

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі
«Кәсіпқор» Холдингі» коммерциялық емес акционерлік қоғамы

СЫДЫГАЛИЕВА Э.У, ЧУЛАКОВА Л.С.
СЕНГИРБЕКОВА Л.К., БИДЖАНОВ А.Д.

ДАЯШЫНЫ КӘСПОРЫННЫҢ СТАНДАРТТАРЫНА СӘЙКЕС ҚЫЗМЕТ
КӨРСЕТУГЕ ДАЙЫНДАУ

0508000 - «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру жүйесі үшін өзектендірілген типтік оқу жоспарлары мен бағдарламалары бойынша оқу құралы ретінде әзірленді

Нұр-Сұлтан, 2019 ж.

ӘОЖ 641/642 (075):006

КБЖ 36.99 я 73:30/0

Д 19

Даяшыны кәсіпорынның стандарттарына сәйкес қызмет көрсетуге дайындау: Оқу құралы / Сыдығалиева Ә.У., Чулакова Л.С., Сенгирбекова Л.К., Биджанов А.Д. - Нұр-Сұлтан: «Кәсіпқор» Холдингі» коммерциялық емес акционерлік қоғамы, 2019 ж.

ISBN 978-601-333-791-3

Оқу құралы КМ 10 «Тамақтандыру кәсіпорнының стандарттарына сәйкес даяшыны қызмет көрсетуге дайындау» кәсіптік модулі бойынша 0508000 – «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығының кәсіптік модульдеріне теориялық дайындық курсы болып табылады.

Осы «Тамақтандыру кәсіпорнының стандарттарына сәйкес даяшыны қызмет көрсетуге дайындау» оқу құралы оқыту нәтижелері мен бағалау өлшемшарттары бойынша топтастырылған тамақтандыру кәсіпорнының стандарттарына сәйкес даяшының қызмет көрсетуге дайындығына қатысты практикалық мәселелердің кең шеңберін қамтиды.

Кәсіптік модульді меңгеру нәтижесінде білім алушыларда жеке гигиена ережелерін сақтау, униформаны кию, еңбекті қорғау бойынша нұсқаулықтарды орындау, залға қызмет көрсетуге дайындау барысында туындайтын проблемаларды анықтау, сондай-ақ асхана жаймаларын, ыдыстар мен аспаптарды қызмет көрсетуге дайындау бойынша құзыреттер қалыптастырылады.

Оқу құралы колледж студенттеріне арналған және жұмысшы біліктілігі бойынша және орта буын мамандарын дайындау үшін пайдаланылуы мүмкін.

ӘОЖ 641/642 (075):006

КБЖ 36.99 я 73:30/0

Рецензенттер:

- ҚМҚК Туризм және қонақжайлылық индустриясының колледжі Алматы қаласы «Қызмет көрсету» бейінібойынша оқу-әдістемелік бірлестік;
- «Human Capital Lead» ЖШС

«Оқулық» Республикалық ғылыми-практикалық орталығымен ұсынылған

© КеАҚ Холдинг «Кәсіпқор», 2019

«Delta Consulting Group» ЖШС аударған

МАЗМҰНЫ	
Кіріспе	4
Бөлім 1. Даяшылардың еңбек тәртібіне қойылатын талаптар	6
Тақырып 1.1 Жұмысқа шығу графигі	6
Тақырып 1.2 Жеке гигиена және униформаны кию ережелері	12
Тақырып 1.3 Жұмысуақытын тиімді пайдалану	17
Тақырып 1.4 Командада жұмыс істеу, менеджердің, метрдотельдің өкімдерін адекватты орындау	22
Тақырып 1.5 Еңбекті қорғау бойынша нұсқаулықтарды орындау	28
Бөлім 2. Подноспен қауіпсіз жұмыс істеу, тарелкада ыстық тағамдарды беру ережелері	34
Тақырып 2.1 Подноспен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасының қағидалары	34
Тақырып 2.2 Тарелкада ыстық тағамдарды беру кезіндегі қауіпсіздік техникасы мен қағидалары	40
Тақырып 2.3 Залға қызмет көрсетуге дайындық барысында туындайтын мәселелерді анықтау	53
Тақырып 2.4 Қызмет көрсету жоспарын жасау	60
Бөлім 3. Асханалық майлықтарды, ыдыстарды және құралдарды қызмет көрсетуге дайындау	65
Тақырып 3.1 Фарфор және фаянс ыдыстарымен жұмыс істеу ережелері мен түрлері	65
Тақырып 3.2 Металл және шыны ыдыстармен жұмыс істеу ережелері мен түрлері	77
Тақырып 3.3 Құралдармен және подноспен жұмыс істеу ережелері мен түрлері	93
Тақырып 3.4 Асханалық майлықтардың түрлері	103
Тақырып 3.5 Ыдыстар мен құралдарды қызмет көрсетуге дайындау	112
Тақырып 3.6 Қызмет көрсетуге арналған асханалық майлықтарды, ыдыстармен құралдарды	119
Тақырып 3.7 Сервизді бөлмеде жұмыс жасау кезіндегі қауіпсіздік техникасы	125
Глоссарий	130
Қорытынды	134
Пайдаланылған әдебиеттер тізімі	135

Кіріспе

Оқу құралы өзектілендірілген типтік оқу жоспары мен бағдарламасына сәйкес әзірленген ПМ 10 «Тамақтандыру кәсіпорындары стандартына сәйкес даяшыны қызмет көрсетуге дайындау» кәсіби модулі бойынша колледждің 0508000 – «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығының студенттеріне арналған.

Жоғары сапалы қызмет көрсету-кез келген тамақтандыру кәсіпорындары қызметінің мақсаты. Іс жүзінде барлық басшылар, әсіресе өткір бәсекелестік жағдайда, қызмет көрсету нәтижесінде көп сатып алатын, мейрамхананы достарына ұсынатын және қайтадан келетін риза қонақты арттыру үшін жұмыс жасайды. Бірақ сапалы қызмет көрсету – жылдамдыққа, достыққа, құзыреттілікке, сұранысқа және сатуға бағытталған болуы керек. Әрбір тұтынушы мен мейрамхана қызметкері бұл сұраққа жауап береді. Барлық көзқарастарды біріктіру үшін қызмет көрсету стандарттары қажет. Бұл аспектілер жұмыс тақырыбының өзектілігіне байланысты. Қызмет көрсету стандарттары-ұйым қызметкерлері күн сайын орындайтын және қонақтар мен келушілерден түсетін сұраныстарды қанағаттандыруға бағытталған іс-әрекеттердің, операциялардың белгілі бір жиынтығы. Мейрамхана тек сонда ғана коммерциялық табысқа ие болады, егер оның иелері мен қызметкерлері тұтынушылардың талаптарын қанағаттандырып қана қоймай, сондай-ақ ниет ойланғанға дейін орындалатындай етіп жасауға тырысса, бұл мәселеде тапсырыстарды орындау жылдамдығы ғана емес, сонымен қатар сапасы да, кәсіпорын қызметкерлерінің қонақпен қарым-қатынасы да артар еді.

Қазіргі уақытта мейрамхана немесе кафелер тек түрлі мәзірді емес, талғампаз асхананы да ұсына білуі тиіс. Таңдаулы қызмет көрсету жүргізілуі керек. Қазіргі уақытта қызмет көрсету факторы әлеуетті қонақтардың көпшілігін таңдауда анықтаушы фактор болып табылады. Қызмет көрсетуші үстелге тағамды уақытында қойып қана қоймай, тұтынушы тапсырыс бергісі келетіндей деңгейде тағам туралы айтып бере білуі тиіс. Енгізілген және жолға қойылған қызмет көрсету стандарттары кез келген мейрамхананы қонаққа бағытталған, есте қаларлық және өркениетті етеді.

Егер мейрамхана әрбір қонақпен ұзақ мерзімді қарым-қатынас жасауға мүдделі болса және қызмет көрсету сапасын өзінің бәсекелестік артықшылығына айналдырғысы келсе, стандарттар қажет. Сонымен қатар, мейрамхананың беделі, жоғары стандартты сақтау және қонақтар, серіктестер мен қызметкерлердің мейрамхананы басқарудың заманауи әдістерін пайдаланады деген сенімі есебінен көтеріледі. Арнайы өңделген стандарттардың көмегімен тапқан қонақтың қанағаттануы жалпы мейрамхананы қабылдауға саналы түрде ауыстырылады және қайта бару туралы шешім қабылдау үшін уәждемелік фактор болып табылады.

Берілген оқу құралы ПМ 10 «Тамақтандыру кәсіпорындары стандартына сәйкес даяшыны қызмет көрсетуге дайындау» кәсіби модулін оқытуға арналған.

Оқу құралы теориялық материалдармен, суреттермен, схемалармен, кестелермен, әдістемелік нұсқаулармен және кәсіби модульге арналған тәжірибелік жұмыстармен, сондай-ақ бақылау сұрақтарымен және тапсырмалармен қамтылған.

Оқу құралы осы саладағы жұмыс берушілердің талаптарына сәйкес техникалық және кәсіптік білімі бар мамандарды даярлауға бағытталған.

ПМ 10 «Тамақтандыру кәсіпорындары стандартына сәйкес даяшыны қызмет көрсетуге дайындау» кәсіптік модулін оқу кезінде білім алушылар тамақтану кәсіпорнының стандарттарын ескере отырып, мейрамханада қонақтарға қызмет көрсетуді жүзеге асыру үшін қажетті білімді игереді.

Бөлім 1. Даяшылардың еңбек тәртібіне қойылатын талаптар

Тақырып 1.1. Жұмысқа шығу графигі

«Қонақтарға қызмет көрсету - оған жаңа әсер беру. Бұл біз орындауға тиіс қонақтарға берілетін уәде».

Шеп Хайкен

Глоссарий

Жұмыс графигі - бұл белгілі бір күнтізбелік кезең ішінде қызметкерлердің жұмыс уақыты мен демалыс уақытын бөлу.

Даяшы - мейрамханаларда, дәмханаларда және барларда келушілерге қызмет көрсететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметкері.

Метрдотель -(фр. maître d'hôtel) — Метрдотель-кішкентай мейрамханаларда мейрамханаға келушілерге немесе қонақ үй қонақтарына қызмет көрсету жұмысын үйлестіретін тұлға. Кіші мейрамханаларда метрдотель даяшы рөлін атқара алады.

Зерделеуге арналған материалдар

Даяшылардың жұмыс тәртібі мейрамхананың өндірістік-сауда қызметін есепке ала отырып белгіленеді. Жұмыс шартына қарай мейрамханада графиктің келесідей түрлері

қолданылады:

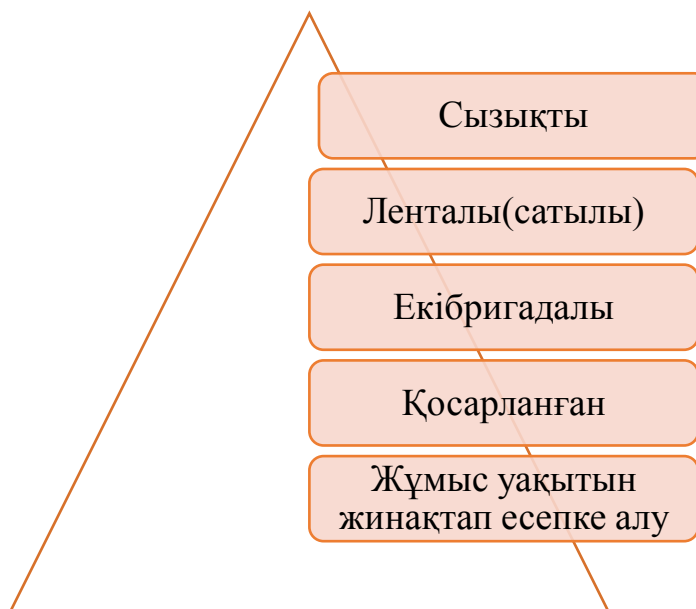


Схема 1- Жұмысқа шығу графигінің түрлері

Сызықты график бойынша жұмысты ұйымдастыру кезінде барлық даяшылар жұмысты бір уақытта бастайды және аяқтайды және ауысым бойы біркелкі жүктеме алады. Жұмыс күнінің ұзақтығы әдеттегі күндері 7 сағат, демалыс алдындағы күндері - 6 сағат (аптасына 41 сағат).

Ленталы (сатылы) график - даяшылардың әртүрлі уақытта топтармен немесе бір-бірімен жұмысқа шығуын қарастырады. Бұл графиктің артықшылығы-даяшылардың жұмыс уақытын қысу және сауда залында қызметкерлердің барынша көп жүктелуі кезінде шоғырлану мүмкіндігі. Күні бойы келушілердің ағыны біркелкі емес мейрамханалар үшін бұл ерекше маңызды. Сондықтан даяшылардың еңбегін ұйымдастыру кезінде ленталық график кеңінен қолданылады.

Екі бригадалық график - екі ауысымда жұмыс істейтін мейрамханаларда қолданылады. Барлық даяшылар саны мен біліктілігі бірдей екі бригаданың құрамына кіреді. Бригада бір күннен кейін жұмыс істейді. Осы графикті пайдаланған кезде жұмыс күнінің ұзақтығы келесі күні демалыс берілген жағдайда 11 сағат 30 минуттан аспауы тиіс (түскі үзіліс уақыты қосылмайды). Бұл графиктің артықшылықтарына бригаданың тұрақты құрамы, әрбір қызметкердің тапсырылған іс үшін жауапкершілігін арттыру жатады. Сонымен қатар жұмыс күнінің ұзақтығы ауысым соңында даяшылардың шаршауына әкелуі мүмкін, бұл кейбір жағдайларда қызмет көрсету сапасының нашарлауына әкеп соғады.

Қосарланған график – Әр түрлі график түрлерінің (екібригадалы және ленталы) қосындысы, бригада құрамына кіретін даяшылардың бір бөлігі әр уақытта жұмысты бастайды және аяқтайды.

Жұмыс уақытын жинақтап есепке алу графигі - даяшы мейрамхананың біркелкі емес жүктелуіне байланысты жекелеген күндердегі әр түрлі сағаттарда бос болмауы мүмкін, бірақ айына немесе аптасына орындалған жалпы сағат саны жалпы саны белгіленген жұмыс уақыты нормасын құрауы тиіс. Сонымен, даяшы бірнеше апта бойы екі ауысымда жұмыс істей алады, кейін оған жұмыс істеген уақыты үшін демалыс күндері беріледі. Жұмыс уақытын жинақтап есепке алу -әдетте жаппай демалу орындарында (саябақтарда, стадиондарда), теңіз және өзен флотының кемелеріндегі вагон-мейрамханаларда, халыққа қызмет көрсету кезінде қолданылады. Барлық графиктер жұмысқа қолданыстағы еңбек заңнамасы нормаларын ескере отырып, жасалуы тиіс. Басқа қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары секілді мейрамхана жұмысшыларының жұмыс аптасының ұзақтығы 41 с; 16 жасқа дейінгі жасөспірімдер үшін - 24 с; 16-дан 18 жас аралығы - 36с. 16 жасқа дейінгі жасөспірімдер үшін бес күндік жұмыс күнінде жұмыс ауысымының ұзақтығы 5 с көп емес, 16-дан 18 жасқа дейін - 7с. Жұмыс графигі бір айға құрастырылып, жұмысшыларға екі апта бұрын, ал келесі ретте (кәсіпорынның жұмс режимі бұрынғы қалпында қалса) – ай басталардан үш күн бұрын ескертіледі. Әр жұмысшының графигінде жұмыстың басталуы мен аяқталуы, сонымен қатар үзіліс уақыты көрсетіледі.

Жұмыс уақытын жинақтап есепке алу графигіндегі даяшылардың жұмыс істеу графигінің есебі.

Бексеитов Т.М.

«Шах» мейрамханасы даяшыларының жұмыс істеу графигі

Рет саны	Аты-жөні	Табельді номер	Күнтізбелік күндер															Барлығы		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	жұмыс		дем алыс
			16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	күні	сағат
1	Маханова	3	P	P	B	B	P	P	B	B	P	P	B	B	P	PB	B	16	166	15
	Искаков	5	B	P	P	B	B	PB	P	B	B	P	P	B	B	P	P			
2	Орманов	6	B	B	P	P	B	B	PB	P	B	B	P	P	B	B	P	15	155	16
	Петров	7	P	B	B	P	P	B	B	P	P	B	B	P	PB	B	B			

Шартты белгілер: P – жұмыс күні 11с. PB – жексенбі жұмыс күні – 6с. B – демалыс күні.

Дүйсенбіден сенбіге дейінгі жұмыс күні: 8.00-ден 20.00-ге дейін (11ж.с және үзіліс 1с.)

Жексенбідегі жұмыс уақыты: 9.00-дан 16.00-ке дейін (6ж.с және үзіліс 1с.)

1с. Ұзақтықтағы үзіліс кезекпен жұмысшыға ыңғайлы уақытқа 12.00-ден кейін қойылады

2011 жылдың тамызындағы жұмыс уақытының нормасы– 175с.

Графикпен танысқандар:

Маханова А.

(қолы)

(күні)

Искаков Е.

(қолы)

(күні)

Орманов С.

(қолы)

(күні)

Петров А.

(қолы)

(күні)

(күні)

Даяшылардың жұмысын нақты ұйымдастыруға метрдотель жауап береді. Ол бригадаларды қалыптастырады, бригадир тағайындайды, даяшыларды залдың бөлек учаскелеріне бөледі және оларға қызмет көрсету үшін белгілі бір үстелдерді бекітеді. Үш-төрт даяшының звеносы (бригадасы) 40 орынға немесе он төрт орындық үстелге қызмет көрсетеді.

Метрдотель мейрамхананың жұмыс істеу уақытына байланысты даяшылардың жұмыс істеу графигін құрастырады. Казино, спорт-бильярд клубтары және т.б сияқты кәсіпорындарда мейрамханалар тәуліктік қызмет көрсетеді.

Ақпаратпен жұмыс **Тапсырма1.**Келесі бекіту дұрыспа, белгілеңіз (жауап – ия немесе жоқ).

Бекіту	Да	Нет
Жұмыс уақытын жинақтап есепке алу графигі көпшілік демалатын орындарда (саябақтарда, стадиондарда), теңіз және өзен флотының кемелеріндегі вагон-мейрамханаларда, халыққа қызмет көрсету кезінде қолданылады.		
Ленталы график екі ауысымда жұмыс жасайтын мейрамханаларда қолданылады.		
Аптаның жай күндеріндегі жұмыс күнінің ұзақтығы 7 с		
Әрбір жұмысшының жұмыс графигінде міндетті түрде жұмысының басталу және аяқталу уақыты, сондай-ақ үзіліс уақыты көрсетіледі		
Сызықты график екі ауысымда жұмыс жасайтын мейрамханаларда қолданылады.		

Тәжірибелік тапсырма:

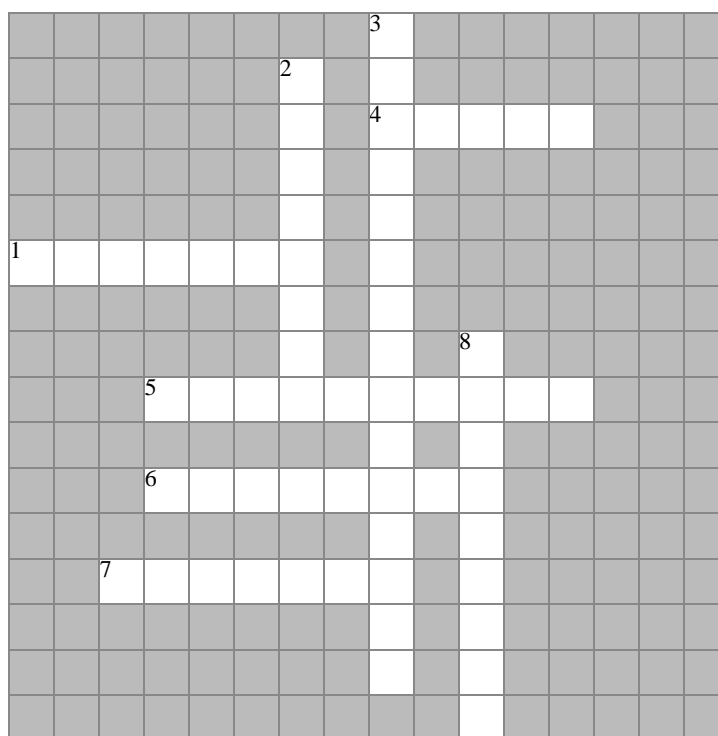
Тапсырма2.Оқу материалын мұқият оқып шығыңыз. Кіші топтарда жұмыс істей отырып, мәтін ақпаратын кесте түрінде елестетіп, даяшылардың жұмысқа шығу графигінің әр түрін жасаңыз. Топта сөз сөйлеуді дайындаңыз (2 минут).



Сурет 1.1.1 – Даяшылар

Тәжірибелік тапсырма:

Тапсырма 3.Крассвордты шешіңіз.



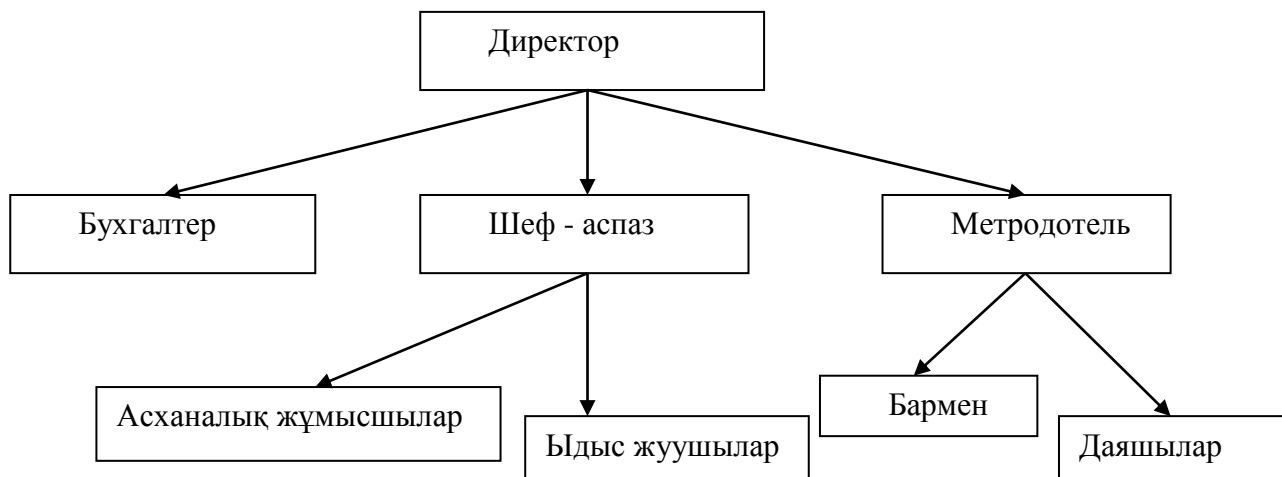
Көлденеңінен:

1. Үш төрт даяшыдан тұратын даяшылар тобы.
4. Жұмысқа шығу графигінің жарамдылық мерзімі.
5. Мейрамхананың жұмыс істеу уақытына қарай даяшылардың жұмысқа шығу графигін кім құрастырады.
6. Кафе, бар, мейрамханадағы қызмет көрсетуші қызметкер.
7. Жұмыс уақытын жинақтап есепке алу графигі қайда қолданылады.

Тігінен:

2. Даяшының жұмысы үшін кім жауап береді.
3. Бұл графикте әр түрлі графиктердің қосындысы қарастырылады.
8. Бұл графикте даяшылар жұмысқа әр түрлі уақытта топпен немесе жеке шығады.

Жобалау жұмысы **Тапсырма 4.** Топтарда/ жұптарда жұмыс істей отырып, даяшының жұмысқа шығу графигін қарастырыңыз және талдаңыз. Өз тәжірибеңізге сүйене отырып, осы құрылымды жақсартыңыз, тамақтану кәсіпорнының ұйымдық құрылымының жобасын жасаңыз. Мейрамханадағы жұмысқа шығудың нақты графигі бар өз жобаңыздың тұсаукесерін дайындаңыз және оны қорғаңыз.



Жеке бағалаушы тапсырма

Тапсырма 5. Сабақ ақпаратын, жеке және кәсіби тәжірибені пайдалана отырып, «Мейрамхана қызметкерлерінің жұмысқа шығу графигі» тақырыбына эссе жазыңыз».

Эссені бағалауға арналған критерий

Эссе «өте жақсы» деп бағалануы үшін, ол келесі талаптарға сәйкес болуы тиіс:

1. Сабақ ақпаратын қайталамайтын өзіндік, креативті, өзіндік идеяларды келтіру.
2. Идеяның кем дегенде үш ұтыстық аргументтермен ауқымдылығының дәлелі.
3. Жұмыс анық айқындалған кіріспеден, негізгі бөліктен және қорытындыдан тұруы тиіс.
4. Ұқыпты, түсінікті жазумен жазылған.
5. 200-250 сөзден тұратын.

