является для ресторанов при гостиницах. Питание, предлагаемое по этому меню, может быть двух-, трех- и четырехразовым. При составлении этого вида меню учитывают стоимость рациона, особенности обслуживаемого контингента потребителей (возраст, национальность, профессия и др.) и современные требования рационального питания. При подборе блюд принимают во внимание калорийность, правильное сочетание продуктов по содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.

6. *Меню банкетов –* этот вид меню отличается от других тем, что в его составлении активное участие принимает заказчик. Меню банкета составляется в каждом конкретном случае при приеме заказа на банкет с учетом его вида, формы обслуживания и пожеланий заказчика.

7. *Специальные меню* – это меню, составленное для специальных категорий граждан или для определенных праздников. Например, диетическое меню, детское меню, меню для вегетарианцев, меню для спортсменов, меню постных дней, масленичное меню и т.д.

**Практическая часть**

Студенты в ходе ролевой игры должны овладеть техникой подачи закусок, блюд и напитков. Студентам предлагается составить и оформить разные виды меню (меню бизнес-ланча, меню банкета) в тетради.

**Контрольные вопросы**

1. Какие основные способы подачи блюд существуют?

2. Опишите правила подачи пяти различных холодных закусок.

3. Приведите примеры подачи двух-трех видов горячих закусок.

4. Какие существуют правила подачи супов?

5. Как подают блюда из мяса (на примере двух-трех наименований)?

6. Как подают блюда из рыбы (на примере двух-трех наименований)?

7. Какие существуют правила подачи сладких блюд и горячих напитков (приведите примеры)?

8. Какие виды меню разрабатывают?

9. Каково назначение меню и основные требования к его оформлению?

10. Каков порядок расположения блюд в меню?

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4**

**Встреча гостей, прием и выполнение заказов.**

**Предварительная сервировка стола**

**Цель работы:** ознакомиться с основными элементами обслуживания посетителей и предварительной сервировкой стола.

**Теоретическая часть**

Обслуживание в ресторане складывается из следующих элементов: встреча гостей, размещение их в зале; предложение меню и карты вин, аперитива; рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков; прием, оформление и уточнение заказа; передача заказа на производство; досервировка стола в соответствии с принятым заказом; расчет с гостями.

При входе в ресторан посетителей встречают администратор, в вестибюле – работник гардероба, в зале – бригадир официантов или любой свободный официант, который предлагает занять место за тем или иным столом.

Предлагать места следует только за подготовленным к обслуживанию столом, а места за столом, где уже сидят посетители, - только с их согласия.

Как только посетитель займет место за столом, официант, обслуживающий данный стол, должен немедленно подойти к посетителю, по возможности с левой стороны, и предложить папку с меню кулинарной продукции, раскрытой на первой странице, где указаны фирменные блюда, а винную карту – в закрытой папке. Посетитель знакомится с меню самостоятельно, а при выборе блюд и напитков официант может принимать участие и при необходимости дать им характеристику, предложить наиболее удачное их сочетание.

Заказ оформляется на бланке книжки счетов, стоя у стола. Если за столом сидят несколько посетителей, официант должен подойти к каждому и открыть отдельный счет. При обслуживании одной компании следует обращаться к старшему по возрасту или к основному заказчику, который определяется визуально или с подсказки; при необходимости следует учесть заказ каждого из сидящих гостей. Приняв заказ, официант должен его повторить посетителям во избежание ошибок.

После приема заказа официант должен составить план его выполнения, т.е. определить, какая посуда и в каком количестве необходима для приготовления и подачи блюд, последовательность выполнения заказа, подачи блюд. Передача заказа осуществляется по эркиперу: заказ блюд и закусок холодному цеху, заказ блюд горячему цеху и пробивание чеков для получения буфетной продукции. Чеки на холодные и горячие блюда обычно пробивают непосредственно перед их получением.

Приняв заказ, официант проверяет его соответствие сервировке стола. При необходимости следует провести его досервировку, т.е дополнительно положить необходимые столовые приборы, поставить посуду.

Буфетная продукция подается в первую очередь в следующей последовательности: минеральная или (и) фруктовая вода, хлеб или булочки, откупоренные на подсобном столе и протертые салфеткой бутылки с напитками. С разрешения гостей напитки разливаются.

Затем официант получает и подает последовательно холодные и горячие закуски, супы, горячие блюда, сладкие блюда и горячие напитки. При их получении следует обращать внимание на выход блюд, их оформление и температуру подачи. Очередность подачи блюд должна соответствовать последовательности их записи в меню. В процессе обслуживания официант убирает освободившуюся посуду и осуществляет дополнительную сервировку. Завершает прием пищи, как правило, подача горячих напитков.