Эссе «жақсы» деп бағалануы үшін, ол келесі талаптарға сәйкес болуы тиіс:

1. Сабақ ақпаратын қайталамайтын өзіндік, креативті, өзіндік идеяларды келтіру.
2. Идеяның кем дегенде екі ұтыстық аргументтермен ауқымдылығының дәлелі.
3. Жұмыс анық айқындалған кіріспеден, негізгі бөліктен және қорытындыдан тұруы тиіс.
4. Ұқыпты, түсінікті жазумен жазылған.
5. 200-250 сөзден тұратын.

Эссе «қанағаттанарлық» деп бағалануы үшін ол келесі талаптарға сәйкес болуы тиіс:

1. Нақты идеялардан тұрады.
2. Идеяның дәлелдемелері.
3. Жұмыс анық айқындалған кіріспеден, негізгі бөліктен және қорытындыдан тұруы тиіс.

4. Ұқыпты, түсінікті жазумен жазылған.

5. 150-200 сөзден тұрады.

Тақырып 1.2. Жеке гигиена және униформаны кию ережелері.

Глоссарий

Жеке гигиена (жеке) – адамның денсаулығын сақтау және нығайту, гигиеналық ережелер мен оның жеке өмірі мен қызметінде іс-шараларды сақтау мәселелері зерттелетін гигиена бөлімі. Халықтың гигиеналық мәдениетін арттыру мақсатында гигиеналық тәрбие, гигиеналық білім мен салауатты өмір салтын насихаттау іс-шаралары әзірленіп, жүргізілуде.

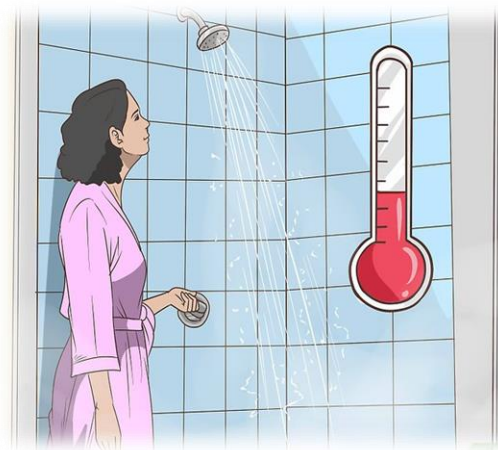
Униформа (лат.*Uniformis* «бірыңғай») – корпоративтік топтың бірыңғай бейнесін жасау үшін стиль, пішу, түсі мен маталары бойынша бірдей арнайы (қызметтік) киім.

Дресс-код (англ.*dresscode* – киім кодексі) – белгілі бір іс-шараларға, ұйымдарға, мекемелерге бару кезінде талап етілетін киім нысаны.

Материалы изучения

Жеке гигиена ережелерін сақтау тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін қажетті шарт болып табылады. Ауру адам денесінің кез-келген бөлігінен, әсіресе қол, шаш, тілік, жаралар және күйік жерлерінен таралуы мүмкін. Осыған байланысты даяшылар:

Үнемі бас жуу және сабынмен жөкелерді пайдалану арқылы душ қабылдау, сондай-ақ таңертең және кешке тістерді тазалау, өйткені ауыз қуысында әдетте микроорганизмдердің айтарлықтай саны бар. Кейбір мейрамханаларда душ бөлмесі бар, онда жұмысқа дейін және оны аяқтағаннан кейін душ қабылдауға болады;



Сурет 1.2. – Жеке гигиена.

Таза жұмыс киімін кию. Жұмыс киімдерін тек жұмыста ғана пайдаланылып, оны мейрамханадан тыс жерде киюге тыйым салынады.



Сурет 1.2.2. Таза жұмыс киімі

Жұмысқа келгенде мейрамхана асханасына және өндірістік бөлмелерге **сырткііммен кіруге болмайды**



Сурет 1.2.3 Тыйым салынады

Әрқашан ыңғайлы, **жабық былғары резеңке табаны бар аяқ киім** кию керек. Өндірістік жарақаттанудың алдын алу үшін ешқашан платформада, биік өкшеде немесе үсті ашық аяқ киіммен жүруге болмайды;



Сурет 1.2.4. Жабық аяқ-киім

Даяшының шашы қысқа және жиналған, жұмыс орнында шашын жауып тұратын бас киімі болуы тиіс.



Сурет 1.2.5. Даяшының шаш үлгісі

Әрдайым қолды жуу керек:

- жұмыс басталар алдында
- темекі шегуден кейін және тамақтан кейін
- дәретхана бөлмесіне барғаннан кейін
- ақшаны қайта санағаннан кейін
- даяшы қолын жаба отырып, түкіргеннен кейін
- бет орамалын қолданғаннан кейін



Сурет 1.2.6. Жеке гигиена

➤ **Жұмыс орны мен құрал-саймандар гигиенасы**

➤ - құралдар, жұмыс құралдары, жиһаз және еден арнайы жуу құралдарын пайдалана отырып жуылуы тиіс.

➤ - бокалдарды немесе құралдарды сүрткенде жылтырап тұруы үшін үшін оларға ешқашан тыныс алмау керек

➤ - аспен тікелей байланыста болатын құралдың бөліктерін ұстамау

➤ - алдын ала өңдеуден өтпеген бетке таза аспаптар мен құралдарды қоюға болмайды.

- жұмыс орындарын жинауда қолданылатын құралдарды (қолғаптар, мопалар, сыпырғыштар, шүберектер және т. б.) үнемі жуылып, тазаланып және кептірілуі тиіс.)



Рисунок 1.2.7. Жұмыс орнының гигиенасы

Мейрамхана секторының тұрақты эволюциясына байланысты даяшы үшін стандартты форманы анықтау мүмкін емес, бірақ даяшы мен залдың барлық персоналының формасы кәсіпорынның визит карточкасы екенін түсіну керек. Оған қарап, қонақ кәсіпорынды бірден даяшының өзіне, сондай-ақ даяшы жұмыс істейтін мейрамханаға да қарап саралауы тиіс, демек, форма мекеменің деңгейіне, оның ішкі құрылымына, тақырыбына және т. б. сәйкес келуі тиіс. Болуы міндетті қосымша құралдар:

- мата сулық-бұлғағыш
- блокнот және тапсырыс жазу қаламы
- кәсіби су бөтелкесін және шарапты ашу штопоры
- тұтатқыш

Бұдан басқа даяшының шкафында әрдайым: әр түрлі түсті жіппен ине, маникюр қайшылар, тарак, дезодорант, ұстара және қырынуға арналған

көбік (ерлерге арналған), аяқ киімді күту құралы, ауыспалы форманың жиынтығы болуы керек.



Сурет 1.2.8 Даяшылар

Дәмхана мен мейрамханаларда дресс-код 4 маңызды функцияларды орындайды:



• **Бірінші әсер.** Қызмет көрсетуші персонал-бұл мекеменің беті, және қызметкерлердің сыртқы келбеті, барда немесе мейрамханада тамақтанудың сапасы мен жалпы атмосферадан кем емес әсер етеді.



• **Брендинг.** Мейрамхана қызметкерлеріне арналған униформа мекеме форматына сәйкес болуы және жалпы концепцияны қолдауы тиіс. Егер бұл ұлттық тағамдар мейрамханасы болса, формада дәстүрлі ұлттық костюм элементтері болуы мүмкін.



• **Қауіпсіздік.** Дресс-код санитарлық нормалар мен стандарттарды сақтау мен сыртқы түр үшін де маңызды емес. Жұмыс алдында тікелей киілетін таза форма және қызметкер терісінің тамақпен байланысы қалай шектеледі – бұл аспект бәрінен де маңызды



• **Командалық рух.** Бірыңғай киім стандарттары ұжымға ортақ нәтижеге жұмыс істейтін бір командаға сәйкес екендігінен сезінеді.

Мейрамхана қызметкерлеріне арналған униформаның дизайны оның тұжырымдамасына тікелей байланысты. Ірі желілік мекемелер, сондай-ақ мейманханалар классикалық стильде қара костюм, ақ көйлек және көбелек-галстук тағады. Мұндай жағдайларда барлық қызметкерлер үшін сыртқы түрдің қатаң стандарты әзірленеді, атап айтқанда, мейрамхана әкімшілігінің, аспазшылардың, бармендердің және даяшылардың дресс-коды. Жоғары дәрежелі мейрамханалар қызметкерлердің сыртқы түріне өте консервативті қарайды, және көрінетін татуировкаға, пирсинг, ерекше шаш немесе шаш түсіне, шаш әшекейлерімен т. б. Рұқсат бермейді.

Өз кезегінде, кафелер мен мейрамханалардың көпшілігі қызметкерлердің сыртқы көрінісі мәселелеріне адал қарайды, мекеме

логотипі бар фирмалық түстерде жиі жасалған күнделікті киімдерді униформа ретінде таңдап алады. Қызмет көрсететін персоналдың жұмыс киіміне қойылатын екі негізгі талап – жасырын және көрініспен залда жұмыс істейтін даяшылар. Джинсы мен футболка-поло киюлеріне болады. Ең бастысы, олар келушілердің фонында, ең болмағанда фирмалық көйлек немесе алжапқыштарымен жүрсе болды.

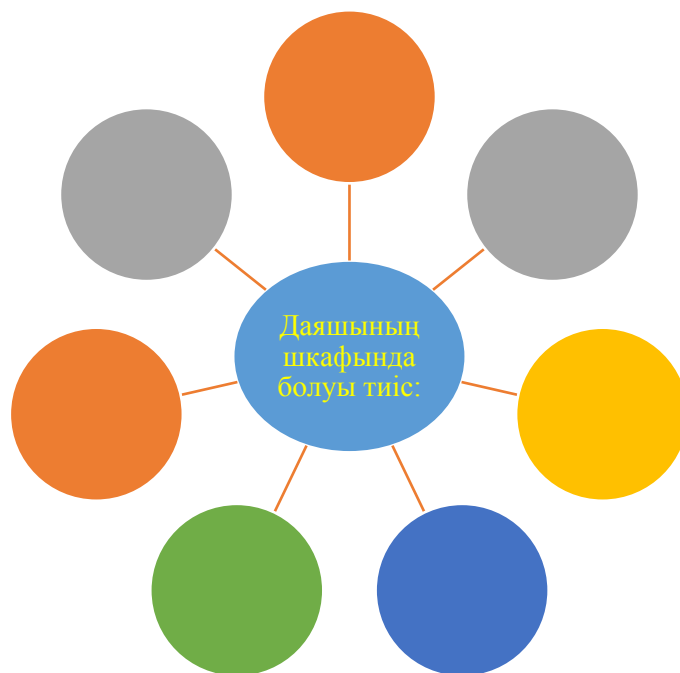
Тәжірибелік тапсырма **Тапсыра 1.** Мәтінді оқу нәтижесі бойынша кестені толтырыңыз, оларды шағын топтарда дыбыстаңыз. Оларды талқылаңыз және түсініңіз.

Бұл ретте сіздің кестеңіз толықтырылуы мүмкін немесе қандай да бір тезистер бір бағанадан келесі бағанға өтуі мүмкін.

V	+	—	?
Белгілі фактілердің, терминдердің және ұғымдардың тезистік жазбалары	Мәтіннен белгілі болған жаңалықтардың барлығы атап өтіледі	Қайшылықтар байқалады. Яғни, бұл ескертуді білдіреді	Түсіндіруді талап ететін түсініксіз сәттер, сөздер немесе фактілер атап көрсетіледі

Ақпаратпен жұмыс

1. Тапсырма **2.** Оқу материалы негізінде кластерді толтырыңыз:



Тәжірибелік тапсырма **Тапсырма 3.** «Даяшының жеке гигиенасы» тақырыбына синквейн құрастыр.
Синквейнді жазу ережесі:

1. Бірінші жолда тақырып бір сөзбен (зат есім) аталады.
2. Екінші жол-екі сөздегі тақырыптың сипаттамасы (екі сын есім).
3. Үшінші жол-үш етістікпен тақырып аясындағы әрекетті сипаттау.
4. Төртінші-тақырыпқа қатысы бар сөз тіркесі
5. Тақырыптың мәнін қайталайтын бір сөздің синонимі.

Ситуациялық тапсырма **Тапсырма 4.** Бір қонақтың пікірі:
«Мейрамхана жаңа, бұл оның басты және жалғыз тиімділігі. Біз достарымыз бен туған күнін атап өткіміз келіп отырдық, даяшы келді. Оның сыртқы көрінісі бізді қатты ренжітті. Киім кір, қорқынышты макияж, ұзын және лас тырнақтар. Осыдан кейін біз тіпті осында қалғымыз келмей басқа орынды іздеуге бардық. Біздің күніміз емес. Әрине, бұл мейрамханаға біз ешқашан бармаймыз! Және ешкімге де ұсынбаймыз. Қымбатты даяшылар, администраторлар жақсы әдебиеттер оқыңыздар және бақытты болыңыздар».

Тәжірибелік тапсырма **5тапсырма.** Шағын топтағы жағдайды талқылаңыз және кері пікірде көрсетілген жағымсыз факторларды жою үшін әрекет жоспарын жасаңыз, кестені толтырыңыз:

Жағымсыз фактор	Салдары	Қалпына келтіру бойынша шаралар	Мерзімі

Тақырып 1.3 Жұмыс уақытын тиімді пайдалану.

«Уақыт - мәңгілік ұқсастықты қозғаушы».

Платон

Глоссарий

Жұмыс уақыты— бұл заңнамада жұмыс аптасында белгіленген жұмыс күнінің ұзақтығы.

Еңбекті ғылыми ұйымдастыру (ЕҒҰ) - ғылымның, техниканың, технологияның заманауи жетістіктері негізінде персоналдың еңбегін ұйымдастыруды жетілдіру процесі.

Бригадир-басқару мамандығы, бұл төменгі буын жетекшісі.

Теориялық материал

Уақыт-бұл ең маңызды, тапшы және орны толмайтын ресурс. Сондықтан өз жұмысын жақсартқысы келетін кез келген қызметкер уақытты пайдалану және жоғалту деңгейінәр мезгіл талдап отыруы тиіс. Мысалы, егер қызметкер жұмыс уақытын бірнеше күн ішінде не үшін пайдаланатынын байқасақ, онда біз уақыт резервін біле аламыз. Алайда, жұмыс уақытын тиімді пайдалануға уақытты жоспарлау, еңбекті ұйымдастыру, еңбек және демалыс режимі, денсаулық жағдайы, эргономика және басқа факторлар әсер ететінін ұмытпаған жөн.

Қызметкер жұмыс ауысымы немесе күні ішінде өзінің уақыт қорын қалай бөлгеніне байланысты, осы ұйымда өзін көретінін, ұйымның мақсаттарына қол жеткізу және өзінің қажеттіліктерін қанағаттандыру көзі деп санайтынын түсінуге болады.

Жұмыс уақыты бірдей емес, ол әр түрлі шығындардан тұрады. Алайда, кейде шығындар көзделмеген баланспен уақыт құрайды. Сондықтан кез келген ұйымда басшы өзінің уақыты секілді қызметкерлерінің де жұмыс уақытын басқару процесін құруы тиіс.

Барлық бөлшектерде ойластырылған, ғылыми негізделген еңбек ұйымы қызмет көрсету саласы кәсіпорындарының жұмысын жақсарту үшін үлкен маңызға ие. Ол өнім шығару нормалары мен қызмет көрсету нормаларын ескере отырып, жұмыскерлердің қажетті санын дұрыс анықтауға, өндіріс пен сауда залының барлық учаскелерінде қызметкерлерді неғұрлым тиімді орналастыруды қамтамасыз етуге, қызмет көрсетуші персонал үшін қалыпты еңбек жағдайларын жасауға мүмкіндік береді. Мысалы, даяшылардың залдың жеке учаскелеріне қаншалықты дұрыс бөлінгеніне, олардың жұмыс орындары қалай ұйымдастырылғанына, жабдықтардың қаншалықты ыңғайлы орналасқанына, сауда залының өндіріспен байланысы қалай жүзеге асырылатынына, көп жағдайда даяшылардың еңбек тиімділігі мен келушілерге қызмет көрсету мәдениеті тәуелді. Еңбекті ұтымды ұйымдастыру өнім шығаруды ұлғайтуға, оның өзіндік құнын төмендетуге, жұмыс уақытын неғұрлым өнімді пайдалану және қазіргі заманғы техниканы қолдану арқылы өндіріс мәдениетін арттыруға мүмкіндік береді. Қазіргі заманғы өндіріс жағдайында ғылыми-техникалық прогрестің қажетті талабы - еңбекті ғылыми ұйымдастыруды енгізу. Ол бірқатар элементтерден тұрады.

Олардың ішіндегі негізгісі:

- *жұмысшылардың талап етілетін санын анықтау және оларды кәсібі мен біліктілігін ескере отырып орналастыру, еңбекті бөлу;*
- *қызметкерлер арасындағы міндеттерді айқын ажырату, бригадаларды ұйымдастыру;*
- *жұмыс уақытын тиімді пайдалану, шығындар мен босаңсуға қарсы күрес;*
- *ойластырылған жұмыс орындарын ұйымдастыру, жұмыс тәсілдерін оңтайландыру;*

- ең жақсы еңбек жағдайларын жасау (шумен, ауаның ластануымен күрес, қалыпты температуралық режим);
- жұмысшылардың шаршауын төмендететін еңбек және демалыстың дұрыс кезектесуі және т.б.

Жоғарыда атап өткендей, өндірудің ғылыми әзірленген және техникалық негізделген нормасы негізінде еңбекті ғылыми ұйымдастыру қызмет көрсетуге және өндірістік процестерді орындауға қажетті жұмысшылардың санын дұрыс анықтауға мүмкіндік береді. Қызметкерлерді орналастыру кезінде белгілі бір қызметкер операциялардың нақты шектелген циклін орындайды деп қарастыратын еңбек бөлу қағидаты маңызды мәнге ие. Бұл ретте еңбек бөлінісі жұмысшының біліктілігіне байланысты жүргізілуі мүмкін. Мысалы, бригадалық қызмет көрсету әдісі кезінде оқушы даяшы біліктілігі төмен қызметкер ретінде таза ыдысты алып тастай алады, албригадир (біліктілігі жоғары - 5-разрядты даяшы) үстел қойып, келушілерге қызмет көрсетеді. Мұндай еңбек бөлу білікті қызметкерді босатуға және оның жұмыс уақытын ұтымды пайдалануға мүмкіндік береді. Жұмыс уақытын тиімді пайдалануға, жұмыс орындарын нақты ұйымдастыру және оларды жұмыс күніне уақытында дайындау жолымен қол жеткізілуі мүмкін, даяшы жұмыс басталғанға дейін оған бөлінген зал учаскесін (үстелдерді қарау, олардың дұрыс орнатылуын тексеру және т. б.) мұқият дайындауы, сервировка заттарын мұқият қарауы, олардың қорын белгілі бір тәртіппен сервант жәшіктеріне орналастыруы және т. б. тиіс.

Ең үлкен еңбек өнімділігіне қол жеткізу, оны жеңілдету, шаршағандықты төмендету, ауысым бойы жақсы жұмыс нысанын сақтау үшін еңбектің ұтымды әдістері мен тәсілдерін пайдалану үлкен маңызға ие. Осы мақсатпен даяшы артық қимылдардан аулақ болғаны жөн, неғұрлым ыңғайлы жұмыс қалпын жасап, жұмыста белгілі бір ырғақты ұстанғаны жөн. Мысалы, тапсырыс орындау кезінде залдан шығып бара жатып, артық немесе бұрын пайдаланылған ыдыстар мен құралдарды жинап алу керек, ал кері қайтар жолда дайын тағамдарды әкелу керек. Бұл «бос жүрісті» болдырмауға мүмкіндік береді. Шарап, сусындар мен тағамдарды тағамдармен бірге тасымалдағанда оларға ауырлық орталығы сол қолдың саусақтарына келетіндей етіп орнату керек. Қызмет көрсету барысында үзіліс кезінде өз өзіне демалыс бере отырып, ырғақты жұмыс істеу ұсынылады. Гигиеналық және эстетикалық нормаларға сәйкес қолайлы еңбек жағдайларын жасау - еңбек өнімділігін арттыруға, кәсіби аурулар санын қысқартуға арналған қызметкерлердің денсаулығын сақтауға көмектесетін ЕҒҰ-ң маңызды элементтерінің бірі. Мәселен, кәсіпорын қызметкерлерінің еңбек жағдайын жақсартып отырып, жетілдірілген желдету жүйесін орнату еңбек өнімділігін 5-10% - ға, дұрыс жарықтандыру - 5-15%-ға, ал арнайы таңдалған түске қабырғалар мен жабдықтарды бояу тағы 2-4% - ға арттырады.

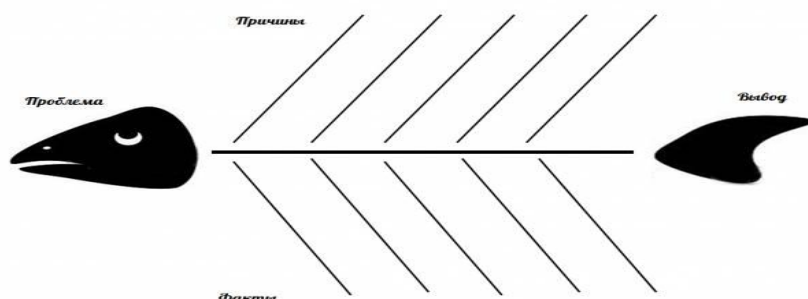
Еңбекті ғылыми ұйымдастыруда жұмыс пен демалысты кезектестіру, демалыс уақытындағы жұмысшының күшін толық қалпына келтіруі және

ұзақ уақыт бойы жұмысқа қабілеттілігін сақтауға кепілдік беруі тиіс. Бұл талап кәсіпорынның жұмыс режимін анықтауда және жұмысқа шығу графигін жасау кезінде ескерілуі тиіс.

Ақпаратпен жұмыс **Тапсырма1.** Мәтін ақпаратын оқып, 4-5 негізгі сәттері мен ережелерінен тұратын тізімді құрастырыңыз. Содан кейін әр пунктке қарама-қарсы өз тізіміңізге келесі әрбір критерий бойынша 1-ден 5-кедейін бағақойыңыз: маңыздылығы, қажеттілігі, пайдалылығы, жаңалығы.

Мәтіннің негізгі сәттері, ережелері	Маңыздылығы	Қажеттілігі	Пайдалылығы	Жаңалығы

Тәжірибелік тапсырма **Тапсырма 2.** Оқу материалын мұқият оқып шығыңыз. Шағын топтарда жұмыс істей отырып, мәтін ақпаратын талқылаңыз, мәтінде көтерілген мәселелерді анықтаңыз. Сіз үшін ең маңызды біреуін тандаңыз. Бұл мәселені шешуге кедергі келтіретін факторларды және оны схемалық түрде шешуге мүмкіндік беретін факторларды елестетіңіз. Схема бас, құйрық, жоғарғы және төменгі сүйектер түрінде ұсынылған негізгі төрт блоктан тұрады. Негізгі сүйек немесе балықтың жотасы байланыстырушы буын болып табылады.



Жағдайсебепдәлелдерқорытынды

Рисунок 1.3.1. «Фишбоун» әдісі

- ✓ **Басы**— талдауға арналған тақырып немесе сұрақ, мәселе.
- ✓ **Жоғары жақ сүйектері**(схеманың тік түрінде оң жақта немесе көлденең жағдайда жоғарыдан 45 градус бұрышта орналасқан - мұнда мәселеге әкелген тақырыптың негізгі түсініктері, себептері көрсетіледі)
- ✓ **Төменгі сүйектер** (қарама – қарсы бейнеленеді) - тұжырымдалған себептердің болуын растайтын фактілер немесе схемада көрсетілген ұғымдардың мәні.
- ✓ **Құйрығы** – қойылған сұраққа жауап, қорытынды, жалпылау.

Тәжірибелік тапсырма

✓ **Тапсырма 3.** Сөздерді олардың тиесілігіне сәйкес кестеге бөліңіз.

✓ **Үстелдерді тексеру, жабдықты ыңғайсыз орналастыру, олардың дұрыс орнатылуын тексеру, жұмысқа кешікпеу, жұмыс орындарын нақты ұйымдастыру және оларды жұмыс күнінің басталуына уақытылы дайындау, жұмыс уақытын жоспарламау, демалыссыз жұмыс істеу**

Жұмыс пайдалану	уақытын	тиімді	Жұмыс пайдалану	уақытын	тиімсіз
------------------------	----------------	---------------	------------------------	----------------	----------------

Ситуациялық тапсыра

Тасырма

4.

Кейс

«Даяшының жұмыс істеу тиімділігі»

Описание ситуации:

(Ш) мейрамханасында дашы бар. Ол сызықты графикпен жұмыс жасайды. Бүгінгі күнгі жағдай мынадай: даяшы күнделікті 10-11 сағатын мейрамханада өткізеді. Жылдың соңына қарай ол өзінің физикалық-эмоционалды жағдайына да жұмыс нәтижесіне де көңілі толмай соңғы күшін салып жұмыс жасады. Даяшы шаршап, цейтнот жағдайынан шығу жолдарын қарастырды. Қалған даяшылар да мейрамханада күніне 10-11 сағаттарын өткізіп көп жұмыс жасайды. Алайда, олардың жұмыс көрсеткіштері әртүрлі. Күн сайын даяшыға келесі міндеттерді шешуге тура келеді:

1. жұмысты жоспарлау;
2. жұмыс процесін ұйымдастыру;
3. алға қойылған міндеттерді орындау;
4. телефонмен қонақпен сөйлесу;
5. даяшыларды оқытуға қатысу;
6. сызықты жұмысшылармен олардың сұрақтарын шешуге көмектесу арқылы араласу;

Талдауға арналған сұрақтар: даяшының жұмысын қалай оңтайландыру керек? Жұмыс барынша тиімді болуы үшін, алдыларында тұрған міндеттерді қандай жолмен бөліп беруге болады?

Жеке тәжірибелік тапсырма

Тапсырма 5. Презентация сапасын бағалау критерийлеріне сүйене отырып, сабақ ақпаратын презентация түрінде ұсыныңыз. Аудитория алдында сөз сөйлеңіз (5 мин.).

Презентация сапасының критерийі

Мазмұны: презентация сабақ тақырыбы бойынша толық, түсінікті ақпаратты қамтиды

<p>Құрылымы: слайдтар саны сөз сөйлеудің мазмұны мен ұзақтығына сәйкес келеді; нақты және түсінікті сөз (5 минуттық сөз сөйлеу үшін 7 слайдтан артық емес пайдалану ұсынылады); титулдықслайдтыңжәнеқорытындыслайдтыңболуы.</p>
Сөйлеунормаларынсақтау (мәтіндежәнесөзсөйлеуде)
<p>Көрнекілік: мәтін оңай оқылады; ақпараттың көрнекілік құралдары (кестелер, схемалар, графиктер және т. б.) қолданылады</p>
<p>Дизайн: слайдтарды рәсімдеу тақырыпқа сәйкес келеді, мазмұнды қабылдауға кедергі болмайды; үш түстен артық емес пайдалану.</p>
слайдқабөлінгенуақытшеңберінсақтау (сөзсөйлеурегламенті - 5 минут)
Логикалы, сендірушілік,сөзсөйлеудіңтүпнұсқалығы
Аудиторияменбайланыс, шешендікөнердағдыларынмеңгеру
Сыртқы түрі, ұқыптылығы

Тақырып 1.4. Командада жұмыс істеу, менеджердің, метрдотельдің өкімдерін адекватты орындау.

«Командалық жұмыс-бұл бір көрініске бірге қозғалу қабілеті. Бұл ұйымдастыру мақсатында жеке дарындарды басқару қабілеті. Бұл қарапайым адамдарға ерекше нәтижелерге қол жеткізуге мүмкіндік беретін отын».

Эндрю Карнеги

Глоссарий **Метрдотель (зал менеджері)** (франц.тілінен аударғанда metr – «кәсіби» и d'hotel «отель») - басқарушы, төменгі буын (даяшылар және т.б.) персоналын бақылауды және басқаруды жүзеге асырады.

Мейрамхана менеджері - бұл кәсіпорынның тікелей жоғары басшылығынан кейін бүкіл мекеме шеңберіндегі басты тұлға.

Прейскурант- бұл қонақтарға сатуға арналған тағамдар мен тауарларға, сондай-ақ оларға көрсетілетін қызметтерге арналған бағалар анықтамалығы.

Мейрамхананың мықты командасы мейманмен диалог жүргізу өнеріне ие, жағымды байланыс орнатуға және мейрамханада сатуды ұлғайтуға мүмкіндік береді. Мейрамхананың штаты болашақта мейрамхана жұмысындағы проблемаларды болдырмау үшін өте мұқият таңдалуы керек. Персоналдың білімі мен кәсіби сапасындағы кемшіліктер мейрамханаға өте қымбат. Мейрамханада сенімді және адал кассирлер, даяшылар, бармендер мен менеджерлер жұмыс істеуі тиіс. Мейрамхана командасы ресми басшылық

кабылдаған шешімдерге сеніп, менеджерлердің немесе мейрамхана иелерінің идеяларын қолдауы тиіс.

Мейрамхана командасының әрбір қатысушысы мейрамхананың дамуы үшін мейрамхананың жұмысын жақсартуға қатысты өз идеяларын белсенді жеткізуі тиіс. Қонақтармен тікелей байланысы бар даяшылар мен кассирлер менеджерлерге және асхана қызметкерлеріне мейрамхана туралы алған әсерлері туралы жедел хабардар етуі тиіс. қонақтарымен белгіленген нысанда көрсетуі тиіс. Мұндай тәсіл мейрамхана қызметінің тиімділігін арттыру үшін мейрамхана жұмысында туындаған қателерді тез түзетуге мүмкіндік береді. Мейрамхананың мықты командасында қызметкерлер «бұл менің жұмысым емес» деген сөздерді қолданбайды, барлығы нәтижеге жұмыс істейді. Мейрамханадағы өзара көмек пен қолдау атмосферасы әрқашан мейрамхананың командасын нығайтады және оны тұрақты етеді.

Нарықтағы мейрамхананың тұрақтылығын, атап айтқанда оның қаржылық тұрақтылығын қамтамасыз ету үшін, ресторатор қарамағына жұмысқа шығармашылықпен, жаңалыққа ұмтылып, басқалармен ынтымақтастықты дамытуға, оңтайлы түпкілікті нәтижеге қол жеткізуге қабілетті қызметкерлер алуы тиіс. Бірақ жай қызметкерлер тобы ғана емес, тату, шығармашылық, өзін-өзі құрушы ұжым қажет. Мейрамханада осындай серіктестік ынтымақтастықты құру және жетілдіру және оның басшысының қызметіне бағытталған.

Метрдотель даяшылардың барлық жұмысын тікелей басқаруға міндетті:



Келушілерге қызмет көрсету, ішкі тәртіп ережелерін олардың сақтауын бақылау



Жеке гигиена, фирмалық киім киіп жүру



Қызметкерлермен бірге даяшылардың ыдыс-аяқ және басқа да сервировка заттарын алу, айырбастау және тапсыруының сервистік тәртібін белгілеу;



Мейрамхана ашуға сауда залын уақтылы дайындауды қамтамасыз ету

Схема 1.4.1. Метрдотель міндеті

Күні бойы метрдотель залда болып, үстелдердің тазалығы мен тәртібін және дұрыс жабдықталуын қадағалауы тиіс; мейрамхананы ашар алдында даяшыларға сол күні жұмыс істеу тәртібі туралы нұсқау беріп, олардың қызмет көрсетуге дайындығын тексеріп, мәзірмен және прејскурантпен таныстыруы керек; келушілерді қарсы алып, оларды даяшыларға одан әрі қызмет көрсетуді тапсыра отырып, орын таңдауға көмектесуі тиіс. Жұмыс күні аяқталғаннан кейін метрдотель залды тазалауды қадағалауға; даяшылардың кассаға бір күн ішінде аванстық соманы немесе түсімді тапсыруын қадағалауға; сервиздік ыдысты, аспаптарды, киім-кешекті тапсыруын қадағалауға міндетті; келесі ауысымды орындау қажет тапсырманы арнайы журнал-күнделікке жазуы керек. Метрдотель даяшылардың еңбегін ұйымдастырады, олардан бригада құрып және бригадирлерді тағайындай отырып; даяшылардың, сауда залының басқа да қызметкерлерінің жұмысқа шығу кестесін жасайды және оның орындалуын бақылайды; даяшыларды залдың жекелеген учаскелеріне бөледі және оларға қызмет көрсету үшін белгілі бір үстелдерді бекітеді; өндіріс пен сауда залының нақты байланысын қамтамасыз етеді; дайын тағамдардың дұрыс жіберілуін және олардың әсемделуін қадағалайды.; даяшыларға есеп береді, шоттардың бланкілерін береді, олардың нөмірлерін жазады, жұмыс күнінің соңында даяшы жасаған тізімді тексереді, онда шоттардың нөмірлері мен сомасы көрсетіледі және кассаға беру үшін осы тізімге бұрыштама қояды.

Метрдотель даяшылар қызмет көрсету ережелерін бұзған жағдайда оларды жұмысқа жібермеуге немесе бұл туралы басшылыққа хабарлап, одан шеттетуге; дайын тағамды дұрыс жібермегенде немесе әсемдемегенде оны өндіріске қайтаруға, сондай-ақ келушіге тапсырыс берілген тағам, гарнир немесе тұздық ұнамаған жағдайда ауыстыруды талап етуге; оқушыларды жеке және бригадалық оқыту үшін білікті даяшыларды бөлуге және оқу бағдарламасының орындалуын бақылауға құқылы.; комиссияның басқа мүшелерімен бірге олардың біліктілігін анықтай отырып және осы кәсіпорындағы жұмысқа жарамдылығы туралы қорытынды бере отырып, даяшыларды іріктеуге тікелей қатысуға; даяшыларға разрядты арттыру және қызметкерлерге кезекті демалыс беру туралы ұсыныстар енгізуге құқығы бар.

Даяшының еңбегі келушілермен тікелей байланыста болады, сондықтан даяшы қызмет көрсету техникасын, аспаздық сипаттамасы мен тағам дайындау технологиясын ғана емес, қонақжайлылық индустриясының ерекшеліктерінің барлық кешенін білуі тиіс.

Заманауи даяшы-бұл жақсы мәнері мен өзіндік қасиеті бар, жинақы, ұқыпты және талғампаз адам. Ол жанжалды жағдайды дер кезінде болдырмауы тиіс. Залдың метрдотельімен бірге құрылған қонақжайлылық атмосферасында сыпайылық пен жағымпаздық сезіммен алмасуға жол берілмейді. Даяшы мен қонақтардың қарым-қатынасы негізінде ең алдымен өзара құрмет болуы керек. Даяшыға қойылатын міндетті талаптардың бірі іс жүзінде қызмет көрсетудің ережелері мен техникалық тәсілдерін қолдана білу болып табылады.

Даяшы өте жақсы білуі тиіс:

- ✚ Зал жабдықтарын
- ✚ Қызмет көрсетуде қолданылатын ыдыстар мен құралдардың тағайындалуын
- ✚ Аспаздықты
- ✚ Қызмет көрсетудің әр түрлі типін
- ✚ Тағамды ұсыну әдісін

Даяшының қызмет көрсетуге дайындығы жұмысқа қажетті заттарды алудан басталады. Олардың бірі – қол сүрткіш. Таза, жақсы тегістелген, ені екі есе бүктелген қол сүрткішті даяшы сол қолын бүгіп ұстайды. Оның көмегімен сервировка кезінде ыдыстар мен құралдар қосымша тазаланады және ыстық тағамдарды тасымалдауға қажет. Қол сүрткіш сондай-ақ манжеттер мен жеңдерді тез ластанудан қорғайды, өйткені тамақты тарату кезінде даяшы сол қолмен шынтак деңгейінде ұстайды. Даяшының негізгі міндеттеріне мыналар жатады:

- қонақтарға қызмет көрсету бойынша зал метрдотелінің нұсқауларын нақты және дәл орындау;
- қызмет көрсету ережелерін сақтау;
- сыпайы, ескерту, мұқият болу;
- мәзірде тағамдардың, сусындардың болуын және олардың бағасын білу;
- тағам дайындау технологиясының негіздерін білу және тағам беру ережесін сақтау;
- келушілерге фирмалық тағамдар мен сусындар ұсыну;
- қонақтарды қабылдауға столды мұқият дайындау;
- үстелдерде және жұмыс орнында үнемі тәртіп сақтау;
- үстелдерді дұрыс және уақтылы жабдықтау, пайдаланылған ыдыстар мен құралдарды белгілі бір техникалық тәсілдерді сақтай отырып жинау;
- қосалқы үстелдер мен серванттарды таза және тәртіппен ұстау;
- қонақтардың ескертулері мен тілектері туралы залдың метрдотеліне уақтылы хабарлау.

Даяшы ыдыс-аяқтың дыбысын шығармай, назар аудартпай байқаусыз жұмыс істей білуі керек. Егер қонақ майлықты түсіріп алса, аспаптард алдымен таза кішкентай подноста беріп, содан кейін құлап қалған затты көтеруге тиіс.

Ақпаратпен жұмыс

Берілген фильвордта тақырыпқа қатысты түйін сөздер ұсынылған.

м	е	н	е	д	ж	е	р	о	с	у	ч	н	и	к
е	н	т	с	р	е	о	к	ф	ү	и	н	я	а	к
т	ч	ф	и	е	ж	и	л	и	л	п	с	т	е	и
р	к	о	н	ф	л	и	к	т	г	о	и	п	р	а
д	о	н	ф	л	и	к	т	и	і	л	н	о	к	т
о	о	п	е	р	с	о	н	а	р	н	ы	й	т	к
т	т	о	н	а	т	о	ж	н	а	с	с	и	р	н
е	з	к	с	б	а	р	м	т	н	г	з	з	к	с
л	в	а	т	с	о	к	и	а	л	ь	н	ы	й	т
ь	с	я	и	у	б	а	р	м	е	н	у	р	а	в
қ	о	н	а	қ	т	с	м	щ	о	н	р	ь	б	т
о	б	и	е	з	н	с	з	и	л	ы	и	л	о	о
н	г	е	в	т	ы	и	и	а	ы	н	и	к	а	н
р	а	и	т	ч	й	р	о	м	п	р	о	м	и	с

Жобалау қызметі

Тапсырма 2. Өткен тақырыпқа сәйкес сұрақтар мен бекіту жасаңыз.

№		Сұрақтар	Жауаптар
1	Ата		
2	Неге		
3	Түсіндір		
4	Ұсын		
5	Бөліс		

- **Ата.** Білімді жаңғыртуды болжайды. Бұл ең қарапайым сұрақтар. Студентке тек пән, құбылыс, термин және т. б. атау ұсынылады.
- **Неге.** Бұл сұрақтар блогы себеп-салдарлық байланыстарды қалыптастыруға, яғни көрсетілген затпен, құбылыспен болатын процестерді сипаттауға мүмкіндік береді.
- **Түсіндір.** Бұл нақтыланатын мәселе. Олар мәселені түрлі аспектілерде көруге және берілген мәселенің барлық жақтарына назар аударуға көмектеседі.
- **Ұсын.** Студент қандай да бір ережені қолдануға мүмкіндік беретін өз міндетін ұсынуы тиіс. Немесе өзінің проблемасын, өз идеяларын ұсыну, яғни оқушы нақты жағдайларды шешу үшін қандай да бір білімді тәжірибеде қалай пайдалану керектігін түсіндіруі тиіс.
- **Ойластыр** - бұл сұрақтар шығармашылық, онда болжам, ой элементі бар
- **Бөліс-** бұл блоктың сұрақтары оқушылардың ойлау қызметін белсендіруге, оларды талдауға, фактілер мен салдарларды бөлуге, алынған мәліметтердің маңыздылығын бағалауға, олардың бағалауына назар аударуға үйретеді.

Тәжірибелік тапсырма **Тапсырма 3.** Оқу материалын мұқият оқып шығыңыз. Шағын топтарда жұмыс істей отырып, кластер түрінде мәтін ақпаратын ұсыныңыз. Дайындаңыз жетелеуімен (2 минут).

Тәжірибелік тапсырма **Тапсырма 4.** Төменде көрсетілген ұсыныстарда, оқу материалының негізінде, көп нүктенің орнына тиісті түйінді сөздерді таңдап алыңыз: залдың метрдотелі, сыпайы, бұл менің жұмысым емес, қазіргі даяшы, қол сұрткіш.

- — бұл адам жинақы, ұқыпты және талғампаз киінген, жақсы мәнері мен өзіндік қасиеті бар.
- Мейрамхананың күшті командасында қызметкерлер немесе жинақы, ұқыпты талғампаз киінген бұл адам келесідей фраза
- Қонаққа жүгіну
- Қызмет көрсету барысындатапсырмасын нақты орындау ;
- Таза, жақсы тегістелген, ені екі есе бүктелген..... даяшы сол қолын бүгіп ұстайды

Ситуациялық тапсырма **Тапсырма 5.** Мейрамхана «швед үстелі» әдісі бойынша кейтерингке дайындалады. Мәзірде салқын тағамдар, ыстық тағамдар, балмұздақ, алкогольсіз сусындар бар. Жағдайды пішімдеңіз, қажетті жабдықтарға, құрал - саймандарға, майлыққа тапсырыс беріңіз.



Тақырып 1.5. Еңбекті қорғау бойынша нұсқаулықтарды орындау

Қауіпсіздік техникасы -еңбек қауіпсіздігінің лайықты деңгейін, өндірістік жарақаттан қорғауды қамтамасыз ету жөніндегі шаралар мен ережелердің жиынтығы жалпы еңбек өнімділігін арттырады.

Санитария (лат.*sanitas* «денсаулық») - денсаулық сақтауды және әр түрлі аурулардың алдын алуды қамтамасыз ететін іс-шаралар жүйесі, сондай-ақ адам денсаулығын нығайту және сақтау мақсатында тәрбиелеу мен оқыту, тұрмыс, еңбек, демалыс және тамақтану жағдайларын оңтайландыруды

қамтамасыз ететін, нормативтік-құқықтық актілерді, санитарлық ережелер мен ұсынымдарды әзірлеу бойынша іс-шаралар кешені

Гигиена (грек.тіл. *ὑγιεινός* «дені сау») – өмір мен еңбектің адам денсаулығына әсерін зерттейтін және аурулардың алдын алуға, өмір сүрудің оңтайлы жағдайларын қамтамасыз етуге, денсаулықты нығайтуға және өмірді ұзартуға бағытталған шараларды (санитарлық нормалар мен ережелер) әзірлейтін медицина бөлімі.

Іс жүзінде кез келген жұмыс орнында қызметкер денсаулығына қауіп төндіретін немесе оған жұмыс беруші берген мүліктің сақталуына қауіп төндіретін факторларға тап болуы мүмкін. Төтенше жағдайларда қызметкердің өмірі үшін қауіп туындауы мүмкін.

Өндіріс факторларының теріс әсерін төмендету және әрбір қызметкерге төнетін қауіпті жағдайлардың туындау ықтималдығы үшін жұмыс орнын оларды қауіпсіздік техникасы ережелерімен таныстырады. Нәтижесінде ол келесілер туралы біледі:

- *кәсіпорын қызметінің сипаты, өзінің жұмыс орнының рөлі, онда пайдаланылатын жабдықтар мен материалдар;*
- *сол жерде қауіпті немесе зиян болуы мүмкін факторлар;*
- *жұмыс берушінің аумағында және нақты жұмыс орнында өзін-өзі ұстау ережелері;*
- *қолданыстағы жабдықта қауіпсіз жұмыс істеу принциптері;*
- *жұмыс орнын жұмысқа дайындау тәртібі және оны аяқтау қағидалары;*
- *жеке қорғаныс құралдарын пайдалану;*
- *өрттің және апаттардың алдын алу жөніндегі шаралар туралы;*
- *қауіп немесе апат жағдайындағы іс-қимылды;*
- *зардап шеккендерге алғашқы көмек көрсету әдістерін;*

1. Даяшы кәсібі бойынша жұмысқа 18 жасқа толған, электр қауіпсіздігі бойынша тобы бар (электр жабдығын пайдалану кезінде) және одан өткен адам жіберіледі.

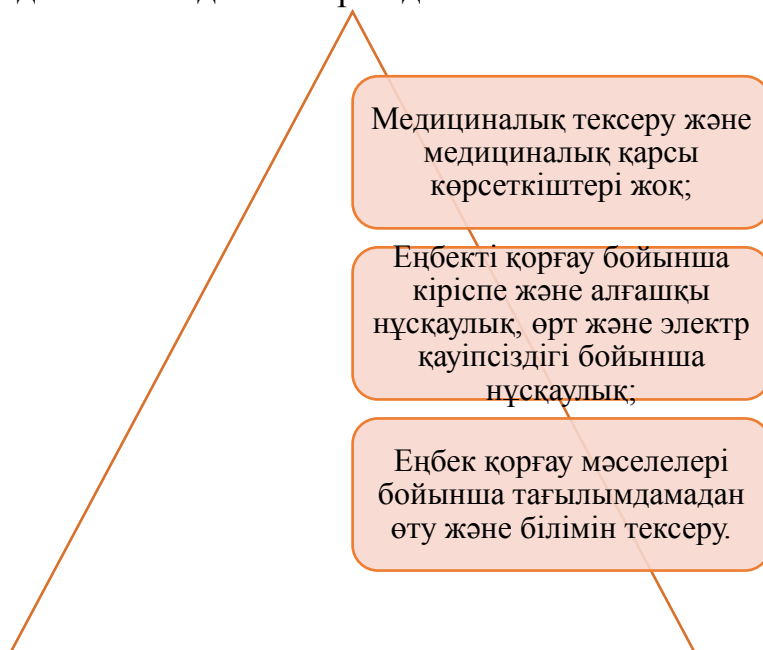
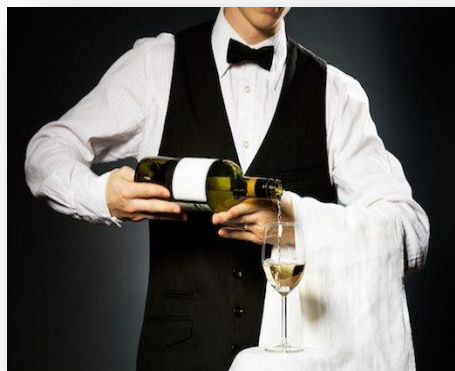


Схема 1.5.1. Техника қауіпсіздігі ережелері

2. Даяшы міндетті:

- Еңбек және демалыс режимі заңнамасымен, ұйымның ішкі еңбек тәртібі ережелерімен, еңбек тәртібін сақтауы, еңбекті қорғау талаптарын және жеке гигиена ережелерін орындауы тиіс;

- өрт қауіпсіздігі талаптарын сақтау, өрт кезінде әрекет ету тәртібін білу, алғашқы өрт сөндіру құралдарын қолдана білу. Темекі шегуге арналған арнайы орындарда ғана жол беріледі;



Сурет 1.5.1. Даяшы

- тек жарамды жабдықта жұмыс істеу;

- өз жұмыс орнына бөгде адамдарды жібермеу;

- жұмыс орнын таза ұстамау;

- жабдықтың ақаулықтары және жұмыс барысында анықталған басқа да ескертулер туралы басқа лауазымды тұлғаларға хабарлау.



Рисунок 1.5.2. Даяшының міндеті

3. Қызметкер арнайы киіммен, аяқ киіммен және басқа да жеке қорғану құралдарымен қамтамасыз етілуі тиіс.

4. Даяшыға жұмыс орнында алкогольдік, есірткілік және есірткі құмарлық масаң күйде келуге, сондай-ақ спирттік ішімдіктерді ішуге, жұмыс уақытында және жұмыс орнында есірткі, есірткі құмарлық және жүйкеге әсер ететін заттарды пайдалануға тыйым салынады.

5. Даяшы өзіне жүктелген немесе оның тікелей басшысы тапсырған жұмысты ғана орындауға, бөгде адамдарды өзінің жұмыс орнына жібермеуге тиіс.

6. Жұмыс процесінде даяшыға мынадай қауіпті және зиянды өндірістік факторлар әсер етуі мүмкін:



Схема 1.5.2. Қауіпті және зиянды өндірістік факторлар

7. Даяшы жазатайым жағдайда зардап шеккен адамға алғашқы (дәрігерге дейінгі) көмек көрсете білуі, дәрі қобдишасының қайда екенін білуі және қажет болған жағдайда зардап шеккенді емдеу мекемесіне алып баруды қамтамасыз етуі тиіс.

9. Осынұсқаулықты орындамағаны үшін даяшы Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес жауапты болады.