*Предварительная сервировка стола*

Слово «сервировка» в переводе с французского servir означает, с одной стороны, подготовку стола к завтраку, обеду, ужину, чаю,т.е. расстановку посуды в определенном порядке, а с другой стороны, совокупность предметов (посуды, столового белья), предназначенных для этой цели.

Сервировка стола — процесс творческий, отличается многовариантностью и зависит от класса ресторана, его специализации.

Предварительную сервировку стола выполняют в процессе подготовки зала ресторана к обслуживанию и включают минимальное количество предметов, которые могут быть использованы при осуществлении выполнения заказа.

Столы сервируют в зависимости от вида и характера обслуживания (завтрак, обед, ужин, банкет и т.д.).

*Для завтрака* (например, обслуживание туристов) сервировка стола включает пирожковую тарелку, закусочные приборы и полотняную салфетку. На стол ставится кофейная или чайная пара, на блюдце кладется кофейная или чайная ложка. Кофе или чай, приносится к столу в чайниках или кофейниках, после чего разливается горячий напиток в фарфоровую посуду.

В зависимости от предлагаемого меню могут быть поданы нож для масла, закусочная тарелка. Закусочную тарелку при предварительной сервировке можно не ставить на стол, потому что блюда к завтраку подают уже уложенными на соответствующие тарелки (закуску или блюдо приносят в салатнике или баранчике).

*Предварительная сервировка столов в дневное время (обед)* включает в себя пирожковую тарелку, столовые приборы с ложкой, фужеры и салфетки. Если посетители заказали к обеду закуску, то в сервировку также включают закусочную тарелку и закусочный прибор (нож, вилку).

*Предварительная сервировка к ужину* должна быть более торжественной, праздничной. Гости ресторана в вечернее время обычно заказывают закуску, горячее блюдо и напитки. Поэтому, как правило, предварительная сервировка стола к ужину состоит из закусочной и пирожковой тарелок, закусочных и столовых приборов (ножи, вилки), фужера (бокала) и красиво сложенной полотняной салфетки.

Для предварительной сервировки стола используют также приборы для специй, вазы с цветами.

**Практическая часть**

Студенты в ходе ролевой игры осуществляют встречу гостей, прием и выполнение заказа. Студенты делятся на три подгруппы и сервируют стол к завтраку, обеду и ужину.

**Контрольные вопросы**

1. Назовите основные элементы обслуживания посетителей.

2. Какие правила встречи гостей должны соблюдаться в ресторане?

3. Каков порядок действия официанта при приеме заказа у посетителей?

4. Перечислите правила качественного обслуживания посетителей.

5. Что следует учитывать при сервировке стола?

6. От чего зависит сервировка стола?

7. Какая посуда используется при дневной (минимальной) сервировке стола?

8. Дайте характеристику последовательности сервировки стола?

9. Какие существуют правила сервировки стола тарелками, приборами и стеклянной посудой?

10. Назовите отличительные особенности сервировки в вечернее время.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5**

**Сервировка банкетного стола по заданному меню.**

**Сервировка тематического стола**

**Цель работы:** ознакомиться с сервировкой банкетного стола и с различными элементами тематического стола.

**Теоретическая часть**

Для обслуживания банкетов рекомендуется использовать раскладные столы с подставками или дополнительными крышками длиной 200 или 300 см и шириной 120—150 см. Эти столы портативны и удобны для складывания. Расстановка столов в зале зависит от его конфигурации — колонн, ниш и т.д., и oт количества гостей.

На каждого участника банкета должна приходиться площадь стола размером от 60 до 80 см.

Между столами, поставленными параллельно, расстояние должно быть от 1,5 до 2,0 м. Кроме банкетных столов в зале около стен или по углам ставят подсобные столы для официантов (с запасом сервировки) или серванты.

Прежде чем накрыть столы скатертями, их покрывают сукном или другой мягкой светлой тканью, которая заглушает шум в зале, предупреждает бой посуды.

Столы накрывают банкетными скатертями так, чтобы на оси стола проходила четко выглаженная середина. С краев стола скатерть спускают на 20— 30 см, с торцов — на 25—30 см. Края и углы скатерти должны быть хорошо отглажены. Если столы в банкетном зале расставляются в виде букв «Т», «П», «Ш», то скатерть на этом столе со стороны зала опускают ниже (10 см от пола).

Сервировка банкетного стола начинается с расстановки мелких столовых тарелок, которые ставят на расстоянии 60-80 см друг от друга так, чтобы борт тарелки находился на расстоянии 2 см от края стола. Тарелки расставляют, начиная от центра стола, сначала по одной его стороне, потом по другой, следя за тем, чтобы они стояли строго друг против друга. На столовые тарелки ставят закусочные, а слева – пирожковые, на расстоянии 10-15 см, от края стола - на 5 см.

Справа от тарелки кладут столовый нож лезвием к тарелке, рядом с ним — рыбный, затем столовую ложку вогнутой стороной вверх, за ней закусочный нож. Если в меню банкета предусмотрены закуски - мясная и рыбная, то кладут два ножа и две закусочные вилки (один комплект для рыбной закуски, другой - для мясной).

Слева от тарелок кладут столовую вилку рожками вверх, левее — рыбную и рядом две закусочные. Десертные ножи и вилки кладут за тарелками. Ручки всех приборов должны лежать на одной линии, параллельно кромке стола.

Затем на стол в определенном порядке ставят фужеры, рюмки, бокалы для вина. Фужеры ставят за тарелками против кончика столового ножа на расстоянии 4-5 см, справа от фужера - рейнвейную или лафитную (более низкую) и водочные рюмки.

Во втором ряду между фужером и рюмкой для вина ставят бокал для шампанского, а справа - лафитную или рейнвейную (более высокую) рюмки.

Могут быть различные варианты сервировки стола в зависимости от заказанных к блюдам на банкет тех или иных вин. Коньячные рюмки на стол не ставят, их подают к кофе с коньяком или ликером. Разложив приборы и расставив рюмки, официанты раскладывают салфетки, которые свертывают в виде волана или колпаком, либо другими способами, и кладут на закусочные тарелки.

К прибору каждого участника банкета (слева за пирожковой тарелкой) можно положить карточку-меню, отпечатанную типографским способом или на машинке.

Через один прибор ставят попарно специи (соль и перец), причем соль ставят слева от перца.

Цветы ставят в невысокие вазы, чтобы они не загораживали лиц и не мешали беседе. Нередко банкетный стол украшают, укладывая цветы на скатерть стола, по центру. Сначала выкладывают дорожку из зелени по оси стола, а по ней симметрично от центра влево и вправо кладут цветы.

Для банкета с частичным обслуживанием подготовка и накрытие столов производятся так же, как и для банкета с полным обслуживанием, но сервировка может быть несколько проще.

Стол сервируют закусочными тарелками (без подстановочных) и пирожковыми тарелками, закусочными и столовыми приборами, фужерами, двумя рюмками: для вина и водки. Десертные приборы подают вместе с десертом.

**Практическая часть**

Студенты делятся на подгруппы и выполняют сервировку банкетного стола по предложенному меню и сервировку различных вариантов тематического стола.

**Контрольные вопросы**

1. На какие виды делят банкеты в зависимости от событий проведения торжества, по особенностям организации, по участию персонала и ассортименту блюд и напитков?

2. Что необходимо обсудить при заказе банкета?

3. Какие эстетические требования предъявляются к сервировке банкетного стола?

4. В чем особенности организации банкета с полным обслуживанием официантами?

5. Охарактеризуйте основные различия в сервировке стола и подаче блюд для банкетов за столом с полным и частичным обслуживанием официантами.

6. В какой последовательности сервируется банкетный стол?

7. Охарактеризуйте отличительные элементы сервировки тематического стола.

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6**

**Организация работы бара**

**Цель работы:** ознакомиться с организацией работы баров различного формата.

**Теоретическая часть**

Бар – предприятие общественного питания, где посетителей обслуживают за барной стойкой, сочетая с обслуживанием в зале за столиками.

По уровню обслуживания бары делятся на три класса: класса «люкс», высшего класса, первого класса.

Бары класса «люкс» отличаются высоким классом архитектурно-художественного оформления торговых помещений и технического оснащения, изысканностью интерьера, высоким качеством обслуживания, широким ассортиментом напитков отечественных и зарубежных, богатым выбором фирменных изделий и блюд. Бары класса «люкс» оснащаются высококачественной металлической и фарфоровой посудой, комплектами приборов для разных закусок и блюд. В барах класса «люкс» организуется отдых для посетителей: можно послушать музыку и концерты в исполнении артистов и ансамблей, поиграть на бильярде. В качестве дополнительной услуги для гостей организуется прием заказов на вызов такси.