ЖҰМЫСТЫ ОРЫНДАУ КЕЗІНДЕГІ ЕҢБЕКТІ ҚОРҒАУ ЖӨНІНДЕГІ ТАЛАПТАР

Жұмысты орындау кезінде даяшы міндетті:

- ✚ жабдықтар мен саймандарды тек оларға арналған жұмыстар үшін пайдалану;
- ✚ жұмыс орнын таза ұстау, жұмыс орнын, өту жолдарын үймеуге;
- ✚ белгіленген нормадан артық ауырлық көтермеу (әйелдер үшін 10 кг және ерлер үшін 50 кг).
- ✚ ғимаратта орын ауыстыру ережелерін сақтау, тек орнатылған өту жолдарын пайдалану
- ✚ Жұмыс істеу барысында құлауды болдырмау үшін барлық едендерді дер кезінде тазалауды талап ету
- ✚ Сынығы, жарығы бар ыдысты пайдалануға жол берілмейді, еденнен кездейсоқ сынған ыдыстың сынықтарын тез арада жинау, бұл ретте қалақ, сыпырғыш немесе щетканы пайдалану, сынықтарды қолмен жинамау қажет.
- ✚ жұмыс міндетіне кірмейтін жабдықты қоспау.

- ✚ электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін зақымдалған оқшаулағышқа немесе ақаулы ажыратқыштарға, штепсельді розеткаларға, ашаларға, зақымдалған оқшауламасы бар сымдарға жанаспау.
- ✚ Пышақпен, өткір және кесетін заттармен абайлап жұмыс істеу, саусақтыкесу қаупі бар өткір пышақ жиектерді тексермеу, оларды бір-біріне өткірлеу, берік бекітілген немесе тұйық жүздері бар пышақтарды қолданбау, пышақтарды арнайы кассеталарда сақтау.
- ✚ Бөтелкелерді тығындау кезінде арнайы құрал-саймандарды (тығындау, штопор, консерві пышағы және т. б.) пайдалану. Бұл жұмыстарды кездейсоқ заттармен немесе тұздалған құралмен жүргізбеу тиіс. Газдалған бұрандалы бөтелкелерді аша отырып, бөтелкенің мойнын майлықпен жабу керек.
- ✚ Ыдыс-аяқты подностарға немесе арбаға бір қатарға орнату. Десерт, ұсақ (дана) тапсырыстарды және т.б. жеңіл подностарда тасымалдау.
- ✚ Қолмен пышақтар мен шанышқыларды тасуға болмайды.
- ✚ Тағамды алу және беру кезінде, есіктерде және өткелдерде олармен қозғалғанда сақтықты сақтау.
- ✚ Даяшыларға арналған арбаны «Өзіңнен» бағытында жылжыту.
- ✚ Жабдықты (электрлік, механикалық, салмақ өлшеу, бақылау-кассалық) пайдалану кезінде дайындаушы зауыттың пайдалану құжаттамасында баяндалған қауіпсіздік талаптарын сақтау

Ақпаратпен жұмыс

Тапсырма 1. Мәтіндегі ақпаратты оқып, кестеге қарап әр түрлі қиындықтағы 4 сұрақ құрастырыңыз.

Шағын топтарға бөліңіз, ең жақсы сұрақтарыңызды таңдап, оларды шағын топтың ішінде бір-біріңізге қойыңыз. Топтың ең қызықты сұрағын таңдап, оны оқытушыға қойыңыз.

Тәжірибелік тапсырма

Тапсырма2. Теориялық материалды, жеке

Сұрақ классификациясы	Сұрақ мазмұны
Қарапайым сұрақтар	Не...? Қашан...? Қайда...? Қалай...?
Түсіндіретін сұрақтар	Неге...?
Бағалайтын	Неге... жақсы? Неге... жаман? Сіз оған қалай қарайсыз...?
Тәжірибелік	Қайда/Сіз қалай қабылдар едіңіз...? Сіз қалай әрекет етер едіңіз...? Қайда бақылауға болады...?

және кәсіби тәжірибені пайдалана отырып, мейрамханада қауіпсіздік техникасын сақтау мысалдарын келтіріңіз. Кестені толтырыңыз.

Жұмыс түрі	Мейрамханада оны қолдану мысалдары
Ыстық тағамды ұсыну	
Жұмыс орны	
Сынығы және жарығы бар ыдыстар	
Құрал саймандармен жұмыс	
Жабдықты тасымалдау	
Қызметкерлердің сыртқы түрі	
Үстелді сервировкалау	

Ситуациялық тапсырма

Тапсырма3. Мейрамхананы жабу алдында екі

тұтынушы шампанға арналған қосымша бокал сұрады, даяшы байқамай оларға сынығы бар бокал әкелді. Қонақтар оны көріп, өз наразылықтарын білдіріп, менеджерді шақырды. Менеджер қызметкердің салғырттығы үшін кешірім беріп, оларға жаңа бокал әкелді. Жанжал осылайша шешілді.

Менеджер даяшыға болашақта жұмыстан босатылатындығы туралы сөгіс жариялап, ескерту айтты. Қақтығыстың бастаушысы қауіпсіздік техникасын сақтамаған даяшы болды.

Осы жағдайға талдау жүргізіңіз, бұл жағдайда даяшы не істеу керек болды және менеджер дұрыс жасады ма?:

Даяшы: _____

Мейрамхана менеджері: _____

Жобалық қызмет

Тапсырма

4.

Жекетәжірибегесүйенеотырып, даяшының

қауіпсіздік техникасын орындау кезінде туындайтын мәселелерді шағын топтарда талқылаңыз, олардың тізімін жазыңыз және мейрамханада оларды жеңу жобасын жасаңыз. 2-3 минут қорғауды дайындаңыз.

Жеке бағалауға арналған тапсырма

Тапсырма 5. сабақ ақпаратын, жеке және кәсіби тәжірибелерді пайдалана отырып, эссе жазыңыз, жобаны әзірлеу

барысында анықталған келіссөздер кезінде туындайтын мәселелерді шешу жолдарын ұсыныңыз.

Мәселені анықтау.

1. Мәселелерді шешу шеңберінде өзіндік тезистерді келтіру.
2. Тезистерді ұтысты дәлелдермен дәлелдеу.
3. Мәселені шешу, қорытындылар.
4. Жұмыс анық айқындалған кіріспеден, негізгі бөліктен және қорытындыдан тұруы тиіс.
5. Жұмыс көлемі 150-200 сөз.

Бөлім 2. Подноспен қауіпсіз жұмыс істеу, тарелкада ыстық тағамдарды беру ережелері

Тақырып 2.1 Подноспен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасының қағидалары..

Әйелдер арасынан есік арқылы бірнеше әйел өткенінен де бірнеше минут өткен жоқ; соғылған жүрегімен Жансеид қажы Ибраимның анасының кеудесіне сүйене отырып арт жақта келеді. Алда оның әйелі шашлық түтінішампурмен келе жатыр. Оның артынан с просом және күрішпен, тостаған с хинкалом және тұздықтар, қатты араласқан сарымсақпен подностар акеле жатты. Артында бір құл чуректерді үйіп акеле жатыр.

Василий Иванович Немирович-Данченко

Глоссарий.

Даяшы- мейрамханаларда, дәмханаларда және барларда қонақтарға қызмет көрсететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметкері.

Поднос- ыдыс - аяқтарды тасымалдауға, үстелге тамақ беруге арналған металл немесе пластикалық ыдыс.

Техника қауіпсіздігі (ТҚ)- адамның кез келген қызметінің, оның ішінде (ұйымдық және техникалық іс-шаралар, қорғау құралдары мен әдістері жүйесі) еңбек қызметінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі қызмет түрі.

Қауіпсіздік пен заңды сақтау.

Заңнама жұмыс орнында қауіпсіздік ережелерін сақтауды талап етеді. Жоғары қауіпті жерлерді анықтап, алдын алу шараларын қолдану қажет.

Жедел қарапайым шаралар жазатайым оқиғалардың туындау қаупін төмендетуге немесе оларды болдырмауға көмектеседі. Осылайша, сіз заңды орындайсыз

Подноспен жұмыс жасау ережесі

Теориялық бөлім

Ыдыс пен тағамдарды тасымалдауға арналған даяшылардың жұмыс тәжірибесінде әдетте, диаметрі 50 см дөңгелек подностар пайдаланылады. 2.1.1., Подносты үлкен тұрақтылық үшін оң қолмен ұстайды. Подносты төрт жартылай иілген саусақтың ұшында және саусақтан бұрылған ұзын үлкен саусақты, артылмаған табаны - бес саусақтың ұшында ұстауға болады (сурет. 2.1.2.) Подносты әдетте сол қол шыншағының деңгейінде немесе одан бірнеше жоғары; тамақ немесе буфет өнімдерін подноспен иықтан жоғары көтеруге болмайды. Подносты иық үстінен тек сауда залынан тыс жерде ұстауға рұқсат етіледі.

Үлестіру сәресінен жүктелген подносды борттан алып, екі қолмен көтеру керек. Содан кейін оң қолдың қалпын өзгертпей, сол жақ саусақпен жартылай иілген қолдың ортасына қарай қозғалысты үлкен саусақпен және қалған төрт саусақпен кезекпен жүргізеді. Сол жақ қолында, қажет болған жағдайда оң жағында тепе-теңдік реттеп көтереді. Бір подноста бір мезгілде буфет және ас үй өнімдерін тасымалдауға болмайды.

Ауыр заттар даяшыға жақын жерде ал биіктеулері поднос ортасында, ал төмен және жеңілдері поднос жиегіне жақын болуы керек.

Даяшы подносты сусындарды немесе тағамдарды қосалқы үстелге немесе сервантқа тасымалдау үшін ғана пайдаланады. Түскі ас үстеліне поднос қоюға рұқсат етілмейді.



Подноспен жұмыс істеу ережелері

Сурет 2.2.1 Барлық алақан саусақтары майысқан күйде



Сурет 2.1.2. Бес саусақтың ұшында ұстау

Барлық тапсырыс берілген тағамдар мен сусындар майлық төселген подноста әкелінеді, оны сол қолда алып жүру керек, ал қажет болған жағдайда оң жақ ұстайды.

Подноспен тасудың бірнеше жолы бар:

- ✓ барлық алақан және кең ашық тік саусақтар алаңында;
- ✓ ыдыс - аяқтарды иықтан жоғары көтеруге болмайды (тек қосалқы жұмыста ғана жасалуы мүмкін);
- ✓ ыдыс-аяқ пен сусындарды тек бір қатарға орнатады;
- ✓ буфет және ас үй өнімдерін бөлек әкелу керек;
- ✓ тізе деңгейіне дейін төмен түсіру арқылы подносты бос тасуға болмайды
- ✓ тарату сәресін екі қолмен көтеріп, оны оң қолмен көтеріп, іштің ортасына қарай сол қолдың жартылай иілген қолымен қозғайды;
- ✓ даяшы подносты, жартылай бүгілген төрт саусақта және созылған үлкен саусақта ұстайды;
- ✓ Жеңіл подносты қолдың жартылай иілген қолды астында ұстау оңай. Бұл жағдайда подносты алақанға ауыстыруға болады, жеңіл подносты кеуденің сол жағына қарсы шынтақ деңгейінде немесе одан бірнеше жоғары бес саусақтың ұшында ұстайды.



Сурет 2.1.3 Жүктелген поднос



Сурет 2.1.4 Бокалдарды тасымалдау

Пайдалы кеңестер:

Подносты қалай алып жүру керек?

Көптеген жаңадан келгендердің айтуынша, подносты алып жүруде қиындықтары болуы мүмкін. Подносты көтеріп келе жатқан қолыңызбен тепе-теңдікте ұстап тұрыңыз. подносты Сіз жазған қолыңызда, поодносты көтермегеніңіз дұрыс. Яғни, егер сіз солақай болсағыз оң қолды немесе керісінше жасаңыз.



Даяшының жұмысы кезіндегі қауіпсіздік техникасы ережелері

Тағам дайындау және келушілерге қызмет көрсету процестерінің қауіпсіздігі үшін даяшылар еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасының белгілі бір талаптарын сақтауы тиіс:

- ✓ залдағы және таратылу жанында еденнің техникалық жағдайын тексеру, еденнің тегіс еместігін немесе басқа да ақауларды байқаған кезде даяшы осы кемшіліктерді дереу жоюды талап етуі тиіс;
- ✓ еденнен төгілген майды, сұйықтықты, заттарды немесе азық-түліктерді сүртіп алуы тиіс
- ✓ консервіленген өнімдері бар банкілерді кілтпен немесе арнайы құралмен ашу;
- ✓ есіктер мен өту жолдарында абай және мұқият болу;
- ✓ ыстық тамағы бар ыдысты ауданы ыдыстың түбінен артық болмайтын тұғырыққа қою;
- ✓ би кезінде подноспен залға кіруге болмайды;
- ✓ келушілерге қызмет көрсету кезінде асүйден дайын тағамдарды алу тәртібі мен кезектілігін сақтау;
- ✓ жырықтары немесе сынығы бар ыдысты пайдаланбау, пайдаланудан алып тастауды талап ету
- ✓ киімдерді түйреуішпен теспей, қалтада сынатын және өткір заттарды ұстамау;
- ✓ ас құралдарын (пышақтар, шанышқылар) қолдарында өткір ұшымен алып жүруге болмайды. Ол үшін тәрелке немесе подностарды пайдалану керек;
- ✓ тамақты тек бір қатарға қою керек;
- ✓ текпішекпен тамақ тасымалдау кезінде сақ болу.



Сурет 2.1.5 Техника қауіпсіздік ережелерін сақтау



Сурет 2.1.6 Келушілерге қызмет көрсету кезінде асүйден дайын тағамдарды алу тәртібі мен кезектілігін сақтау

Подносты алып бара жатқанда саусақтарды қалай қою керек?

Белгілі бір деңгейде көтерілу үшін жайлылық сезімін бастаңыз және назар аударыңыз. Поднос көтеріп бара жатқан саусақтарыңыз желдеткіш формасын сақтауы тиіс. Бұл жағдайда тепе-теңдік жақсы сақталады. Егер подносты ортада ұстайтын болса, баланс сақтау оңай болады.

Биік бокалдарды даяшыға жақын орналастыру керек, ал төменіректерін шетіне жақын. Бұл подностың аударылуын болдырмауға көмектеседі. Кофемен шыныаяқтарды көтерудің бірнеше жолы бар, бірақ толық табақты көтерудің ең оңай жолы-бұл шыныаяқтар мен табакшаларды көбірек орын босату үшін бөлек орналастыру. Сырғуды болдырмау үшін тұғырды пайдалану өте пайдалы.

Ақырында, пластикалық жарнамалық подностарды пайдаланбаңыз, тот баспайтын болаттан жасалған кәсіби подностарды пайдалану жақсы, өйткені пластикалық подностар тепе-теңдікті сақтау үшін жеткілікті салмақ емес.

Топпен және жеке жұмыс жасауға арналған тәжірибелік тапсырмалар.

Сізге ұсынылады: әр түрлі ақпарат көздерін пайдалана отырып, практикалық тапсырманы орындау:

Тасырма № 1. Подноспен жұмыс істеу талаптарын талдаңыз

№	Іс-әрекет	Болады	Болмайды	Неге?
1	Басты жоғары көтеруге			
2	Подносты толтыруға			
3	Бардан немесе буфеттен тапсырыстарды асханалық тағамдармен бірге әкелмеу			
4	Тағамдар мен сусындарды подноста бір қатарға қойып, ауырларын өзіне жақын, биіктерін ортасына қояды.			
5	Бос подносты төмен түсірілген қолында ұстап жүру			
6	Салфетканы төсеуге			
7	Подносты сол қолында және қажет болған жағдайда оң қолында ұстауға			

Тапсырма № 2.

1 топ.Еденнің кедір-бұдырлығы немесе басқа да ақаулар анықталған кезде даяшының іс-әрекетінің реттілігін көрсетіңіз. Даяшының әрекеті (ол не істеуі керек)_____

2 топ.Даяшы подноспен жұмыс істеу техникасында қандай ережелер бар?

Тапсырма № 3. Бижутерияны даяшылардың киюіне қойылатын талаптарды бағалау, тиісті бағандарда + және – белгілерін қою.

Стандарт	Көрсеткіштер	Орындалуға міндетті	Мүмкін	Үзілді-кесілді тыйым салынады
Бижутерия	Сырғаұзындығы 2 см, тереңойығыбар жейде, алқа, солжағындабейдж			
	Үлкенсақинажәне перстень, көлемдісағат, кеуденіңоңжағын дабейдж			
	Тереңдігі 5-8 смжаңаүтіктелген жейденікесу, қарапайымталғам пазсағаттар, кеуденіңсолжағын дабейдж			

Тапсырма № 4.

Бұрын жиналған ақпаратты пайдалана отырып, тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз:

Сервистік құралдармен жұмыс істеу кезінде қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулықты орындау.

№	Ереже

Тапсырма № 5. Өзін бақылауға арналған сұрақтар

? Сұрақтар:

1. Даяшының подноспен жұмыс істеу кезіндегі техника қауіпсіздік ережелерін тізіп шығыңыз;
2. Техника қауіпсіздігі нұсқаулығын сипаттаңыз;
3. Өрт шыққанда немесе өртенгенде даяшы не істеуі керек;
4. Техника қауіпсіздігі нұсқаулығын кім жүргізеді;
5. Техника қауіпсіздігі сақтамаған жағдайда кім жауап береді;
6. Не үшін техника қауіпсіздігі нұсқаулығы жүргізіледі;
7. Еттен ыстық тағамдарды беру кезіндегі техника қауіпсіздігі ережелері

Тақырып 2.2 Тарелкада ыстық тағамдарды ұсынудағы техника қауіпсіздігі ережелері.

Глоссарий.

Мәзір (фр.le menu) – кафе, мейрамхана және барда ұсынылатын тағамдар мен сусындар тізімі.

Мейрамхана-(от лат.restauro қалпына келтіру, бекемдеу)-Тапсырыс және фирмалық тағамдарды қоса алғанда, күрделі дайындалатын тағамдардың кең ассортименті бар қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны.

Тағам- порция түрінде ресімделген және пайдалануға дайын, дайындығына жеткізілген тамақ өнімдерінің комбинациясы.

Жюльен- (фр.julienne) - Француз асханасынан келген жұқалап кесудің ерекше тәсілі.

Тапсырыстық тағамдарды, ыстық және салқын сусындарды беру. Теориялық бөлім.

Салқын тағамдар мен басытқыларды ала отырып даяшы олардың сыртқы түріне, дұрыс әсемделуіне, температурасына назар аударады, оларды подностарға қояды, залға әкеледі. Үстелге салқын тағамдар мен басытқыларды алдын ала қояды.

Тапсырыстық тағамдарды, ыстық және салқын сусындарды беру кезіндегі қауіпсіздік техникасы қағидалары:

- ✓ подносты қосалқы үстелге орнатады;
- ✓ қалған сервировка заттарының орналасуына назар аудару керек;
- ✓ арақ-шарап өнімдерін оң қолмен қонақтың оң жағында тұрып, рюмканың 2/3 деңгейіне жеткізіп құяды.

Сусын құйып болып, даяшы тағамдарды таратуға кіріседі. Осы мақсатта ол әрбір келушіге жоғары ыдыстағы тағамдарды үстелдің ортасына, төменге - қонақтарға жақын қояды, олар тағамдардың ішіндегісін арнайы құралдарды пайдалана отырып, өз тарелкаларына салады. Үстелді кезекті беруге дайындау пайдаланылған ыдысты, аспаптарды, тағамдарды, бөтелкелерді жинау болып табылады. Қалған салқын тағамдар мен басытқыларды үстелден тапсырыс берушінің рұқсатымен жинайды. Сары май, табиғи көкөністер, салаттар, тұздықтар, екінші тағамдардың көпшілігімен жақсы үйлеседі. Бұл тағамдар, әдетте, десерт берер алдында, үстелден алынады.

Ыстық тағамдарды беру кезінде даяшы олардың температурасына назар аударады

- бірінші тағамдардың, тұздықтардың және ыстық сусындардың температурасы шамамен 75 °С болуы тиіс,
- екінші түскі ас-65 °С,
- порционды-85-90 °С ыстық тағамдарды беру кезінде талап етілетін температураны сақтау үшін даяшы тарату залынан ыстылған тарелкеде ыстық тағамдарды әкеледі.
- салқын тағамдардың температурасы 10-14 °С-тан аспауы тиіс.

Мейрамханада қызмет көрсету десерттерді, содан кейін ыстық сусындарды (кофе, шай) берумен аяқталады.

Топпен және жеке жұмыс жасауға арналған тәжірибелік тапсырмалар.

Тапсырма №1. Тағамдарға аспаздық сипаттама беріңіз

Сусындар мен тағамдар асортименті	Сусындар мен тағамдар атауы	Аспаздық сипаттамасы
Гарнирлер		
Салқын басытқылар		
Ыстық басытқылар		
Көжелер		
Балықтан ыстық тағамдар		
Еттен ыстық тағамдар		
Көкөністен ыстық тағамдар		
Тәтті тағамдар		
сусындар		

Тапсырма №2. «ЛЮКС» кластағы мейрамхана мәзірін құрыңыз

I. Салқын тағамдар мен басытқылар

Балықтан

Еттен салқын тағамдар мен басытқылар Үй және жабайы құстан салқын тағамдар мен басытқылар

Көкөніс және саңырауқұлақ басытқылары

II. Ыстық басытқылар

III. Бірінші тағамдар

IV. Екінші ыстық тағамдар

Еттен

Үй және жабайы құс етінен

Көкөністен

V. Тәтті тағамдар

Тапсырма № 3. Тәжірибелік тапсырма

Мәзір жасау кезінде ескерілетін бірқатар факторларды талдау

№	Факторлар	Орындауға міндетті	Кейбір жағдайларда мүмкін	Неге?
1.	Өнімнің қандай да бір түріне келушілердің сұранысы			
2.	Тамақтану			

	кәсіпорынының орналасқан жері			
3.	Кәсіпорын типі мен класы			
4.	Ассортиментті минимум			
5.	Тамақтану кәсіпорны қызметкерлерінің болуы			
6.	Өнімдердің мезгілдігі			
7.	Күні, өнімдер және өңдеу тәсілдері бойынша тағамдардың әртүрлілігі			
8.	Қоймада шикізаттың болуы			
9.	Орындаушылардың біліктілік құрамы			
10.	Зал жұмысының басталу уақыты			
11.	Мамандандырылған жабдықтың болуы			
12.	Қызмет көрсетілетін контингенттің ерекшеліктері (жасы, ұлты, жоғары кәсіби, діні бойынша)			
13.	Қызмет көрсету уақыты (таңғы ас, түскі ас, кешкі ас)) сатып алушылардың осы контингенті үшін ұсынылатын сервис нысандары (бизнес-ланч, швед үстелі, отбасылық түскі ас)			
14.	Азық-түлік сатып алуға, ғимаратты жалға алуға, персоналдың жалақысына арналған шығындар			
15.	Бәсекелестердің			

	асханасына қатысты асхананы мамандануы			
--	---	--	--	--

Салқын тағамдар мен басытқыларды ұсыну ережелері

Теориялық бөлім

Суық тағамдар мен басытқылар жақсы дәмдік сапалы және тартымды көріністе болуы керек. Көкөністер мен жемістерді пайдалана отырып, дұрыс дайындалған және сервировкаланған тағам рационасында әр түрлі дәріусендерге байытып, тәбеттің қозуына ықпал етеді.

Салқын тағамдар мен басытқыларды ұсынудағы техника қауіпсіздігі ережелері:

-салқын тағамдар мен басытқылар үшін ыдыс порция саны сәйкес болуы керек;

- ыдыста сынық мен жырықтар болмауы тиіс;

- тамақтың астына оның ені 10-12 см аспайтындай қол сүрткіш қойылады.

-соус беру кезінде тұздықты аудармау үшін сақ болу керек

-салқын тағамдар мен басытқылар залға фарфор ыдысында әкелінеді.

Тапсырыс беруге кірісе отырып даяшы қызмет көрсету техникасының жалпы ережелерін түсінуі және салқын және ыстық тағамдар, түрлі тағамдар мен сусындарды берудің қабылданған кезектілігін қатаң сақтауы тиіс.

Салқын тағамдар мен басытқыларды залға фарфор ыдысқа салып подноста алып, қосалқы үстелге қояды. Әкелінген тағамдардың әрқайсысына, жалпы табиғи көкөністерден басқа, жалпы құмырадан қолмен алуға болады. Тапсырыс берушінің қалауы бойынша басытқылар алдын ала қойылады. Үстелде басытқылардың асортименті әртүрлі болуы мүмкін. Басытқыларды салқын және ыстық деп бөлуге болады. Сол және басқа да факторлар тәбетті қоздыру үшін жақсы құрал болып табылады.

Ыстық басытқылар көбінесе банкеттерде, мерекелік түскі астарда және кешкі астарда беріледі. Мұнда барлық өнімдер қонақ пышақ пайдаланбайтындай ұсақ кесіледі. Егер салқынтағамдар мен басытқылардың бірнеше түріне тапсырыс берілсе, онда оларды жүйелі түрде береді. Балығы бар тағамды қонақтың оң жағында үстелдің жиегіне 45 ° бұрышпен қояды. Балыққа берілетін лимонның цедрасы пышақпен сәл кесіледі, сондықтан қонақ лимон тілімін қолымен оңай ала алады.