Бары высшего класса также отличаются оригинальностью интерьера и комфортностью. Удобная и прочная мебель гармонирует с архитектурным оформлением зала. Освещение бара делается не слишком ярким. Свет от светильников направляется на стены и потолок. В вечернее время в баре организуются музыкальные шоу и выступления музыкантов и певцов. Ассортимент реализуемых напитков и закусок отличается оригинальностью и изысканностью. В барах высшего класса используется высококачественная столовая посуда и приборы.

В барах первого класса в интерьере используют декоративные элементы, создающие единство стиля. На столах с полиэфирным покрытием вместо скатертей допускается использовать индивидуальные льняные салфетки. В барах первого класса звучит не «живая» музыка, а используется аудиоаппаратура и видеотехника. Ассортимент напитков и закусок разнообразный, но несложного приготовления. Обслуживание осуществляют бармены за барной стойкой и официанты за столиками.

В зависимости от ассортимента реализуемых напитков, закусок и блюд бары подразделяют на винные, пивные, коктейль-бары, гриль-бары, десерт-бары.

Характер организации производства и реализации продукции в баре зависит от таких факторов, как количество мест, ассортимента, метода обслуживания, размещения.

Оборудование торговых залов баров в основном одинаково. Бар предполагает наличие барной стойки высотой до 1,2 м – рабочего места бармена, где он не только принимает заказы, но и готовит некоторые напитки, изделия и отпускает продукцию непосредственно посетителю или официанту. Барные стойки оформляют ярко, красочно. Они могут быть разные – длинные и небольшие. В барах с большим количеством посадочных мест устанавливают барную стойку с несколькими рабочими местами для барменов. С наружной стороны стойки располагают табуреты с высотой сиденья 105 см.

В зависимости от архитектурных особенностей зала, торговой площади, метода обслуживания и контингента посетителей торговые залы бара предназначаются для длительного или короткого пребывания посетителей. В барах, рассчитанных для длительного пребывания посетителей, устанавливаются столы со стульями, при коротком посещении используют столы-стойки в целях экономии площади и увеличения числа обслуживаемых посетителей. В баре в течение смены форма обслуживания может меняться. В первой половине дня обслуживание ведется без официантов, а вечером, когда бар полностью заполнен посетителями, обслуживают официанты. В последнее время широкое распространение получило обслуживание в летнее время на открытых площадках, примыкающих к бару, где реализация продукции ведется через бармена и официантов.

В барах, где в вечернее время предусмотрена концертная программа или дискотека, практикуют предварительное накрытие столов и продажу входных билетов. В этом случае посетителей заранее информируют об ассортименте блюд и оказываемых услугах.

Организация рабочего места бармена имеет большое значение при обслуживании посетителей. Барная стойка, за которой работает бармен, состоит из верхней части, где обслуживаются посетители и осуществляется подача напитков и закусок, и нижней части – рабочего места бармена, где происходит приготовление иоформление этих напитков, блюд и изделий. Рабочее место бармена должно быть хорошо освещено, иметь мойку с подведенной к ней горячей и холодной водой. Витрина бара должна иметь зеркальные витражи и хорошее освещение. Правильное и красивое оформление витрины бара и барной стойки – один из главных элементов подготовки бара к обслуживанию. Бармен выставляет на витрину бутылки с алкогольными и безалкогольными напитками, кондитерские изделия, фрукты согласно меню и прейскуранту. Вся продукция оформляется ценниками. Бармен не должен загружать витрину лишними предметами. Витрина должна выполнять свою основную функцию – демонстрировать продукцию бара, рекламировать услуги.

Оснащение бара торгово-технологическим оборудованием, инвентарем и посудой определяется характером производства, снабжения и обслуживания, а также его размещением.

Для бара устанавливаются СВЧ-печь, электрофритюрница, кофемашина, электрочайник, электромиксер, льдогенератор, низкотемпературный прилавок, холодильные шкафы, взбивальная машина и сокоохладители. В состав стойки должен входить небольшой холодильник, где хранятся компоненты для коктейлей. Оснащают бары фризерами – аппаратами для охлаждения, перемешивания и отпуска напитков; на фризерах готовят мягкое мороженое и различные десерты. Размещение оборудования в барах зависит от ряда факторов. В небольших барах оборудование устанавливают в непосредственной близости от барной стойки. Если барная стойка находится в ресторане, то ее размещают рядом с производственными помещениями.

Бары оснащаются фарфоровой посудой, столовыми приборами, бокалами и фужерами различной емкости, коньячными и ликерными рюмками, вазами для фруктов и кондитерских изделий, чайными и кофейными чашками с блюдцами для горячих напитков.

**Практическая часть**

Студенты выбирают одну из предложенных тем и описывают организацию работы выбранного бара:

1. Организация работы винного бара.

2. Организация работы коктейль-бара.

3. Организация работы гриль-бара

4. Организация работы пивного бара.

5. Организация работы десертного бара.

6. Организация работы молочного бара.

7. Организация работы салат-бара.

8. Организация работы кофейного бара.

9. Организация работы чайного бара.

10. Организация работы диско-бара.

11. Организация работы спорт-бара.

12. Организация работы суши-бара.

Защита реферата проходит в виде презентации.

**Контрольные вопросы**

1. Дайте определение бара?

2. Приведите классификацию баров и их характеристику.

3. Каким оборудованием должен быть оснащен бар?

4. Назовите инвентарь, который используется в баре.

5. Назовите посуду, которую применяют в баре.

6. Перечислите операции по ежедневной подготовке бара к работе.

7. В чем заключаются должностные обязанности бармена?

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 7**

**Особенности питания и обслуживания**

**иностранных туристов**

**Цель работы:** ознакомиться с особенностями питания и обслуживания иностранных туристов.

**Теоретическая часть**

Для каждого народа характерны сложившиеся веками традиции питания. Они обусловлены историческим развитием страны, географическим и экономическим положением, национальными обычаями и вероисповеданием. В меню национальных кухонь стран, имеющих выход к океанам и морям, значительное место занимают блюда из рыбы и морепродуктов, в национальных кухнях стран, расположенных в лесостепных районах – продукты животноводства и лесного промысла. Народы южных стран для приготовления национальных блюд используют больше овощей и фруктов.

Географическое и климатическое положение отдельных стран обусловило различное использование в пище пряностей и приправ. Народы Юго-Восточной Азии, Африки, Южной Америки используют для приготовления блюд больше специй, острых соусов, приправ. Народы, проживающие в северных странах, готовят менее острую пищу. В кухне народов Юго-Восточной Азии и Африки для приготовления пищи используют открытый огонь (жарка на вертеле, решетке).

Режим питания народов различных стран зависит от климатических условий. Как правило, жители южных стран на завтрак употребляют мало пищи, но обед и ужин у них обильные. Большинство людей во всех странах мира питаются три раза в день. Во многих странах принят континентальный завтрак.

В ряде стран (в Англии, США, Франции, Канаде и др.) принят второй завтрак (ланч). По времени он соответствует нашему обеду, но отличается отсутствием супов, состоит из закусок, горячих (рыбных, мясных, овощных) блюд, десерта. Завершается прием пищи черным кофе. Обед соответствует нашему ужину и состоит из закусок, супа, горячего блюда, десерта.

На особенности национальных кухонь большое внимание оказали религиозные обычаи, культовые запреты. Так, мусульманская религия запрещает употребление свинины, буддисты Индии не едят говядины. Китайцы не употребляют в пищу молоко и молочные продукты.

На национальные кухни отдельных стран большое влияние оказали другие народы. В силу сложившихся исторических причин в польскую кухню были внесены элементы итальянской, чешской и австрийской кухонь. Имеет место взаимовлияние армянской и болгарской кухонь. Многие французские блюда перешли в кухни других народов. В то же время кухни народов различных стран имеют свои национальные особенности, которые необходимо учитывать при организации питания иностранных туристов.

Иностранные туристы посещают нашу страну индивидуально или группами.

Групповое (коллективное) путешествие предполагает совместную поездку 15 и более человек по единому маршруту и на одинаковых для всех условиях. Объединение туристов в одну группу обуславливается общностью целей поездки, а также более низкими ценами на туры по сравнению с индивидуальными поездками в связи с предоставлением групповых скидок. Группы туристов путешествуют по территории РФ железнодорожным, авиационным, водным, автомобильным транспортом, в том числе на автобусах иностранных фирм. Их обслуживание осуществляется по классам: первый класс, туристский класс, кемпинг. Кроме того, выделяются удешевленный и школьный туры.

Индивидуальное путешествие – независимое путешествие одного или нескольких туристов в группе, насчитывающей менее 15 человек, и связано с персональным обслуживанием каждого из них. В любом случае путешествия проводятся по заранее выбранным маршрутам и программам пребывания и имеют определенную цель и продолжительность. Обслуживание индивидуальных туристов осуществляется по классам: люкс-апартамент, люкс, полулюкс, первый класс, кемпинг.