Ұсынылмайды-лимонды балыққа сығуға болмайды, себебі лимон шырынынан балық еті өрескел болып көрінеді. Басқа өнімдердің дәмін сезуге кедергі жасайтын жеген балықтың иісін әлсірету үшін, ерінге сәл жақын лимонның бөлігін апару ұсынылады.

салат Табиғи крабтар салатниктердеторт немесе торт табақшасының үстіне қойылып беріледі. Крабтарды десерт қасық салып, оны табақшаға оң қолмен салады. Крабы бар салат қонақтың оң жағына қойылады. Устрицалар

балықтан кейін ет алдында, ал кейде қонақтардың қалауы бойынша барлық салқын басытқылардан кейін беріледі.

Ет тағамдарынан жасалған салқын тағамдарды фарфор ыдыспен береді. Соусты бөлек береді, қонақтардың сол жағына қояды.

Үй құсы мен қуырылған жабайы құстарды (балапандар, тауық пен күрке тауық) порцияларға кесіп, фарфор ыдысқа салады. Салаттар (балық, ет, көкөніс), маринадталған жемістер мен көкөністерді салатницаларда тарелкаларға (бәліш немесе дәмдеуіштерге) қойып әкеледі. Әр түрлі ірімшіктерді лотоктарда немесе сопақ фарфор тарелкаларда тілімдерге турап, асхана шанышқысын салып әкеледі. Кейбір елдерде (Италия, Франция, Испания) ірімшік десерт алдында беріледі. Бірнеше түрдегі ірімшік керамикалық (ірімшік) тақтаға тұтас кесектермен берілуі мүмкін, оған ірімшікті кесу және орналастыру үшін арнайы пышақ салынады.

Ыстық басытқыларды ұсыну ережелері

Ыстық басытқыларды ережеге сәйкес олар дайындалған ыдыста (кокотницаларда, кокильницаларда, порционды табаларда) тәрелкелерге салмай-ақ береді. Сондықтан оларды қонақтың алдына қояды.

Кокотница не үшін қажет?

Кокотница-үш жүз жыл бұрын Францияда пайда болған ыстыққа төзімді ыдыстың түрі. Жергілікті аспаздар көкөністерден дайындалған тағамдарды дайындау тәсілін іздеді, ал ингредиенттердің өздері бастапқы талғамды түрін жоғалтпады. Әрине, бұл үшін арнайы ыдыстың өнертабысы қажет болды. Пештің температуралық режиміне төтеп берген тығыз қақпағы бар керамикалық кастрюль кокотты ойлап тапты.

Ыстық басытқыларды ұсынудағы техника қауіпсіздігі ережелері:

- ыстық басытқысы бар ыдысты алдын ала қағаз майлықпен жабылған, бәліш тарелкелеріне немесе басытқы тәрелкесіне сырғанауды азайту үшін салады.
- күйіп қалмау үшін, кокотниц тұтқасына манжет киеді
- кокотницаны тарелкаға оның тұтқасы қонақтың сол жағында болатындай етіп қояды.

Ыстық тағамдар-бұл кез келген қызмет көрсетуде қолданылады, қонақтардың үстел басында толыққанды ыстық тағамдарды пайдалануға уақыты немесе жағдайы болмаған кезде, және де қонақтарға сіздің құрметіңіз бен қамқорлығыңызды сезінуге мүмкіндік беретін тағам.

Ыстық басытқылар, негізгі ыстық тағамнан ерекшеленеді:

а) порциялардың кішкентай мөлшері бар, бір екі асауға деп айтуға болады;

б) ыстық тағамдарды жеуге мүмкіндік беретін беру тәсілімен, үстел үстінде отырса да, қонақтар ешқашан ыстық басытқылардан бас тартпайды. Ыстық басытқыларды беру температурасы 70-75 градустан кем болмауы тиіс. Ыстық басытқыларды үстелге алдын ала қоймайды. Тұтынушыларға ыңғайлы жағдай қыну керек. Ол үшін ыстық басытқылар жанында, шанышқылар, шай қасықтар, салфеткалар, ыдыстар, шанышқылар болуы керек. Егер мәзірде балық және ет тағамдарына тапсырыс берілген болса, онда бірінші болып балық тағамдарын береміз, балық тағамдарынан кейін даяшы тағамдар мен құралдарды ауыстыруы керек, содан кейін ыстық ет тағамдары беріледі.

Кейбір ыстық басытқыларды ұсыну ретін қарастырайық:

Саңырауқұлақпен жюльен -қаймақ қосылып қуырылған саңырауқұлақтар,кокотницаға салып, үгітілген ірімшікпен себеді. Кокотницаны берер алдында қуыру шкафына қояды.

пісіруге үшін. саңырауқұлақтардан жюльен кокотницада беріледі, бір бөлікке, әдетте,екі порция береді. Кокотницанымалықпен жабылған табаққа салады. Аспаптардан-шанышқы, қасық.

Уылдырық, қаймақ, май қосылған құймақ. Порционды табада немесе барашкада төсеніш қағаз майлығы бар қойғыш тәрелкесінде береміз. Уылдырық тамақ мұзымен толтырылған икорницада хрусталь розеткасында бөлек беріледі, икорницаны қағаз майлықпен тарелке қойғышқа қояды. Тұздықтағы қаймақ, құймақ үшін шанышқы және пышақ құралдарынан жасалған қойғыш тәрелкедегі розеткадағы май. Уылдырыққа арналған қалақша немесе шай қасықты қойғыш тәрелкеге қолмен оңға қарай салады. Пышақ май үшін.

Қаймақпен пісірілген балық - майдалап кесілген балық, бу тұздығында алынған саңырауқұлақтар. Сүт тұздығын құйып, кокильницадапісіріледі. Қағаз майлығы бар қойғыш тәрелкеде береді. Құралдардан сабы оңға қараған қасық. Кокильницаны ұстау үшін қосымша қағаз майлық қою керек.

Бекіре немесе үй немесе жабайы құстардан жюльен.Қағаз салфеткасы бар қойғыш тәрелкеге кокотницаны сабын солға қаратып қояды. Сабын қағаз папильоткамен безендіреді. Құралдардан шанышқы мен қасық қажет.

Тұздықта фрикаделькілер. Порционды табаға немесе дөңгелек барашкаға қағаз салфеткамен тәрелке қойғышта жібереді. Асхана құралдарынан шанышқы, қасық, пышақ. Ыстық басытқылар көп, бірақ оларды үстелге беру ережелері бірдей. Ыстық басытқылардың негізгі міндеті-қонақтардың аштық сезімін қабылдаудың негізгі бөлігі басталғанға дейін жою.

Түрлі салмалары бар қабатталған қамырдан жасалған (краб, шаян мойны және т.б.) таралеткаларды банкеттерде фуршет түрі бойынша кесілген қағаз салфеткасы бар дөңгелек фарфор ыдыста, аспаптарды

пайдаланбай жейді. Қарапайым қызмет көрсету кезінде үстелді қыздырылған тәрелкемен және дәмдеуіш аспабымен сервировкалайды. Орналастыру үшін кондитерлік қысқыштар қолданылады.

Көжелерді ұсыну ережелері

Глоссарий.

Көже-(фр.тілінен. *soupe*)- құрамында 50% дан кем емес сұйықтығы бар тағам.

Гаспачо(испан тіл.*gazpacho*) - испан асханасының тағамы жаңа піскен езілген көкөністерден дайындалатын жеңіл суық сорпа және әдетте ыстық уақытта беріледі;

Сыра-сыра ашытқысының көмегімен мия ашытқысын спиртпен ашыту арқылы алынатын, әдетте құлмақ қосылған әлсіз алкогольді сусын

Чорба (рум.тіл. *ciorbă*, серб.*čorba*) - молдова, румын, сербия, түрік, македон және болгар ыстық қалың ұлттық сорпалардың атауы, олардың сұйық бөлігінің үлесі (төрттен жартысына дейін) квас

Калакейтто (фин.тіл. *kalakeitto*,балық көжесі) — Карел және фин ұлттық тағамы, дәстүрлі фин және карел сорпасы сүт құлағының атауы болуы мүмкін.

Таратор (болг.тіл. *таратор*) — жазғы уақытта Болгария мен Солтүстік Македонияда танымал суық сорпа. Әдетте екінші тағам алдында немесе бір мезгілде екінші тағаммен бірге (кейде сұйық болса стаканда) беріледі.

Тарихы

Сорпа, қазіргі түсініктегі тағам ретінде 400-500 жыл бұрын, дайындау процесін жүзеге асыруға мүмкіндік беретін күшті, қышқылданбайтын және химиялық бейтарап ыдыстың пайда болуымен қалыптасты.Бұл ретте шығыста (ежелгі қытай мен жақын өңірлер) сорпа біздің дәуірімізге дейін шамамен 100 жыл бұрын және тағы да — жарамды ыдыстың ерте пайда болуына байланысты пайда болды.Дегенмен, сорпаны тағам ретінде ажырату керек, онда оның құрамы жалпы дәмі мен композициясы көрсетіледі және жай пісірілген қуырылған өнімдер олардың қоспасы болып табылады, онда пісіруөнімді термиялық өндеу қуыру сияқты процесте болады. Бұл ретте алынған сорпа, алғашқы кезеңде пайдаланылмады. Сонымен қатар, сорпа тарихи-отырықшы адамның тағамы. Көшпенді халықтар сорпаларды білмеді немесе олар өте таралмады және ерекше жағдайларда дайындалды. Бұған мысал ретінде қазақ асханасы қызмет етеді: жақын арадағы уақытқа дейін (өзбек шурпыдан қарыз алғанға дейін) бұл ас үйде сорпалар болған жоқ. Үлкен ықыласпен көжелерге бешбармақ және наурыз көже сияқты тағамдарды жатқызуға болады, алайда олар таза күйінде сорпа болып табылмайды, сонымен қатар, соңғысы (наурыз көже) мерекелік болды.

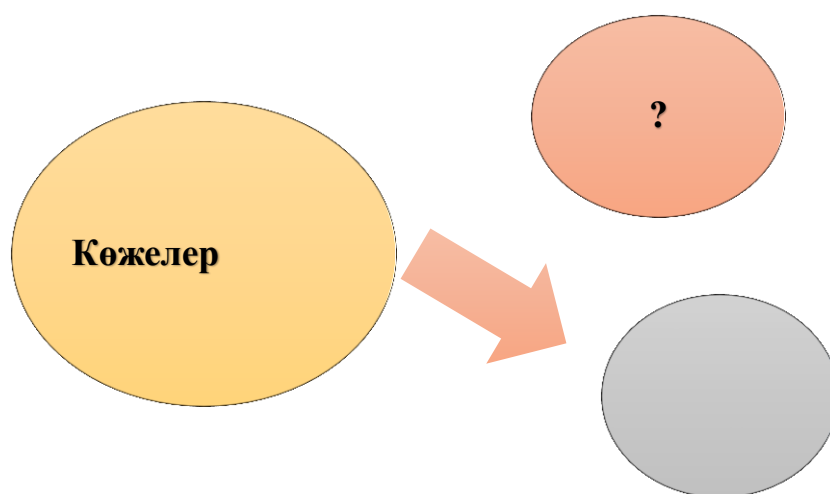
Жіберу температурасына байланысты сорпа екі топқа бөлінеді: ыстық және салқын.

Сорпаларды беру ережелері олардың түрі мен, t° жіберу температурасына байланысты.

Сорпа түрлері бойынша: сорпа, пюре тәрізді, сүт және тәтті болып бөлінеді.

Топпен және жеке жұмыс жасауға арналған тәжірибелік тапсырмалар.

Тапсырма №1. Бұрын жиналған ақпаратты пайдалана отырып, тәжірибелік тапсырмаларды орындаңыз: сорпа беру ережелері диаграммасын толтырыңыз ...



Тапсырма №2. Ақпаратпен жұмыс
Оқу материалы негізінде кластерді толтырыңыз:

Аталған сорпа түрлерін дайындаудың қысқаша сипаттамасын жасаңыз

1. Ас қатық қосылған
2. Езбе тәрізді
3. Мөлдір
4. Сүтті
5. Тәтті
6. Салқын

Тапсырма №3. Кестемен жұмыс. Бірінші бағаннан сөйлемнің басталуын екінші бағаннан тиісті сөйлеммен аяқтаңыз.

Ыстық күйінде барлық көжелер берілуі мүмкін	Түскі ас мәзірі құрамында
Көжелерді салқын күйінде береді	нан квасындағы көжелерді қоспағанда
Көжелер кіреді	нан квасында, жеміс және көкөніс

	қайнатпасында
Банкет-түскі ас мәзіріне қосылуы мүмкін	Көженің екі түрі (таңдауына қарай), мысалы сорпа немесе ас қатық қосылған көже

Тапсырма № 4. Шикізат құрамына байланысты көже атауын табыңыз: «Сорпа, ақ қауданды қырыққабат, картоп, сәбіз, пияз, май, тұздалған қияр, қызанақ, тұз, татымдық, қаймақ, көктер.»

Көктер: _____

Тапсырма № 5. Сөйлемнің қалған бөлігін салыңыз: «Борщқа арналған қызылшаны келесі компоненттерді қосу арқылы бұқтырады»:

- а) _____
б) _____
в) _____
б) _____
г) _____

Тапсырма № 6 «Картоппен бірге ашытылған қырыққабаттан жасалған Щи» тағамын дайындау ретін санмен көрсетіңіз»

№ р/с	Дайындау реті
	Қайнауына жеткізу
	Картоп салу
	Сорпаны қайнауына жеткізу
	Бірнеше минут қайнату
	Бұқтырылған қырыққабат салу
	Дайындығына 5-7 минут қалғандатұз, бұрышсалады
	Қызанақ, пассерленген көкөністер салады
	Дайындығына жеткізіп, сү құяды

Сорпаны түріне байланысты ұсақ асханалық тарелкаларға қойылған тостағандарда (мөлдір сорпа мен езбе көже), терең тарелкаларда беруге болады. Отбасылық түскі астарға, туристердің үлкен топтарына қызмет көрсету кезінде сорпалар залға фарфор тостағаншаларда (6-10 порцияға) әкеліп, құйғыш қасықпен жылытылған терең тарелкаларға немесе тостағаншаларға құяды. Банкеттерде майдалап туралған өнімдері бар сорпалар (солянкалар, борщтар, көкөніс сорпалары) сорпа тостағаншаларында беріледі. Ыстық сорпалар үшін шыны аяқтар мен тәрелкелер 65-70 °C температураға дейін ысытылады.

Даяшы сорпаны қосалқы үстелде құяды: сорпаны бір ыдыстан бірнеше тәрелкеге құяды:

- даяшы қол сүрткішімен сорпа табақшасынан қақпақты алып, оны майлықты былғамау үшін сыртқы жағын төмен қаратып қояды, содан кейін

кыздырылған шұңғыл тостағаншаны ұсақ асханалық тарелкеге қояды және сол қолмен оларды ыдысқа жақын жылжытады.

тәрелкелер мен ыдыстар бір деңгейде болуы тиіс;

- оң қолмен даяшы шайқамай сорпаны құяды

оны қаймақпен бетінде орналасқан майымен біркелкі бөле отырып, алдымен тарелкаларға көженің қалың бөлігін салып, содан кейін сорпа құяды.

- ұсақ асханалық тәрелкеге қойылған сорпасы бар шұңғыл табақшаны даяшы келушінің алдына қояды.

Сорпалық шыны аяқтарға мөлдір көжелер мен езбе көжелерді құйып, табақшасыз подностарға қояды. Қосалқы үстелде даяшы табақшаға шыныаяқтарды орнатады және келушілерге ұсынады.

Езбе көже мен ас қатық қосылған көжелерді банкеттерде ұсынар кезде тостағанды қолмен сол жаққа қояды

Сорпалық немесе десерттік қасықты табаға қолмен оң жаққа қояды

Ұлттық көжелер (ашытылған қырыққабаттанщи, похлебки, солянка және т.б..) жиі қыш құмыраларда дайындалады және беріледі. Қонақ/келушіге тікелей горшоктағы сорпаны ұсына аласыз.

Сорпаны тек сорпа кесесінде (300 г) ұсынады. Табақшаға оң қолмен қойылған шыныаяқ келушінің алдында үстелге қойылады.

Сорпа қасығын беру кезінде табақшаға келушінің алдына қолмен оңға қаратып немесе үстелге келушінің оң жағына қоюға болады. Сорпаға сол жағында бәліш тәрелкесіне: ет қосылған қатпарланған бәліш, грени, кулебяки беріледі; егер үстелде нан бар тарелка тұрса, онда торт салынған тарелка оған параллель қойылады. Профитрольмен сорпаны сорпа кесесінде ұсынады. Профитрольды салатницада бәліш тәрелкесінде береді, салат астына қағаз майлықты төсеп, десерттік қасықты тарелкаға салады. Сол жағында профитроль қояды. Жұмыртқасы бар сорпа сорпалық ыдыста беріледі, оған «қалтада пісірілген жұмыртқа» салынады.

Егер сорпа жұмыртқамен немесе профитрольмен берілсе, онда тостағанның тұтқасын солға (сол қолмен тостағанды ұстап, оң жағына қасық салып) бұрады.

Банкеттерге қызмет көрсету кезінде (алдын ала ұсақ асхана тәрелкелерімен бірге) табақшаны қонақ алдында тұрған асханалық тәрелкеге қояды.

Өткір греникалары бар борщок тағамын сорпа тостағандарында жібереді. Греникалар тоқылған майлықта бәліш тәрелкесіне жеке салынып беріледі.

Гарнирлері бар сорпа (көкөністер, тұшпаралар, фрикаделькалар, омлет, кеспе) мейрамханада, әдетте, 300 г шығымымен калькуляцияланады және табақшалары бар сорпа тостағандарға беріледі. Табақшаның тұтқасы солға

бұрылып, табақшаға сорпа қасық қолмен оң жағына салады. Мөлдір балық сорпасын табағы бар ыдыста береді.

Бәліш тарелкада екі ыстық расстегай, жеке розеткада - лимон мен көктерді ұсынады.

Езбе көже мен мен крем-көжелерді сорпа тостағандарға береді. Тамағы бар ыдысты қонақтың алдына қолмен солға қояды, сорпалық қасықты табақшаның оң жағына салады. Бәліш тарелкасына қойылған салатникте төрт бұрыштап кесілген гренка салады. Десертті қасықты бәліш тарелкасына оң жағына қояды.

Ас қатық қосылған көже (щи, борштар, қышқылтым көже, тұзды көже) орыс асханасына тиесілі. Оларды тарату залынан көжелік табақта әкеліп, қосымша үстелде ысытылған тарелкеге, шұңғыл тостағаншаларға құйып береді. Етпен ас қатық қосылған көжелерін ұсыну барысында үстелді қосымша асханалық пышақ және қасықпен сервировкалайды. Қаймақты фарфор соуснигінде жеке берген абзал. Соусникті бәліш тарелкасына қағаз майлықпен қолмен солға қаратып, шай қасықты тарелкаға қолмен оңға қаратып, соусникті қонақтың сол жағына қояды.

Салқын көжелер көбінесе ыстық көжелер секілді жіберіледі. Оларды тарату залынан көжелік табақта әкеліп, қосымша үстелде тарелкеге, шұңғыл тостағаншаларға құйып береді. Кейбір салқын көжелерге жеке гарнир ұсынады. Гарнирды басытқылық тәрелкеге, тағамдық мұзды салатникте, бәліш тарелкасына қойып ұсынады. Мұзды салуға арналған щипцы немесе десертті қасықты тәрелкенің жиегіне қояды.

Тәтті көжелерді жаз мезгілдерінде салқын күйінде. Ал қыста ыстық күйінде шұңғыл асханалық тәрелкеде ұсынады. Жеке бәліш ыдысында құрғақ бисквит, печенье, пудинг беруге болады.

Екінші ыстық тағамдарды ұсыну ережелері

Глоссарий

Ассортимент- маркасы, сорты, түрі бойынша біртекті өнімнің құрамы;

Гарнир(фр. тіл. *garnir*) – тағамның негізгі бөлігіне қосымша компоненттер:

Соус-(фр.тіл. sauce-подливка) - негізгі тағамға және/немесе гарнирге сұйық дәмдеуіш. Тұздықтар тағамдарға шырынды консистенция береді және олардың калориялығын арттырады

Теориялық бөлім

Екінші ыстық тағамдардың ассортименті тағам түрлері бойынша да, аспаздық өңдеу тәсілдері бойынша да әртүрлі.

Екінші тағамды берер алдында даяшы столдан ыстық басытқылар немесе бірінші тағамдардан босаған ыдыстарды, аспаптарды алып, тапсырыс берушінің рұқсатымен қалған тағамдарды алып тастайды.

Егер балық және ет тағамдарына тапсырыс берілсе, үстелде екі құрал болуы тиіс (балыққа және асханалық)

Порциялық ыстық тағамдарды өндірістен арнайы ыдыста (порциялық тағамдарда, баранчиктерде, порциялық табада) тағамға байланысты береді. Гарнирлер мен тұздықтар негізгі өнімнен бөлек берілуі мүмкін.

Егер қонақ ыдыс-аяқты өз табағына салғысы келсе, даяшы тағамды оның ернеуінен ұстап, қонаққа иіліп салып береді.



1) Бірінші әдіске кез келген екінші ыстық тағамды үлестіру үшін қолданылуы мүмкін. Даяшы ыдыста екінші тағамдарды алып, қосалқы үстелге қояды, тарелкаларды қонақтың алдына қояды. Даяшы тағамды сол қолының алақанында негізгі өнім (ет, құс немесе балық) қонаққа айналатындай етіп ұстауы тиіс. Бұл ретпен тағамды үлестіру: басында негізгі өнім, содан кейін гарнир.

Тәжірибелік тапсырма

Тапсырма №1. Шағын топтағы жағдайды талқылап, *бірінші әдіс* бойынша даяшының жұмыс жоспарын әзірлеңіз.

Қай жағынан даяшы қонақ үшін келуге тиіс...

Тағамдарды қалай салу керек...

Қандай аспаптармен жұмыс істеу керек ... және т. б.

Екінші әдіс-ыстық тағамдарды даяшы үстелге қыздырылған тәрелкелер мен салатын құралдармен бірге әкеледі және оларды қонақтардың алдына үстелге қояды.

Тапсырма №2. Шағын топтағы жағдайды талқылап, *екінші әдіс* бойынша даяшының жұмыс жоспарын әзірлеңіз.

Тағамды сол жағынан көрсете отырып, қонақтардың/келушілердің рұқсатымен даяшы оны қосалқы үстелге қонақтың тарелкасына салады:

- бұдан әрі даяшының екінші ыстық тағамдардың (тағамның атауы) мысалында және тұздықпен әрекет ету алгоритмін құрыңыз.

Үшінші әдіс қонақ тағамды салмауды ұсынса қолданылады.

Тапсырма №3 Шағын топтағы жағдайды талқылап, *үшінші әдіс* бойынша даяшының жұмыс жоспарын әзірлеңіз....

-үстелді сервировкалау...

-тағамды салуға арналған құралдар.....және т.б.

Төменде көрсетілген кейбір ыстық тағамдардың ассортиментін көрсетіңіз:

-Тұздықпен қайнатылған балық;

-Гарнирмен ростбиф;

-Тұздықтағы сүбе;

-Бефстроганов;

-Кәуаптар;

-Көкөніс тағамдары;

-Сүзбеден тағамдар.



Тапсырма №4. Бақылау сұрақтары

1. Француз, ағылшын және шығыс тұздықтарының рецептуралары, дайындау технологиясы, дәмдік қасиеттері мен тағайындауларындағы айырмашылық неде?

2. Ас қатық қосылған, пюре тәрізді және мөлдір көжелердің сыртқы түрін, консистенциясын және тағамдық құндылығын сипаттаңыз.

3. Пісірілген ет дайындау үшін ет ұшасының қандай бөліктері қолданылады және неге?

Тәтті тағамдарды ұсыну ережелері.

Тәтті немесе десертті тағамдар әдетте мейрамханада түскі астың соңында немесе кешкі астың соңында беріледі. Десертті берер алдында үстелден барлық пайдаланылған ыдыстарды, басытқыны, нанды, татымдықтарды алып тастайды. Перед



Схема 2.2.1 Тәтті тағамдарды ұсыну ережелері

Ыстық тәтті тағамдар

Ыстық десерт тағамдарын (консервіленген жемістері бар манналық ботқа) ас табаға қойылған порциялық табада дайындайды және береді, десерт

қасықпен салмай жейді. Өрік тұздығын бөлек беріп, сол жаққа бәлішке тәрелке, шай қасық қояды.

Пудинг құрғақ, пішінде пісіріледі, порцияларға кесіледі және десерттік тәрелкелерге жіберіледі. Ыстық өрік соусы бөлек беріледі, үстелге десерт пышағы мен шанышқы қойылады.

Тақырып 2.3. Залға қызмет көрсетуге дайындық барысында туындайтын мәселелерді анықтау

Барі осылай! Шеф таланты Талант шефа-бұл тек жақсы тағамның 5-10%. Сізде ол болмаса да, жақсы шарап пен сапалы өнімдер бар – жақсы нәтиже шығады.

Ален Дюкасс

Глоссарий.

Бранч- Ақырын түскі асқа өтетеін дәстүрлі жексенбілік таңғы ас, бранч деп аталады. Атауы екі ағылшын сөзінің қосындысынан алынған: “breakfast” және “lunch”. Мұндай тағам қабылдау уақыты 11:00 мен 15:00 аралығында ұйымдастырылады;

Сервировка (фр.тіл *service*) — Ас ішкен кезде бірқатар байланысты процестерді білдіретін аспаздық термин: үстелді жабу процесі, онда куверттерді (асханалық аспаптарды) орналастыру-үстелді жабдықтау

Куверт (фр.тіл *couvert*, жабық) — ашық үстелде бір адамға арналған заттардың толық жиынтығын білдіретін термин.

Теориялық бөлім.

Қонақтардың / келушілердің алғашқы әсерінің маңызы өте маңызды: олар сіздің мейрамханаңызға қайта келуге немесе қайтпауға кетуді қалайтынына не байланысты. Сондықтан мейрамхана залының келушілерді қабылдауға мұқият және жан-жақты дайындығының маңызы зор.

Сауда залын қызмет көрсетуге дайындау 4 кезеңде жүзеге асырылады

- 1) залды жинау, үстелдер мен орындықтарды орналастыру, киім-кешек алу және үстелдерді дастарханмен жабу
- 2) Үстелді сервировкалау үшін асханалық ыдыстар мен құралдар, дайындау және алу.
- 3) үстелдерді жабдықтау.
- 4) бармен немесе даяшының жеке дайындығы.

Күн сайын залды айына 2 рет жинау. Жиһаз, тоңазытқыштар, терезелер, витриналар жуылады. Жинау түріне байланысты белгілі бір ретпен жүргізіледі. Алдымен шаң сыпырып, содан кейін ылғалды жинау кезінде шаң сүртеді, және керісінше құрғақ жинау кезінде жинау үшін шаңсорғыштар, электрлі еден жуатын машиналар, қалақшалар, сыпырғыштар және т. б. пайдаланылады.

Желдету: ауа таза және салқын болуы керек. Тазалауды аяқтайды, мейрамханадағы метрдотель сапасын тексереді, үстелдерді орналастыру

бойынша одан әрі нұсқаулар береді. Қажет болған жағдайда бір күн ішінде жинау(ағымдағы-қалақша және сыпырғыш) жүргізіледі.

2-4-6 орындықтыүстелдер қолданылады.

Үстелдерді орналастыру кезінде басты жолды босату керек-2 метр. Үстел қатарлары арасындағы қашықтық-1,5 метр.Үстелдерді 35-50см орындықтардың арқасының арақашықтығымен қояды.Үстел үстіндегі орындықтар арасындағы қашықтық-30 см.

Үстелдердің, серванттардың қабырғалардан қашықтығы-20 см. Шаршы үстелдер орталықта болады. Тауашаларда және орталықта дөңгелек.Қабырғалардың және залдың ортасында тікбұрышты.Қабырғада 2 орынды.

6 орындық қабырғалардың диагоналі бойынша.Үстелдерді кіретін есігі бар бір сызыққа орналастыруға болмайды.Үстелдерді тік сызықтармен, топтармен, аймақтармен, шахмат тәртібімен орналастыруға болады. Бармен-даяшы үстелдерді қарап, белгіленген тәртіппен бір қатарда болуын тексереді. Аяқтар тұр ма? Ол кемшіліктерді жояды. Орындықтар креслосын тексереді. Сынған және кесілген жерлерін ауыстырады.

1) ыдысты алады, құралды сүртеді, тұз, қыша толтырады (1/3-1/2 құтыдан артық емес), газдардағы суды ауыстырады.

Киім-кешек алған кезде оның жай-күйіне: тазалығына, кірленуіне қарайды.

Ыдыс сызатсыз және бірдей суреті бар жарықсыз болуы тиіс.

Киім-кешек пен ыдыстың қорын сервант пен қосалқы үстелдерге орналастырады.

Үстелдерді қою алдында даяшылар ыдыс-аяқты сүртеді үстелдерді дастарханның жиегін дастарханмен жабады үстелдің барлық жағынан

25 см кем емес, бірақ орындықтың отыруынан төмен түсірілуі тиіс.

3) үстелдерді жабдықтау қызмет көрсету сипатына қарай әртүрлі болуы мүмкін (таңғы ас, кешкі қызмет көрсету, банкет).

Мейрамханада ең аз алдын-ала үстелдерді жабдықтау дәмді және бәліш тәрелкелкалардан, асханалық шанышқыдан және Фужердің пышағынан, зығыр салфеткасынан, соркадан, тізбелерден, гүлдері бар вазочкадан тұрады.

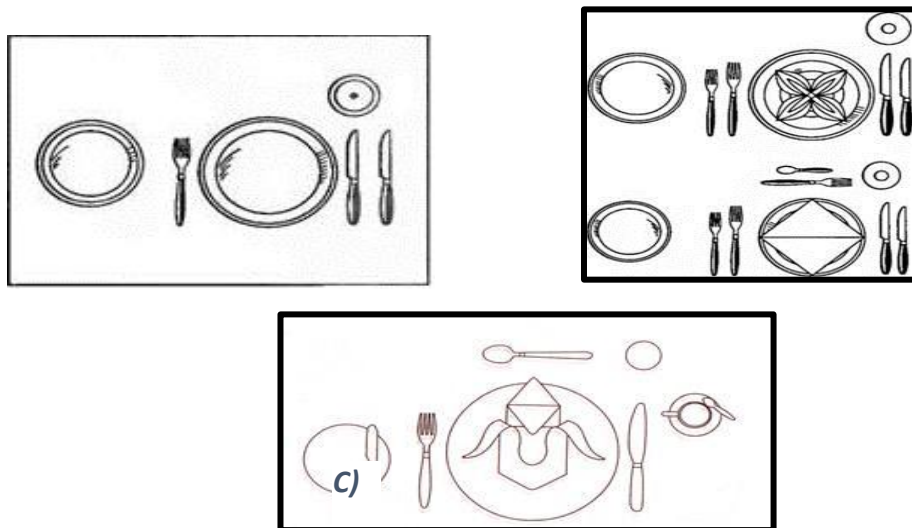
Үстелді дайындау фарфордан ыдысын орналастырудан басталады, содан кейін асхана аспаптарын орналастырады, шыныдан немесе сусынға арналған хрусталдан жасалған ыдысты, салфеткаларды, дәмдеуіштерді, гүлдерді қояды. Пепельницалар сервировкаға кірмейді үстелдің шетінен 10-15 см қашықтықта қонақтардың/келушілердің өтініші сол жақта тәрелкелер қояды.

Таңғы асқа алдын ала жабдықтаған кезде үстелдің шетінен 10-15 см қашықтықта сол жақта тәрелкелерді қояды, шанышқыны бәліш тарелкаларының оң жағына жоғары қаратып қояды, пышақтарды тәрелкелерге жүзімен 20-24 см қашықтықта қояды. Шанышқылар мен пышақтардың тұтқалары үстелдің шетінен 2 см қашықтықта болуы тиіс.

Содан кейін шанышқылар мен пышақтардың арасына шай қасықтарын үстелдің шетінен 20-24 см оңға салып, фужерлерді қояды, салфеткалар, немесе тұз бұрышын, гүлдері бар құмыралар қояды. Салфеткаларды пирожкалардың тәрелкесіне қоюға болады тағамдарды таңғы ас үшін

үстелдерді алдын ала жабдықтаған кезде қоюға болады, бірақ әдетте оларды қоймайды, өйткені тағамдарды таңғы асқа тәрелкелерге салып қояды. Күндізгі уақытта қонақ/ келушілерге әр түрлі тағамдарды қамтитын порциялық тағамдардың мәзірін ұсынғанда, асханаға ас тағатын тәрелкелер да қойылады.

№ 1 тәжірибелік тапсырма. (ABC) Мәзірлері бойынша үстелді алдын ала дайындау түрлерін анықтаңыз. Үстел мәзірлерінің келесі түрлерінің ерекшеліктері мен үстел мәзірлерінің ерекшеліктері...



№ 2 тәжірибелік тапсырма. Таңертеңгілік ас үстелінің үлгісі үшін қызмет көрсетуге арналған кестені толтырыңыз: түскі ас, ланч, бранч, банкет, ресми кешкі ас;

	ланч
Түскі ас	бранч
банкет	Ресми кешкі ас

4. Қызметкерлерді қызмет көрсетуге дайындау. Даяшылардың қызмет көрсетуге жеке дайындығы үлкен маңызға ие. Даяшының қалай дайындалғаны және қызмет көрсету кезінде өзін қалай ұстайтыны туралы, көп жағдайда мейрамханаға келген адамдардың көңіл-күйі даяшыға байланысты. Технологиялық карта бойынша кіретін тағамның мәзірлері мен сипаттамасын, ингредиенттерді жақсы білуі тиіс, оның барлық дәмін, қандай гарнир мен тұздықпен берілетінін, сусындардың сапасы мен сипаттамасын білуі тиіс.

Даяшы этикет нормаларын сақтауы тиіс

Даяшылар өзінің сыртқы түріне көп көңіл бөлуі керек	Киім бір үлгідегі болуы керек	Шаш жинақы болуы керек
аяқ киім бір үлгідегі болуы керек	Қол тазалығы	Тырнақты алуға ерекше көңіл бөлінеді

Топтық және жеке жұмыстарға арналған тәжірибелік

3-тапсырма кестемен жұмыс.

Залды дайындау барысында сапалық қызмет көрсету кезеңдерін еталдау жасаңыз.

Жұмыс кезеңі	Қызмет түрі	жауапты қызметкерлер тізбегі	Нұсқаулар мен ұсыныстар	Залды дайындау барысында туындайтын мәселелер
Сауда залын дайындау				
Даяшының қызмет көрсетуге жеке дайындығы				
Қонақтарды қарсы алу және тапсырысты қабылдау				
Мәзірді беру				
Сусындар картасын беру				

№4 тапсырма

Асхана ыдысы мен құралдарын, асхана ішінде киімді таңдау. Ережелерді сақтай отырып, таңғы асқа үстелді жабдықтау.

№5 тапсырма

Асхана ыдысы мен құралдарын, асхана киімін таңдау. Түскі ас үстелін, кешкі асқа осы сервировкаға арналған ыдысты таңдауды негізі. Қандай сервировка қолданылады

- толық;
- алдын-ала;
- ішінара.

№6 тапсырма

Асхана ыдысы мен құралдарын, асхана киімін таңдау. Дайындалған банкет мәзірі бойынша әр түрлі банкет үстелдерін толық жабдықтау

№7 тапсырма

(+)Белгісімен мейрамхана залында болуы тиіс жабдықты таңдаңыз

- * * дайын өнімге арналған сөре,
- * өндірістік үстел,
- * * түскі ас үстелі
- * жартылай жұмсақ орындықтар,
- * сервант,
- * ыдыс тағаны,
- * * даяшының қосалқы үстелі

№8 тапсырма

Сандармен мәзірдегі тағамдар мен сусындардың орналасу ретін көрсетіңіз:

- * ыстық тағамдар
- * фирмалық тағамдар
- * суық тағамдар мен басытқылар
- * сорпа
- * тәтті тағамдар
- * * екінші тағамдар
- * ыстық сусындар
- * ұннан жасалған кондитерлік өнімдер
- * * суық сусындар мен шырындар

№9 тапсырма

Сандармен асхана ыдыстарын жуу процесі операцияларының кезектілігін көрсетіңіз

- * сұрыптау
- * * шаю және кептіру
- * * тамақ қалдықтарын жою
- * * жуу

№10 тапсырма

Тапсырманы мұқият оқып шығыңыз.

Тапсырмалар жазбаша орындалады.

1. Сауда орталықтарында үй-жайындағы тұтынушыларға қызмет көрсетуге дайындаудың негізгі операцияларын атаңыз. Әр түрлі жинау түрлерін және оларға қойылатын талаптарды көрсетіңіз.

2. Шетелдік туристерге қызмет көрсету ерекшеліктерін сипаттаңыз.

3. Асхана ыдыстарының, аспаптардың, шынының, іш киімнің ассортиментін анықтаңыз.

2.4-тақырып қызмет көрсету жоспарын құру

Глоссарий.

"Қызмет көрсету тәртібі" термині қонақтардың мейрамханаға келуінен бастап және кетумен аяқталатын іс-қимыл реттілігін білдіреді.

Әдептілік-қоғамдағы адамның мінез-құлқының тарихи қалыптасқан ережелерінің жиынтығы

Вестибюль(фр.vestibule) - келушілердің ағынын қабылдау және бөлуге арналған ғимараттың ішкі бөліктеріне кіретін орын.

Француз сөзінен шыққан"банкет"сөзі және кез келген адамның немесе оқиғаның құрметіне арналған салтанатты түрде шақырылған таңғы ас, түскі ас, кешкі ас.

- **Теориялық бөлім**

- **Кездесу және қонақтарды орналастыру кезеңінде қызмет көрсетудің барлық қадамдары.**

- * * Қонақ жайлы сезіну үшін күлімсіреу және көрерменмен байланыс қажет. Мейман күлімсіреп жауап береді және жалпы мекемелерге бейімделеді. Мейрамханада қызмет көрсетуді ұйымдастыру:

- * қонақтардың кездесуі;

- * тапсырысты қабылдау;

- * ас үй мен буфеттен тапсырыс өнімдерін алу;

- * тағамдарға тапсырыс алу, сусындар беру;

- * қонақтармен есептесу

Пайдалы кеңестер: қақтығыстарды шешу ережелері

- * тыңдаңыз

- кешірім сұраңыз

- * мәселені шешіңіз

- * рахмет

Жанжал-бұл біздің кемшіліктеріміз туралы білу және бардың және әрбір қызметкердің жұмысын жақсарту мүмкіндігі.

Аты аңызға айналған сервистің жеті қадамы



Схема 2.4.1 Аты аңызға айналған сервистің жеті қадамы

Біз қонаққа қамқорлық жасаймыз, оның өзін жайлы сезінуін қалаймыз. Қызмет көрсету ережелерін сақтау, клиентке бағдарлау. Мейрамхананың кіреберісіне жақындаған кезде қонақтар мұнда қонақтармен кездесуіне бәрі дайын екенін сезінуі керек. Вестибюльде киім киетін адамдар қонақтарды қарсы алуға шығады және жоғарғы киімді қонақтардан алып, оларға фирмалық атаулар береді.

1. Залда метрдотель қонақпен бірге жүруі тиіс. Сервис ережелерін сақтау және клиентке бағдарлану оған неғұрлым қолайлы орын алады. Орналасуға көмектесіп, таңдауға мүмкіндік береді. Қонақ уақытты жоғалтпайды. Даяшы үстелге келе отырып, қонақтарды қарсы алып, сол жаққа жақындап, мәзірді ашық түрде және жабық папкада шараптың преискурантын ұсынуы керек. Қонақтарды қарсы алу кезінде тапсырыстарды қабылдау және қызмет көрсету даяшы қабылданған этикет ережелерін сақтауы тиіс. Қонаққа кімді шақыратынын біледі, егер көмек қажет болса даяшыға түсіндіреді, оған қандай да бір қызмет көрсетуі қажет.
2. Әр даяшы қонақтарды қарсы алып және қабылдаудың барлық қадамдарын өңдейді;
3. Қызметкерлер осы уақытқа дейінгі рөлдерін өзгертеді, бірақ барлығы даяшы болып табылмайды;
4. Рөлдік ойын басталар алдында менеджер қонақтарды белгілейді.

Қонақтардың рөлі әртүрлі болуы мүмкін:

- * Іскер адам;
- * Отбасы;
- * Студенттер компаниясы;

- * Тұрақты қонақ;
- * Иті бар ханым;
- * Асығыс қонақ;
- * Ренжіген қонақ;
- * Шылым шекпейтін қонақ;
- * телефон арқылы үстелге тапсырыс берген қонақ;
- * Футбол жанкүйері.

Даяшының міндеті қонаққа жеке қызмет көрсету және бір де бір қадамды жіберіп алмау.

2. Менеджер қорытынды жасайды.

Қонақтармен жұмыс істеу ережелері

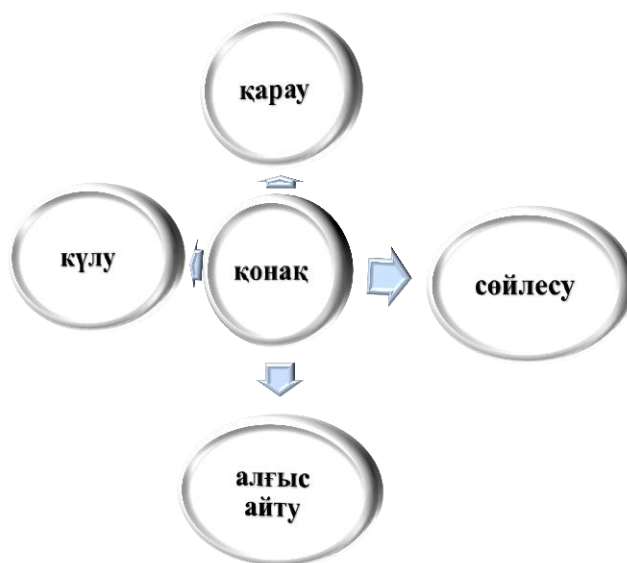


Схема 2.4.2 Қонақпен жұмыс істеу ережелері

Мейрамханалар мен қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында сатуды жоспарлау және бақылау.

Шешім қабылдағаннан кейін нақты іс-шаралармен, нақты мерзімдермен және оны жүзеге асырумен нақты іс-қимыл жоспарын жасау керек немесе оны қалай жүзеге асыру керектігі туралы нұсқаулар беру керек, жұмыс уақытының объектілер мен мақсаттарға бөлінуін, жұмыс жоспарына қол жеткізуді қамтамасыз ету қажет.

Бір жолғы, шұғыл тапсырмаларды ауызша түрде берген дұрыс. Суреттер мен нұсқаулар әрбір орындаушы өзінің не істеу керектігін және ол не үшін жауап беретіндігін дәл білетіндей айқын, нақты тұжырымдалған болуы тиіс. Түрлі міндеттерді іске асыру жоспарлары бойынша картотеканы жүргізу орынды, онда қандай да бір іс-шараларды орындаудың бақылау мерзімдерін көрсету керек.

- Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары мен ұйымдарының жұмыс тәжірибесінде жоспарлардың әртүрлі түрлері қолданылады:

- Даярлау түрлері мен кәсіптер бойынша кадрларды даярлау және біліктілігін арттыру жоспары.

- Сапаны, Өнімді, қызмет көрсету еңбегін жақсарту бойынша ұйымдастыру-техникалық іс-шаралар жоспары.

- Материалдық-техникалық базаны дамыту жоспары

- Міндеттемелерді орындау кестесі.

- Кәсіпорындарды(ұйымдарды) нарықтық шаруашылық жүргізудің жаңа шарттарына дайындау және ауыстыру жөніндегі ұйымдастыру іс-шараларының жоспары •

- Жалпы көлемді жеке бағыттар мен кезеңдерге бөле отырып, менеджер нақты орындаушыларды таңдайды. Шешімдерді орындау әдетте тиісті бөлімшелердің қызметкерлері тобына жүктеледі.

Орындаушылар ресурстармен: шикізатпен, азық-түлік тауарларымен, құжаттар бланкілерімен, жабдықтармен, ақшалай қаражатпен қамтамасыз етілуі тиіс, бұл оларға тапсырылған жалпы жұмыстың бір бөлігін іске асыру үшін қажет.

Мәзір құру кәсіпорын өміріндегі өте маңызды кезең болып табылады.

Мәзір жоспарын құру

"Меню"сөзінің өзі франц.menu және таңғы асқа, түскі асқа және кешкі асқа арналған тағамдар мен сусындардың кестесін, сондай-ақ асханаларда, мейрамханаларда жасалған рациондарды (үш рет тамақтану), басқа қызмет көрсету түріне арналған тағамдарды аударуды білдіреді.

Мәзір-бұл келушілерге осы күні ұсынылатын тағамдардың, тағамдар, аспаздық өнімдер мен сусындардың тізімі. Оны кәсіпорынның жұмыс бағдарламасының ассортименттік минимумын ескере отырып жасайды. Әрбір кәсіпорын қолда бар шикізатпен, жыл мезгілімен мамандануына сәйкес ассортименттік минимумды дербес анықтайды.

Әдетте, өзін жоғары санайтын қоғамдық тамақтану кәсіпорны мәзірді мекеменің логотипімен ресімдейді немесе фирмалық бланкіде мәзірді басып шығарады, өзінің тікелей мақсатынан басқа жарнама құралы болып табылады, сондықтан оның барлық артықшылықтарын пайдалану орынды мәзірде анық, ыңғайлы әріппен басылған болуы тиіс, Жақсы қағазда фирмалық тағамдар, тағамдар, сусындар туралы ақпарат ашық мәзірдің оң жоғарғы бөлігінде тұтынушының назарын аудару үшін ашық сурет, сол жақ төменгі бөлігінде тарихи анықтама болуы керек.

Мәзірдегі барлық тағамдарды тамақтану тәртібіне сәйкес келетін бірізділікпен жалпы мәзірдегі фирмалық және порциялық тағамдарды ерекше бөлімге бөледі. Тағамдарды аудару тәртібі ассортименттік минимумға-күн сайын сатылатын тағамдар мен сусындардың белгілі бір санына сәйкес келуі тиіс.

Ассортимент мәзірге маусымдық және фирмалық тағамдарды қосу есебінен кеңейтілуі мүмкін.

Ас мәзіріне енгізілген тағамдар мен мейрамхана тағамдарында барлық жұмыс күні ішінде немесе ас мәзірінде таңғы ас, түскі ас немесе кешкі ас үшін көрсетілген уақыт ішінде болуы тиіс.

Аспаздық тағам түрлері бойынша-балық, ет, құстардан, жабайы құстардан, көкөністерден, сондай-ақ аспаздық өңдеу тәсілдері бойынша-қайнатылған, қуырылған, бұқтырылған, пісірілген тағамдарды жасау кезіндегі тағамдардың, аспаздық өнімдердің әртүрлілігіне, сондай-ақ негізгі өніммен гарнирдің дұрыс үйлесімділігіне қол жеткізілуі керек.

Мәзірдегі тағамдар мен тағамдар келесі тәртіппен орналасады

Фирмалық тағамдар мен басытқылар

Суық тағамдар-көкөніс, балық, ет өнімдері

Ыстық тағамдар

Бірінші тағамға -сорпалар, қою сорпа(борщ, солянка, лапшаит.д.), пюре тәрізді көжелер (шөптер, құстар, субөнімдер), салқын сорпа(окрошка, ботвина, жеміс-жидек)

Екінші тағамдарға-балық, ет, көкөніс, жұмыртқа, сүт өнімдері, Ұн Балық тағамдарынан алдымен ас мәзіріне пісірілген, содан кейін тұздықта, қуырылып, пісірілген тағамдар жазылады. Ет тағамдарынан алдымен табиғи ет тағамдары, тұздықты тағамдар және жабайы құс тағамдар жазылады. Екінші тағамдардың тізімі көкөніс тағамдарымен, әртүрлі омлеттермен, тұқымдармен, құймақтармен аяқталады

Тәтті тағамдар-алдымен ыстық тағамдарда, содан кейін суық тағамдарда

Сусындар-ыстық, салқын

Топтық және жеке жұмыстарға арналған тәжірибелік

№ 1 тапсырма. Бақылау сұрақтары

Сіз қалай түсінесіз:

-тапсырысты қабылдаушы кім?

-кім сатушы?