В зависимости от класса обслуживания иностранным туристам предоставляется определенный объем (пакет) услуг, который включает: услуги размещения, услуги питания, услуги транспорта, трансферту (встречи, проводы, поднос или подвоз багажа и туриста до места проживания), организацию и оказание экскурсионных, культурных и спортивных услуг, услуги по организации посещения магазинов, торговых центров, специализированных ярмарок, прочие услуги (оформление паспортов, виз, медицинских сертификатов, проката автомобилей, страхования).

Питание иностранных туристов организуется в ресторанах, барах, кафе (в этом случае организация питания должна быть на уровне ресторана первого класса). Для обслуживания индивидуальных туристов в ресторанах и кафе выделяют отдельный зал.

Можно выделить три основных способа предоставления услуги питания:

* питание, оплаченное туристом;
* питание, не включенное в стоимость тура и предоставляемое за дополнительную плату;
* самообслуживание.

Оплаченное питание предполагает включение в стоимость гостиничного номера или тура всех расходов на питание туристов. Это может быть только завтрак (континентальный или полный); завтрак и ужин, или завтрак и обед или обед – ужин (полупансион); трехразовое питание (полный пансион). Иногда в стоимость питания включают прохладительные (вода, соки) и алкогольные напитки (пиво, шампанское, вина). Если питание не включено в стоимость тура, то за него турист платит в месте пребывания и оказания этой услуги.

Завтрак предоставляется туристам с 7 до 10 ч; обед – с 12 до 15 ч; ужин – с 17 до 20 ч.

Самообслуживание означает, что туристы сами себе готовят пищу (чаще всего в пансионатах, кемпингах) или питаются в залах ресторанов, где установлен шведский стол, или в кафе.

Шведский стол (буфет) позволяет гостям свободно выбирать любые выставленные на нем блюда.

Табльдот – форма обслуживания официантами групп туристов по меню обеда или ужина с ограниченным ассортиментом блюд за предварительно накрытыми столами на 4, 6, 8 человек.

Форма обслуживания по меню а ля карт предусматривает свободный выбор туристом блюд по предлагаемому рестораном меню.

Питание туристам предоставляется в полном соответствии с условиями, оговоренными в путевке, ваучере, договоре.

**Практическая часть**

Студенты выбирают любую из предложенных тем реферата. Защита реферата проходит в виде презентации.

**Темы рефератов**

1. Особенности питания и обслуживания туристов из Австрии.

2. Особенности питания и обслуживания туристов из Германии.

3. Особенности питания и обслуживания туристов из Швейцарии.

4. Особенности питания и обслуживания туристов из Италии.

5. Особенности питания и обслуживания туристов из Франции.

6. Особенности питания и обслуживания туристов из Испании.

7. Особенности питания и обслуживания туристов из Греции.

8. Особенности питания и обслуживания туристов из Великобритании.

9. Особенности питания и обслуживания туристов из Соединенных Штатов Америки.

10. Особенности питания и обслуживания туристов из Швеции.

11. Особенности питания и обслуживания туристов из Дании.

12. Особенности питания и обслуживания туристов из Японии.

13. Особенности питания и обслуживания туристов из Китая.

14. Особенности питания и обслуживания туристов из Израиля.

15. Особенности питания и обслуживания туристов из Арабских стран.

16. Особенности питания и обслуживания туристов из Болгарии.

17. Особенности питания и обслуживания туристов из Польши.

18. Особенности питания и обслуживания туристов из Мексики.

19. Особенности питания и обслуживания туристов из Африки.

20. Особенности питания и обслуживания туристов из Индии.

**Контрольные вопросы**

1. Какие услуги предоставляют иностранным туристам?

2. Где организуют питание иностранных туристов?

3. Какие требования предъявляются к составлению меню для иностранных туристов?

4. Как организуется питание иностранных туристов в пути следования?

**СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. вузов / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2008. – 557 с.
2. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие для студ. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. – М.: ИНФРА-М, 2011. – 320 с.
3. Белошапка, М.И Технология ресторанного обслуживания: учебное пособие / М.И Белошапка. – М.: Академия, 2006. – 224 с.
4. Подлегаева, Т. В. Эстетика в общественном питании : метод. комплекс для студ. всех форм обуч. спец. 271200 "Технология продуктов общественного питания" / Т.В. Подлегаева; КемТИПП. - Кемерово: КемТИПП, 2004. - 112 с.