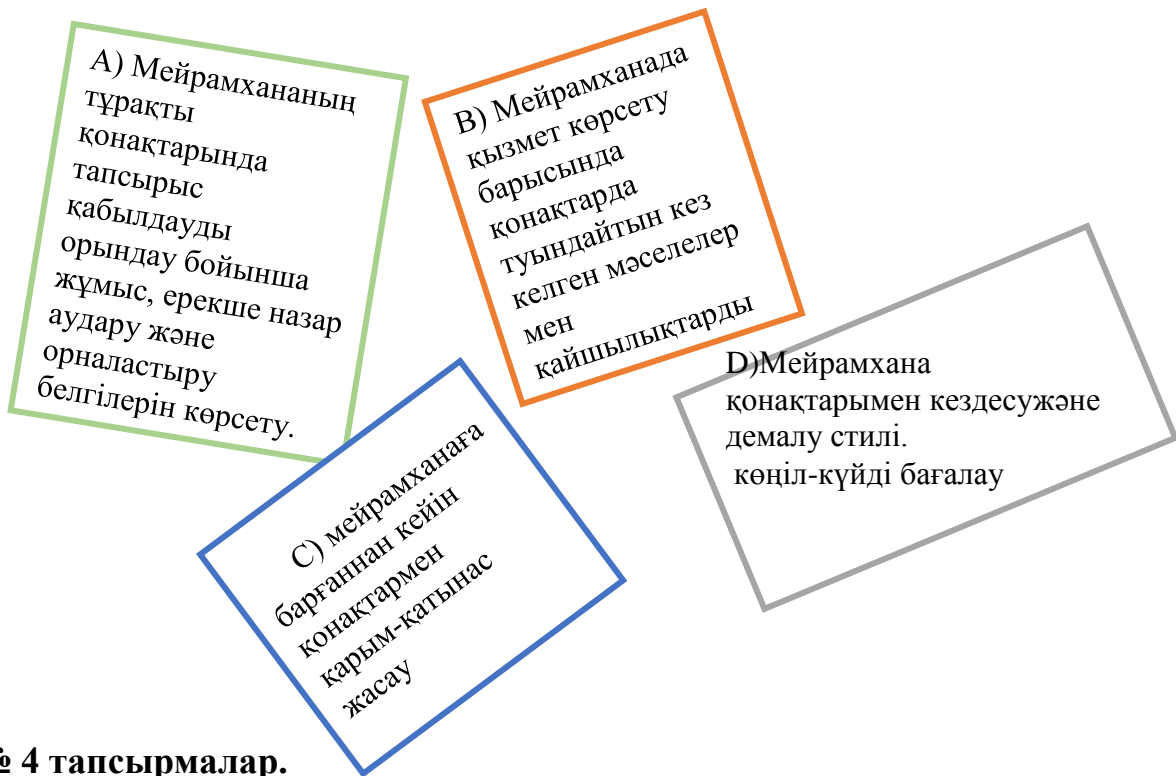
-олардың арасындағы айырмашылық неде?

2 Тапсырма. Мейрамхана мәзірі толығымен өз категорияларына жауап береді. Алайда, диагностика официанттардың қызмет көрсету деңгейін оның санаттарына сәйкес келмейтінін көрсетті, олардың практикалық тәжірибесі жоқ, бұл жалпы мекеменің пайдалылығына әсер етеді.

Кестені толтыру:

Келушілерді қызықтыру үшін бөлме мәзірін жасаңыз	Қонақтарға қызмет көрсетуді дамыту

№ 3 тапсырма. Даяшының іс-қимыл жоспарын төрт бағыт бойынша дайындаңыз (ABC):



№ 4 тапсырмалар.

Төмендегі мәзірдегі көріністердің ерекшелігі мен дизайн ерекшеліктерін көрсетіңіз

la carte (а ля карт)	table d' hote (табль д'от)	cart de jour (ди жур)	Банкет менюі	Балалар тамағы	Диеталық меню

Таңдамалы тағамдарды таңдау мүмкіндігі бар мәзір (a la carte)

- барлық тағамдар мен бастқылар белгілі бір тәртіппен енгізілген: балық, көкөністер, ет, құс еті, тартылған ет, қосалқы өнімдерден, жұмыртқа мен сүттен. Аспаздық өңдеу әдісі мәзірдегі тағамдардың орналасуына да әсер етеді: гастрономиялық, пісірілген, буланған, бұқтырылған, қайнатылған.

dejeuner

тағамдарды еркін таңдау мәзірі (дежуир) - барлық жеңіл тағамдар мен басытқылар белгілі бір тәртіппен енгізілген, алайда 2-3 сағаттық сатылымда сорпалар мен пісірілген тағамдар жеткілікті мөлшерде дайындалады; қуырылған тағамдар - 1 сағатта. Мәзірде көрсетілген барлық тағамдар жұмыс күні ішінде сатылуы керек.

tabled`hote

Табльдот (table d `hote) - шаруашылық үстел, қонақ оған таңдауға ұсынылатын тағамдардың жиынтығы үшін белгілі бір соманы төлейді, көбінесе қызмет көрсетуде қолданылады" швед үстелі»

Кешенді тамақтану

Кешенді тамақтану мәзірі белоктарды, майларды, көмірсуларды, минералды тұздар мен витаминдерді тұтынудың физиологиялық нормаларына сәйкес іріктелген белгілі бір баға

үшін тағам жиынтығы болып табылады. Кешенді тамақтануды іске асыру кезінде кешендердің екі нұсқасы әзірленеді – құрамы әртүрлі, бағасы бірдей. (6:4)

Детское питание

Балалар тамағының мәзірі балалар мен жасөспірімдердің физиологиялық тамақтану нормалары негізінде жасалады. Әдетте, 2 аптаға циклдік мәзір жасалады сүйек сорпасы мен сірке суын қолдануға болмайды, олар лимон қышқылымен алмастырылады. Мәзір әр түрлі жас топтары үшін бір порцияларды құрайды.

Күндізгі рацион

Күнделікті рационның мәзірі санаторийлерде, интернаттарда, әскери бөлімдерде және т.б. демалыс үйлерінде қолданылады. Жинақталған немесе еркін таңдау болуы мүмкін

Диеталық тамақтану

Диеталық тамақтану мәзірі-5-6 негізгі диеталарды ескере отырып құрастырылады, құрастыруға диетврач немесе диетсестра қатысады.

Банкеттік мәзір

Банкеттік мәзір банкеттің сипаты мен өткізу уақытын ескере отырып жасалады. Ас мәзіріне бірнеше салқын тағамдар мен тағамдар ($\frac{1}{2}$ және $\frac{1}{3}$ порция есебінен), бір ыстық тағамдар, бір немесе екі түрлі екінші ыстық тағамдар (ет, балық, құс), десерт тағамы, ыстық сусындар, ұннан жасалған кондитерлік өнімдер кіреді. Мәзір құруға Тапсырыс беруші тікелей қатысады.

№ 5 тапсырма. Тест тапсырмалары

1. Негізгі келушілерге қызмет көрсету орны

- a) мейрамхана залы
- b) вестибюль
- c) киім ілетін орын
- d) күту залы
- y) Шылым шегу бөлмесі

2. Сауда залында оңтайлы Температура

- a) 16-18°C
- b) 10-15°C
- c) 5-10°C
- d) 30°C
- e) 25°C

3. Зал жабдықтарының тобына кірмейді

- a) әмбебап жетек
- b) дивандар
- c) креслоар
- d) үстелдер
- e) орындықтар

4. Кофе буфетенінде жіберіледі

- a) шампан
- b) шай
- c) кофе
- d) какао
- e) шоколад

5. Ұзақ уақыт бойы жылынып, қышқылға төзімді ыдыс

- a) фарфор

- б) ағаш
- в) әйнек
- г) қалайы
- д) пластик

6 тапсырма. Мейрамханаларда тренинг арқылы оқыту әдісі кең таралған, мейрамхана қызметін жетілдірудің тиімді әдісі ретінде тренинг рөлі өте жоғары.

Кез келген проблемалық жағдай мысалында келуші мен даяшының өзара қарым-қатынасы бойынша тренинг кестесін толтырыңыз.

Проблемалық жағдай	Тренинг-операциялар	проблемалық жағдайды шешу жолдары	ескертпе

Бөлім 3. Асханалық киім-кешектерді, ыдыстарды және аспаптарды қызмет көрсетуге дайындау.

Тақырып 3.1 Фарфор және фаянс ыдысымен жұмыс істеу ережелері мен түрлері.

"Шыны, фарфор және бедел оңай сынық береді және ешқашан толық қалпына келтірілмейді".

Бенджамин Франклин

Глоссарий.

Керамика-кейіннен салқындатылатын жоғары температураның әсерінен дайындалатын Органикалық емес материалдардан және олардың минералды қоспалары бар қоспалардан жасалған бұйымдар. Тар мағынада "керамика" сөзі күйдіруден өткен сазды білдіреді.

Фарфор-су және газ өткізбейтін керамика түрі. Жұқа қабатта жарық болады. Ағаш таяқшамен жеңіл соққы кезінде тән жоғары таза дыбыс шығарады. Бұйымның пішіні мен қалыңдығына байланысты, түсі әртүрлі болуы мүмкін.

Сүйек фарфоры-құрамында каолин, дала шпаты мен кварцтан басқа, 25% - дан 50% - ға дейін сүйек күлі бар фарфордың бір түрі. Сүйекті фарфор ерекше талғампаздықпен, жіңішке және жұқалығымен ерекшеленеді. Оны ағылшын керамика шебері Томас Фрай жасады.

Фаянс - саңырау глазурьмен қапталған тығыз жіне жұқа кеуекті керамикалық бұйымдар. Фаянс өндірісі үшін фарфор өнімі ияқты материалдар және ұқсас технология қолданылады. Фаянстың ең жоғары дәрежесі - Опак.

Майолик өнімі - (итальянша. Maiolica - Mallorca) - боялған глазурьді пайдаланып күйдірілген балшықтан (фаянс қалдықтары) жасалған қыш түрі.

Тамақ индустриясы саласында әртүрлі ыдыстар пайдаланылады

фаянс	
фарфор	
керамика	
шыны	
хрусталь	
метал	
ағаштан	
пластмасс	




Схема 3.1.1 Ыдыс түрлері

Аспаздық шедеврлерді дайындаудың жоғары сапасы, сондай-ақ олардың тиімді берілуі мейрамханаларға арналған арнайы ыдысты қамтамасыз етеді. Асхана ыдыстарының ассортименті мен саны тамақтану кәсіпорнының түріне, залдардың сыйымдылығы мен шығарылатын және сатылатын өнімдердің санына, жұмыс режиміне, қызмет көрсету түрлеріне қарай нормативтер негізінде регламенттеледі. Нормативтер бір орынға үш, үш жарым жиынтықтың қажеттілігі

ескеріле отырып анықталған. Ыдыстың мұндай саны қонақтарға үздіксіз және сапалы қызмет көрсетуді қамтамасыз етеді. Фаянс Фарфор ыдысына қарағанда ең талғампаз, жеңіл, мөлдірлігімен ерекшеленеді, ол негізінен мейрамханаларда, барларда, даяшылардың қызмет көрсетуімен дәмханаларда қолданылады. Мейрамханалар мен "люкс" барларында және жоғары класты арнайы тапсырыс бойынша жасалған фирмалық ыдыс пайдаланылады. Оның фирмалық белгісі - кәсіпорынның эмблемасы немесе фирмалық суреті бар

Қызықты фактілер!

Фарфор ғасырлар бойы элиталық материал болып саналды, ыдыстар ұқыпты сақталған және мұрагерлік бойынша берілген. Фарфордан жасалған ыдыс төртінші ғасырда алыс Қытайда пайда болды. Ол жүз жылдықта тек өзінің негізін қалаушы-өндірушілеріне қуаныш сыйлады. Қытайлықтардың бұл бағалы сыйлығы тек 14 ғасырда ғана жарық көрді. Бірақ бірден жақсы қабылданды. Еуропалықтар фарфордан жасалған әдемі және әуе ыдыстарын алтын салмағына бағалады. Тек бейнелі ғана емес, сондай-ақ тікелей мағынада да: фарфор ыдыстары сол уақытта өте қымбат болды. Оны өз үйіне сатып алуға барлығы да мүмкін емес еді. Сонымен қатар, қытайлық өндірушілер ұзақ уақыт бойы Фарфор ыдыстарын өндіруді кәсіп ретінде сақтаған.

Еуропалықтар оны жасау құпиясын шеше алмады. Тек 18 ғасырдың басында ғана неміс Алхимик Беттер Фарфор өндірісінің құпиясын аша алды. Қытайлықтар оны каолиннен (ақ саздан) және жоғары температурада күйдіру арқылы далалық шпаттан алды. Беттердің ашылуы арқасында, бүгін біз өз үйімізде Фарфор ыдысының қолайлылығы мен сұлулығын көре аламыз. Фарфор-өте жеңіл материал, сондықтан одан жасалған заттар әсіресе талғампаз көрінеді. Фарфордан жасалған ыдысты керамиканың басқа түрлерінен жасалған бұйымдардан ұзақ ұрылған дыбысы арқылы ажыратуға болады.

Фарфор түрлері.

Құрамы мен өңдеу тәсіліне байланысты фарфор ыдыстары келесі түрге бөлінеді:

- жұмсақ фарфордан жасалған ыдыс;
- сүйек фарфордан жасалған ыдыс;
- қатты фарфордан жасалған ыдыс.

Фарфор ыдыстарының құрамында каолин, шпат және саз сияқты элементтер бар.

"Нағыз" (қатты фарфор) көбінесе негізгі құрамдас элемент бойынша шпат деп аталады.

Фарфордың қатты және жұмсақ түрлері бір-бірінен каолин концентрациясы бойынша ерекшеленеді. Құрамында бұл заттар көп болса, фарфор қатты болады.

Қатты фарфорға келетін болсақ, ол таңқаларлық беріктікке, ыстыққа төзімді, қышқылдардың әсеріне жақсы төзімділікке ие. Сырты фарфордан жасалған ыдыс таза түссіз, жеңіл сынық және шытынауымен ерекшеленеді.

Жұмсақ фарфордың құрамында көп мөлшерде шыны тәрізді заттар (фриттар) бар. Бұл фарфор саздың аз үлесі бар балқытылған шыны тектес зат ретінде сипаттауға болады. Сырты фарфордан жасалған жұмсақ ыдыстар одан да көп түссіздікпен, ақ түсті сары реңкпен, тіке (түйіршікті емес глазурьмен жабылмаған учаскелерде) сынықпен ерекшеленеді. Қатты түрдегі жұмсақ фарфор ақ және беріктігі жағынан ғана емес, сонымен қатар жоғары температураға қарсы тұру жағынан да кем емес.

Сүйек фарфоры ерекше құрамы үшін өзінің біртүрлі атауын алды. Каолин мен далалық шпаттан басқа, мұндай фарфордың құрамына күйген сүйектен әк фосфаты кіреді. Сапалы сипаттамалары бойынша сүйек фарфоры жұмсақ және қатты сорттардың арасындағы орташа нәрсе. Жұмсақ фарфордан айырмашылығы, сүйек беріктігі, қаттылығы, өткізгіштігінің аздығы. Бірақ бұл бірдей екі түрі жұмсақ глазурь. Сүйек фарфорының түсі ақ, бірақ қатты ақ сияқты да емес.

Барлық үш түрлі фарфордан жасалған ыдыс ас үйде қолдануға жарамды. Алайда, қатты фарфордан жасалған ыдыс өзінің тамаша белгісін, таңғажайып беріктігі мен ыстыққа төзімділігі есебінен бағаланады. Оны тіпті элиталық мейрамханаларда және мемлекеттің көрнекті адамдарын таң қалдыратын түскі астарда да кездестіруге болады. Фарфордың басқа түрлері жоғары қоғамда аз танымал, бірақ біздің күнделікті өмірімізде таптырмас зат!

Фаянсовая ыдыс-аяқ

Фаянс ыдысы керамикалық ыдыстың разрядына жатады. Фаянс сөзі Италиядағы Фаэнца қаласының атауынан шыққан, онда түрлі керамикалық ыдыстар белсенді шығарылды.

Фаянс ыдысы (бұйымдарды дайындау үшін күйдірілген масса) ұсақ, нәзік, тығыздылық сияқты қасиеттермен сипатталады. Фаянста саздың көп бөлігі болғандықтан, ол ылғалды сіңіре алады. Сондықтан мұндай материалдан жасалған ыдыс су өткізбейтін қасиеттері бар глазурьмен жабылады. Фаянс ыдысы ішінде, әдетте, ақ түсті, ал сыртынан түссіз немесе түсті глазурьмен жабылған.

Барлық фаянс ыдысының құрамына отқа төзімді ақ саз және кварц сияқты заттар кіреді. Қосымша қоспалардың сипаты мен санына байланысты фаянстың 4 түрі болады:

Әк

Ақ балшықтан және кварцтан басқа, мұндай фаянс өнімдерінің құрамына доломит және бор кіреді. Әк тәрізді фаянс ыдысы төмен температурада салыстырмалы түрде қысқа термиялық өңдеуге ұшырайды.

Жұмсақ

Осы санаттағы фаянс бұйымдарының құрамында дәстүрлі саз бен кварцтан басқа, сондай-ақ әртүрлі балқымалары (күйдіру кезінде жеңіл балқитын қосылыстардың пайда болуын тудыратын заттар) бар.

Алап шпаттық

Осы түрдің атауына сүйене отырып, ақ саз бен кварцтан басқа, мұндай фаянс дала шпаттарының белгілі бір үлесін (жынысты құрайтын минералдар) бар екенін анықтау қиын емес.

Қатты - мұндай фаянс жоғары механикалық сипаттамалармен ерекшеленеді. Осы типтегі фаянс бұйымдары жоғары температурада күйдіріледі.

Фаянс ыдысының артықшылықтары: құны төмендігі, салыстырмалы беріктігі (иллазуралық декорларды пайдалану арқасында), күнделікті қолданудағы тиімділігі.

Керамика тарихына шағын экскурс.

Керамика тарихы бір мыңжылдықта емес. Саздан жасалған бұйымның басында күнде кептірілді. Мұндай ыдыстарда суды, астықты және тұқымды сақтауға болады.



3.1.2 сурет астық үшін Пифостар

Содан кейін балшық ыдыстар отта күйдіре бастады, бұл олардың беріктігін арттырды және оларға тамақ дайындауға мүмкіндік берді. Кейін алғашқы пештер пайда болады, тиісінше, күйдіру жоғары температураларда жүргізіледі. Ғасырлар бойы ыдыс-аяқтарды жылтыратып, ою-өрнекпен әшекейлеп, бояды, оны өндіру бойынша құпияларды сақтап қалды...

Фаянстың қысқаша тарихы

Фаянс туралы алғашқы ескертулер Ежелгі Египет тарихымен байланысты. Қазіргі мәліметтерге сәйкес, фаянс Мысырда және Месопотамияда біздің дәуірге дейін 4500 жылы өндірілген. Рас, ежелгі фаянс құрамы қазіргі заманғы құрамнан қатты ерекшеленді. Месопотамия мен Мысырда фаянс бұйымдары әртүрлі қоспалары бар кварцтық малтатасынан жасалған: әктас, сода, темір және мыс кендері.

Бұрынғы заманғы фаянс XVI ғасырда ғана жетті. Алдымен ол майолики атымен итальяндық қалаларда шықты: Урбино, Фэнца, Губбио, - содан кейін шын мәнінде фаянс бұйымдары Франциядағы Сен-Поршада өндіріле бастады.



Фарфор және фаянс ыдысымен жұмыс істеу ережесі

Кез келген ыдыс, Фарфор және фаянс ыдысы сияқты белгілі бір күтімді талап етеді. Фаянс ыдысын жуу құралдарының аз мөлшерін пайдаланып жылы сумен жуу ұсынылады. Әр түрлі тазалағыш және жуғыш заттарды әдеттегі ас содасымен ауыстыруға болады. Егер су өте ыстық болса, глазурь жарылуы мүмкін. Егер фаянс өнімдерін ұзақ пайдалансаңыз, олар қараңғы бастайды. Ыдыс ақ болып қалу үшін оны содамен немесе тұзбен сүрту керек, содан кейін беті жылы сумен нашатыр спиртімен бірге алып тастау керек. Фаянс ыдысын ыдыс-аяқты кептіруге және тамақты жылытуға арналған плитаға қоюға болмайды, себебі ыстық су мен жылудан оның глазурын жабатын жылудан жарылады. Фаянс ыдысы аса төзімділігімен ерекшеленбейді, сондықтан жырықтар мен шытынауды болдырмау үшін өте мұқият болу керек. Қазіргі заманғы СВЧ пештер мен пештер фаянс және фарфор ыдыстарын, тіпті әдемі керамика мен фаянс болса да пайдалануға мүмкіндік береді. Пеште осы ыдысты пайдалану үшін, ол аз қызған соң, температураны біртіндеп арттыру қажет. Керамика құрылымы бастапқыда ылғалды сіңіреді, содан кейін ғана береді. Керамикалық ыдыста дайындалған тағам ұзақ жылы болады. Ыдысты температураның қатты ауытқуына ұшыратпау керек. Фаянс немесе фарфордан шәйнек немесе кофехананы пайдаланбас бұрын, оны жылы сумен шайыңыз.



Топтық және жеке жұмыстарға арналған практикалық тапсырмалар.

1. Сізге мәтінді оқып, кестені толтыру ұсынылады.

1. Студенттер мәтінді арнайы таңбалармен таңбалайды:
V-Мен оны білемін;

- + - бұл Мен үшін жаңа ақпарат;
- - мен басқаша ойладым, бұл менің біліміме қайшы келеді;
- ? — бұл маған түсініксіз, түсініктемені нақтылау қажет.

Кеңес: мәтіндегі таңбаларды қарындашпен жасау ыңғайлы. Немесе оқулықтарды босатпау үшін қағаз жолағын қоюға болады.

2. Кесте толтырылады

V	+	—	?
Мұнда белгілі болған мәтінде кездесетін терминдер мен ұғымдар жазылады.	Мәтіннен белгілі болған жаңалықтардың барлығы атап өтіледі	Қарама-қайшылықтар байқалады. Яғни, студент бұл оның білімімен сенімдеріне қайшы келетінін атайды.	Түсініктемені қажет ететін немесе түсініксіз сәттер тізілген, мәтінді оқыған кезде туындаған сұрақтар.

Фарфордан және қыштан жасалған ыдыс-аяқтар.

Фарфордан және қыштан жасалған ыдыс - аяқтар формалардың қарапайымдылығы мен және жоғары гигиенасымен ерекшеленеді. Бұл тағамның өткір бұрыштары жоқ, ол тазаланған кезде ыңғайлы. Кейбір тақтайшалар төртбұрышты пішінде жасалады.

Фарфордан және қыштан жасалған ыдыс-аяқтар, әдетте, жиекпен немесе өрнекпен таңқурай түстес қызғылт, көгілдір немесе нәзік өрнекпен безендірілген. Қазіргі уақытта олар түрлі түсті тағамдарды көк және тіпті қара түсте пайдаланады. Ұлттық тағамдары бар мейрамханаларға арналған тағамдар ұлттық ою-өрнектермен безендірілген.

Фарфор және фаянс ұзақ уақыт жылуды сақтайды және жоғары қышқылға төзімді. Фарфордан жасалған ыдыс жеңіл және мөлдірлігімен ерекшеленеді. Ыдыстардан жасалған бұйымдардың механикалық беріктігімен жылу кедергісі азырақ, сондықтан олар фарфордан гөрі қалың. Фарфордан жасалған ақ түсті мөлдір қабық бар, ол фаянспен салыстырғанда ең жақсы сыртқы түрі және сапасы, жылу қасиеттерін жоғарылатады, глазурьге жоғары тұрақтылық береді. Сіз фарфордан жасалған бұйымның жиегіне сәл соққы бергенде, олайқын, үздіксіз дыбыс шығарады. Фаянс ыдысы ақ түсті, көзге еритін, тіпті жұқа қабатта да жарқырамайтын, түссіз глазурьмен жабылған. Бұйымның шетін соққан кезде төмен, саңырау, тез өшетін дыбыс шығарылады, бұл жабынның жоғары емес күйдіру температурасына байланысты. Фаянс қатты және жұмсақ (эк). Жұмсақ фаянс бұйымдары пористадан көп, аз механикалық беріктікке және глазурьдің термиялық тұрақтылығына ие. Фаянс ыдысының беріктігі Фарфор беріктігінен

шамамен 15-25% төмен. Фаянс ыдысы фарфордан әлдеқайда жеңіл. Оны ас үйде пайдалануға жақсы (ыдыс, құмыралар, сүтқыштар, сусымалы өнімдерге арналған банкалар, тұзжәнет.б.) қолданады.

Фарфор және фаянс ыдыстарын ыстық сумен жуады. Кейде шыны аяқ шай немесе кофе іздері қалады, оны жуу кезінде қиын. Бұл жағдайда оларды сірке суымен немесе ас тұзының немесе ас содасының күшті ерітіндісімен

Нанға, тосттарға, ұннан жасалған тағамдарға қызмет ету үшін мыналар кіреді:

Бәліш табақшалары (диаметрі 175 мм) - жеке қызмет көрсету үшін; нан, тосттар, кулебяк, бәліштер, пирогтар, ірімшіктер, үшін алдын-ала ұсынылған кезде, сондай-ақ тостағандарға, уылдырыққа, кофе-глазурі бар конустық стаканға және т.с.с. пайдаланылады;

нан қораптары, кішігірім дастархан (диаметрі 240 мм) - топтық қызмет үшін. Ерекше вазалар болмаған кезде, нан тағамдарын табаққа салуға болады (келушілер тобына қызмет етеді). Кішкентай асқа арналған табақтар ет, балық, көкөніс тағамдарын, сондай-ақ екінші тағамдар мен асхана тағамдары үшін ұсынылады.

Суық тағамдарға қызмет көрсету үшін мыналар қажет:

1. Кішкентай тағам табақшалары (диаметрі 200 мм); олар сонымен қатар салат ыдыстарына, кокот жасаушыларға, ыстық сусындарға арналған табак ретінде пайдаланылады;
2. Салаттың шаршы ыдыстары (өлшемі 240, 360, 480 және 720 мм) - салаттар, маринадтар, виноигреттер, саңырауқұлақтар және т.б. 1-ден 6 порцияға дейін;
3. Науалар, майшабақ (ұзындығы 250 және 300 мм; ұзындығы 100, 150 мм) - балық гастрономиясы, лосось, стелатты бекіре немесе табиғи немесе гарнирмен, майшабақ, майдағы балық, спраттар, сардиналар, саюралар және т.б. г.) үшін;
4. Сопакша ыдыс-аяқтар (ұзындығы 350-400 мм) - балық пен ет гастрономиясынан жасалған тағамдар, арнайы тағамдар (1-12 порция үшін);
5. Дөңгелек ыдыс-аяқ (диаметрі 300 және 350 мм) - ет және көкөніс канабе тағамдары мен арнайы тағамдарға (1 - 12 порция үшін);
6. Төменгі аяғындағы вазалар (диаметрі 240 мм) - компанияның салаты үшін (кем дегенде 2-3 порция), сонымен қатар жаңа қызанақ, қияр немесе шалғам салаттары және т.б үшін;
7. Тұздықтар (сыйымдылығы 100, 200 және 400 см³) - 1-ден 6 порцияға дейін салқын тұздықтар немесе қаймақ үшін.

Қызмет көрсету кезінде басытқы тағамдардан жасалған тағамдар алдын-ала дайындалады, басқа тағам түрлері басытқы тағамдарды суық дүкеннен тағамдық үстелге әкеледі.

Бірінші тағамдарды өткізуге арналған:

1. Тұздығы бар сорпаға арналған шыныаяқтар (сыйымдылығы 350 және 400 см³) - сорпаларға, пюре сорпаларына, сондай-ақ майдалап туралған ет немесе тауық етінен және басқа да өнімдерден жасалған сорпаларға;

2. Терең кешкі ас табақтары (диаметрі 240 мм, сыйымдылығы 500 см) - сорпаларға толығымен үлестіру үшін; кішкене дастархан міндетті түрде олардың астына тіреуіш тақталар ретінде қолданылады;
- терең кешкі ас табақшалары (диаметрі 200 мм, сыйымдылығы 300 см) - жартылай бөліктердегі сорпаларға, ас үй тағамдары ретінде олар үшін негіз болып табылады;
4. Қакпағы бар сорпа ыдыстары (4, 6, 8, 10 порция үшін) - отбасылық түскі асқа және туристер тобына, конгресстерге, конференцияларға, конгресстерге қатысушыларға қызмет көрсету кезінде қолданылады.

Екінші тағамдарға қызмет көрсету:

1. Кішігірім дастархан (диаметрі 240 мм) - балық, ет, құс еті, ойын тағамдары және т.с.с. үшін;
2. Дөңгелек ыдыс (диаметрі 500 мм) - құс, ойын, көкөніс тағамдары, гүлді қырыққабат, аспаздық котлет және т.б. тағамдарға; осы ыдыс-аяққа тамақ диспенсерден әкелініп, екінші ыдыс-аяқтарды жібермес бұрын, үстелге қызмет ететін табақшаларға қойылады.

Десертке (тәтті тағамдарға) қызмет ету үшін:

1. Кішкене десерт табақшалары (диаметрі 200 мм) - пудинг, тәтті жарма, жемістер, кондитер өнімдері үшін;
2. Терең десерт табақшалары (диаметрі 200 мм) - кілегейлі құлпынай және басқа да тәтті тағамдар үшін (сироптағы жемістер, суфле) 1.

Ыстық сусындарға қызмет ету үшін:

1. Шай қайнатуға арналған шай салғыштар (сыйымдылығы 250, 400 және 600 см³)
2. Аайнаған су толтыруға арналған шайнектер (сыйымдылығы 1200-1600 см³) - шайға жұппен (екі шай қасықтан) берген кезде;
3. Шай құятын шыныаяқтар (сыйымдылығы 200, 250 см³) - шай, сүтке кофе, сүтті кофе, какао;
4. Стакан астындағы шай ыдысы (диаметрі 185 мм);
5. Көк шайға арналған ыдыс (сыйымдылығы 250 және 350 см³);
6. Табиғи кофе (800 см³) және 1, 4 және 6 порцияға арналған қара кофе (бір шаршыға 100 см³) үшін кофе ыдысы;
7. Шыныаяқтар мен тарелкалар(сыйымдылығы 100 см³) - қара кофе, шығыс кофе немесе шоколад (сұйық) үшін;
8. Сүт құмырасы (сыйымдылығы 200 см³) - кофеге немесе шайға арналған сүт үшін (1-6 порция үшін);
9. 1, 2 және 4 порциядағы кілегейлер (сыйымдылығы 25, 50 және 100 см³) ;
10. Джем, қант үшін құмыралар;
11. Розеткалар (диаметрі 90 мм) — джем, бал, джем, лимон және қант үшін.

Жемістер мен кондитерлік өнімдерді жеткізу үшін:

1. Кішкентай десерт табақшалары (диаметрі 200 мм) - алма, алмұрт, жүзім, қарбыз және т.б. үшін (дизайндағы жеңіл тағамдардан жемістер бейнесі ерекшеленеді; егер ондай табақтар болмаса, олар тағамдық табақшаларға қызмет етеді) салынады;
2. Төменгі аяғындағы жалпақ вазалар (диаметрі 300 мм) - бәліштер мен дөңгелек торттарға;

3. Крекер, фарфордан жасалған арнайы вазалар - печенье, қой, нан, печенье және т.с.с. үшін;

Бәліш табақтары - кондитерлік өнімдерге арналған.

Мейрамхана залында бір орын қарастырылады:

Пирожныйдың тақталары 4-5 жиынтық;

тереңдігі - 1,5;

кішігірім асханаларда - 3;

десерт - 1,5;

асханалар - 2-3.

1. Фарфор және фаянс ыдыстарының сипаттамасы.



Артықшылықтары	Кемшіліктері

2. **Графикалық жүйелегіш «Кластер» жасаңыз, онда компоненттер арасында белгілі бір байланыстар бар.**



3. **«Фарфордан және қыштан жасалған бұйымдармен жұмыс істеу түрлері мен ережелері» тақырыбы бойынша «жуан» және «жұқа» сұрақтар кестесін кемінде 10 сұрақтан жасаңыз.**

Қарапайым, біртұтас жауапты қажет ететін сұрақтар сол жақ бағанда жазылады. Оң жақ бағанда толық, егжей-тегжейлі жауап қажет. «Жұқа»

сұрақтар - бұл нақты жауап беруге болатын сұрақтар. «Жуан» сұрақтары - бұл анық емес жауаптарды қамтитын проблемалық сұрақтар.

Жұқа	Жуан
Мысалы: кім ... не ... қашан ... мүмкін ... болады ... мүмкін ... аты кім еді ... сол жерде болды ..	Мысалы: сіз келісесіз бе... дұрыс... неге түсініктеме беріңіз... неге сіз олай түсіндіңіз.. неге сіз ойлайсыз... айырмашылығы... егер болады деп болжаңыз... бұл, егер...

4. Сан мен белгілеу арқылы ыдыстың мақсатын анықтаңыз:

1. Сорпаларды беруге арналған ыдыс;
2. Екінші тағамдарды беруге арналған ыдыс;
3. Тәтті тағамдарды беруге арналған ыдыс;
4. Салқын тағамдар беруге арналған ыдыс;
5. Нан беруге арналған ыдыс;
6. Ыстық сусындар беруге арналған ыдыс.

Пирожды тәрелкелер	
бастыртқы тәрелкесі	
Ұсақ асхана тәрелкесі	
Терең асхана тарелкасы	
Ұсақ десертті тәрелке	
Десерттік терең тәрелке	
Сорпа кесесі	
Шай кесесі	
Салат	
Науа	
Жоғары аяқтағы құмыралар	
Төмен құмыралар	
Сопак тағамдар	
Дөңгелек тағамдар	
Соус құйғыш	
Сорпа	
Кофе	
Пісіруге арналған шәйнек	
Аңғар шәйнегі	
Розеткалар	

5.Үстелді алдын ала жабдықтау үшін қолданылатын тәрелкелер кестесінде белгілеңіз

Бәліш тәрелкесі	
Асхана тәрелкесі	
Ұсақ асхана тәрелкесі	
Терең асхана тарелкасы	
Ұсақ десертті тәрелке	
Десерттік терең тәрелке	

6.Кестеде тіреуіш ретінде қолданылатын тәрелкелерді белгілеңіз.

Бәліш тәрелкесі	
Асхана тәрелкесі	
Ұсақ асхана тәрелкесі	
Терең асхана тарелкасы	
Ұсақ десертті тәрелке	
Десерттік терең тәрелке	

7."Фарфор фаянс ыдыстарының ассортименті мен мақсаты" кестесін толтыру.

Атауы	Диаметр, мм Сыйымдылығы, см ³	Атауы

8. Фаянс ыдысынан ыдысты түрлері мен мақсаты бойынша іріктеп алу және сұрыптау:

- жеке және топтық мақсаттағы ыдыс;
- салқын тағамдар мен тағамдар беруге арналған ыдыс;
- сорпаларды беруге арналған ыдыс;
- негізгі тағамдарды беруге арналған ыдыс;
- тәтті тағам беруге арналған ыдыс;
- нан-тоқаш өнімдерін беруге арналған ыдыс.

9. Тест тапсырмалары.

1. Әсем ыдыс, жеңіл, түссіз, мейрамханаларда, дәмханаларда, барларда қолданылады

- а. керамикалық
- б. Фарфор
- с. фаянс
- д.шыны
- е. пластмасса

2.Балшық шикізатына арналған ыдысты таңдаңыз

- a.хрусталь
- b.гончарная
- c. фаянс
- d. майолик
- e.шыны

3. Мамандандырылған кәсіпорындарда ұлттық тағамдар мен сусындарды беру үшін ыдыс қолданылады

- a.металл
- b. керамикалық
- c.ағаш
- d. фаянс
- e. пластмасса

4. Табиғи бояудың ыдысы бар

- a. фаянс
- b.ағаш
- c. майолик
- d.гончарная
- e.пластмасса

5. Бұл ыдыстар, егер оның қалыңдығы 2,5 мм-ден аспайтын болса, жеңіл екпінде таза ұзақ дыбыс шығарады ма?

- a. Фарфор
- b. керамикалық
- c. фаянс
- d.шыны
- e. ағаш

6. Нан табақшасының диаметрі

- a. 24см
- b. 22 см
- c. 18 см
- d. 20см
- e. 30см

7. Терең асхана табақшасының диаметрі

- a. 20 см
- b. 22 см
- c. 24 см
- d.30см
- e.35см

8. Ет табақшасы диаметрі

- a. 22-24 см
- b. 26-28 см
- c. 20-22 см
- d. 30-35см
- e. 40-45см

9. Гарнир табақшасы диаметрі

- a. 27-32 см
- b. 22-24 см

- c. 20-22 см
- d. 30-35см
- e. 40-45см

10. Фарфор немесе фаянс ыдысы..... беру үшін қолданылады

- a. бірінші тағам
- b. спагетти
- c. сусындар
- d. нан
- e. тостов
- f. пісірілген тағамдар

12. "Иә/Жоқ" Блиц-сауалнама. Сізге сұрақты мұқият оқып, ұсынылған екі нұсқадан жауап таңдау ұсынылады.

1. Асхана ыдыстарының ассортименті мен саны кәсіпорынның түріне, залдардың сыйымдылығына, кәсіпорынның жұмыс режиміне, қызмет көрсету түріне байланысты (иә/жоқ).
2. Майоликті бұйымдар сыртынан және ішінен глазурьмен жабылады (иә / жоқ).
3. Диаметрі 22 см нанға арналған тәрелке (иә/жоқ).
4. Диаметрі 20-22 см десертті тәрелке (иә / жоқ).
5. Үлкен ет табақшасы сорпаның астына жалған ретінде қолданылуы мүмкін (иә/жоқ).
6. Балық табақшасының ұзындығы 33-37 см. (иә/жоқ).
7. Салат шаршы, үшбұрышты, сопақ және дөңгелек пішінді (иә/жоқ).
8. майшабақты бір - екі порциялық етіп (иә/жоқ) дайындайды.
9. Фарфорлы тұздықтар суық тұздықтарды, қаймақ (Иә/Жоқ) беруге арналған.

Тақырып 3.2.Металл және шыны ыдыстардың түрлері мен жұмыс істеу ережесі.

Глоссарий

Мельхиор—бұл мыс қорытпасы (80% - ға дейін) және никель (18-20%), нейзильбер мыс (61,5%), никель (16,5%) және мырыш (22%) камтиды. Осы қорытпалардан жасалған бұйымдардың қорғаныш-сәндік жабындары болады. Коррозияға қарсы төзімділікті арттыру және сыртқы түрін жақсарту үшін мельхиор мен нейзильберден жасалған бұйымдардың сыртқы бетін гальванизациялау жолымен никель немесе күмістің жұқа қабатымен (0,3-тен 0,5 мм-ге дейін) жабады.

Шыны — кварц құмын еріту арқылы алынатын адам тәжірибесінде әмбебап қолданылатын мөлдір зат пен материал, өз қасиеттерінің әртүрлілігі арқасында қолданылатын ең көне заттардың бірі.

Богем шынысы — Чехиядағы көне дәстүр бойынша жасалған үрмелі шыны. Богем шынысы алғаш рет 1162 жылы жылнамаларда айтылған. Шыны үрлегіштердің алғашқы цехтары XIII ғасырдың соңында ормандар мен арзан ағаш болған Шумава мен исполин тауларының елді мекендерінде пайда болды.

Хрусталь-құрамында кемінде 24% қорғасын тотығы бар шынының ерекше түрі. Қорғасын оксиді қосу шынының сыну көрсеткішін және онда жарық дисперсиясын арттырады. Барий оксиді қосу негізінен тек сыну көрсеткішін арттырады.



Рисунок 3.2.2 Металл және шыны ыдыс

Фарфор және фаянс ыдыстарынан басқа, сапалы қызмет көрсету үшін металл және шыны ыдыс қолданылады. Металл ыдысты тамақ таратудан залдағы даяшының қосалқы үстеліне жеткізу үшін пайдаланады. Металл ыдыс берік және әсем, қажетті тағам температурасын сақтайды. Жылу өткізгіштік, сондай-ақ эстетикалық қасиеттердің сәтті үйлесімі тұрақты коррозияға қарсы мыс пен никель қорытпасынан жасалған мельхиор ыдысына тән. Гальваностегия жолымен күмістің жұқа қабатымен жабылған бұйымдар (0,3-тен 0,5 мм-ге дейін) жақсы көркем өңделеді. Мұндай ыдысты пайдаланған кезде оның деформациясын болдырмау үшін қатты соққыдан аулақ болу керек. Мельхиорлы ыдыс-аяқты жылтырлығын жоғалтпас үшін сүртіп отыру қажет. Мельхиор ыдысы жақсы көрініс беріп және үстелдің безендірілуіне ықпал етеді. Сонымен қатар, бұл ыдысты жылытуға және ыстық тағамдарға беруге болады. Мельхиор ыдысы практикалық қолданыста, ұрмайды және оны уақытында дұрыс жуып, жылтыратып тұрса күмістеніп ұзақ қызмет ете алады. Мельхиорлы ыдыстар болат шарлардың көмегімен арнайы машинада жылтыратылады; мельхиорлы ыдыста сары жолақтар пайда болған жағдайда күміс жабудың орнына оны қайта күміске беру қажет.

Арақ - шарап бұйымдары мен әртүрлі сусындарға арналған үстелді қою кезінде шыныдан және хрустальдан жасалған ыдыс қолданылады. Шыны ыдыстар сілтілі және басқа да негізгі тотықтары бар қоспада кварц құмын балқыту жолымен алынатын шыны массасынан өндіріледі. Шыны бұйымдар үрлеу, нығыздау, нығыздау және құю әдістерімен жасалады. Түрлі — түсті шыны ыдыс (оны шыны массада дайындағанда бояғыш заттар-люстрин, кобальт және т.б. қосады) кеңінен қолданылады. Сыртқы әсерлі, жоғары эстетикалық қасиеттерге ие, бұл ыдыс интерьер безендіруінің органикалық бөлігі болуы мүмкін.

Шыны дайындау технологиясы хрустальдан әлдеқайда оңай; шыны ыдыстар арзан және сондықтан күнделікті қызмет көрсету тәжірибесінде қолдану үшін ұсынылады. Салтанатты жағдайлар — қабылдау, банкеттер

үшін — әдетте хрусталь ыдыс қолданылады. Хрусталь өнімдері күміс немесе қорғасын қосылатын ақ шыныдан жасалады. Хрусталь ыдысы жоғары мөлдірлікпен, қырында көрінетін жарық ойынымен және қылтақпен ерекшеленеді. Хрусталь сапасы оның көркем безендіруімен — Алмаз қырларымен сипатталады. Қарапайым ромб тәрізді сурет - төрт Алмаз қыры, күрделі-ұсақ торлы қыры бар. Сервирлеуге пайдаланылатын бокалдардың, рюмкалардың сыйымдылығы сусынның беріктігіне байланысты: сусын неғұрлым күшті болса, рюмканың сыйымдылығы аз болуы тиіс.

Металл ыдыстың түрлері мен мақсатын қарастырайық:

1. Сыйымдылығы 1-ден 6 порцияға дейінгі қақпағы бар *сорпа ыдыстары* бірінші тағамдарды (ыстық және салқын) қажетті температурада беруге және сақтауға арналған.

2. «Баранчик» — қақпағы бар шағын және жартылай порциялық сопақ және дөңгелек формадағы ыдыс: сопақ пішінді «Баранчик» балықтан, құстардан, тұздықтағы құстардан, сондай — ақ пісірілген және пісірілген тағамдарды қажетті температурада сақтап және тарату үшін пайдаланылады; дөңгелек пішінді «Баранчик» - соустағы көкөніс тағамдарына, ет тағамдарына арналған. Сопақ пішінді мельхиордан жасалған «Баранчик» бір, екі, үш және төртпорциялық, дөңгелек — бір және екіпорциялық, тот баспайтын болаттан - бірпорциялық болуы мүмкін. Екінші тұздық тағамдарды, жабайы, құс тағамдарын беру кезінде қолданылады. Сондай-ақ оларда құймақ, түсті қырыққабат беруге болады.

*Сопақ ыдыстары*стық күйінде ұстауға және балықтан жасалған екінші қуырылған тағамдарды беруге арналған; дөңгелек ыдыстар — қуырылған ет тағамдарына арналған. Мельхиорлы ыдыстар келушілер тобына қызмет көрсету үшін бір, екі, үш, төрт, бес және он порциялық (банкет), тот баспайтын болаттан жасалған ыдыстар — бір порциялық болуы мүмкін. Келушіге тамақ беру кезінде міндетті түрде металл ыдыстан ұсақ асханалық тарелкаға салынады.

4. *Пашотница*лар — мельхиордан немесе тот баспайтын болаттан жасалған кастрюльдер — сорпаға «қалтада» пісірілген ыстық тазартылған жұмыртқаларды беру үшін қызмет етеді.

5. *Менажница*лар — арақабырғалары бар сопақ пішінді бірпорциялық металл ыдыстар. Бір ғана қалқаны бар (тікбұрышты пішінді) менажницалар негізгі өнімді бір гарнирмен, ал екі қалқанмен — күрделі гарнирмен беруге арналған.

6. *Шелектер* - шампанды және басқа да шараптарды, минералды суды, алкогольсіз газдалған сусындарды, арақтарды салқындатуға және оларды үстелге беруге арналған. Шелектер сақиналар түрінде екі тұтқасы бар мельхиордан дайындалады. Шелектің сыйымдылығы 3-тен 5 л-ге дейін.

7. *Бифштекс деревенски* және кейбір фирмалық тағамдарды беру үшін тот баспайтын болаттан жасалған, бықсытатын көмірге арналған құрал-саймандары бар стақандар, сондай-ақ табалар қолданылады.

8. Фирмалық мейрамханаларда балық ухасын беруге арналған құрал — сорпа ыдысы бар арнайы қойғыш. Қойғыш соғылған болаттан жасалған және кара түске боялған ал сорпа ыдысы — тот баспайтын болаттан жасалған.

9. *Соусниктер* - ыстықтұздықтарды беру үшін мельхиордан және тот баспайтын болаттан жасалған бір және екі порциялы ыдыс.

10. *Порциялық табалар* (диаметрі 140, 170, 190 және 210 мм) — бір, екі және төрт порциялық терең емес екі тұтқасы бар ыдыс. Оларды тот баспайтын болаттан немесе алюминийден болса - бір порциялық етіп дайындайды. Екі оралған тұтқалары және тік ернеулері бар кроншель табасын мельхиордан бір, екі және төрт порциялық етіп дайындайды.

Порциялық табалар ыстық тағамдарды (тұздықтар, томаттағы сосискалар, пісірілген көкөністер, қаймақпен бүйрек, пикант тұздықтағы тефтельдер), екінші ыстық тағамдарды (аналық без, жарма, құймақ), сондай-ақ ыстық пісірілген картопты табиғи майшабақпен дайындап беру үшін қолданылады.

11. *Кокотницалар* - мельхиор немесе тот баспайтын болаттан жасалған сыйымдылығы 75-90 см³ болатын ұзын тұтқалы кішкентай кастрюльдер. Еттен, құстардан, саңырауқұлақтардан, көкөністерден жасалған ыстық тағамдар (қаймаққа саңырауқұлақтар, жюльен) дайындау және беру үшін қолданылады.

12. *Кокильницалар*-бір тұтас етіп жасалған қойғыштағы кішігірім металл раковиналар. Ыстық балық басытқыларын, мысалы, сүт тұздығы астында пісірілген көксерке тағамын пісіруге және беруге арналған. Ыстық басытқыларды олар дайындалған ыдыста береді: кокотницалар, кокильницалар қағаз салфеткалармен жабылған фарфор (бәлішке немесе десертке арналған) тәрелкелерге қойып береді; кокотниц тұтқасына қағаз папильоткалар кигізеді.

13. *Джезвалар* (турка) - (сыйымдылығы 125 и 250 см³) мельхиордан жасалған конустық нысаны, тар ойны бар ыдыс. Шығыс кофесін қайнатып, ұсынуға арналған.

14. *Кофе құйғыштар* (сыйымдылығы 500-1500 см³) қонақ үй нөмірлерінде топтық қызмет көрсетуде қолданылады. Олар жапсырма қақпағы бар екі және алты порциялық сыйымдылықта болады. Кофе дайындау және беру үшін қолданылады.

15. *Сливочниктер* (сыйымдылығы 50—200 см³) және *молочниктер* (200—500 см³) ыстық сусындарға сүт және кілегей беруде қолданылады.

16. Мельхиордан немесе тотықпайтын болаттан жасалған ш ярусты вазада банкетке арналған жемістерді ұсынады.

17. *Креманка* десерт тағамдарын ұсынуға арналған (балмұздақ, крем, желе, мусс). Олар биік және төмен болуы мүмкін.

18. *Икорница мельхиордан жасалған* салмалы хрусталь розеткасы бар ыдыс. Бір, екі және төрт порциялық етіп жасайды. Түйіршікті уылдырықты беру үшін қолданылады.

19. *Металл подностар* үлкен, орташа және шағын өлшемдерде шығарылады. Үлкен подностар көлемі 50x40 см немесе диаметрі 50 см дөңгелек табақтар даяшыларға тағам мен ыдысты тасымалдауға арналған. Көлемі 35x25 немесе 30x30 см орташа подностар тағамдарды қабылдау және банкеттерге беру үшін қызмет етеді.

20. *Спаржаны беруге арналған тор* — мельхиордан жасалады, ол тік бұрышты иілген пішінді және төрт аяғы болады.

Шыны ыдыс.

Шыны ыдыстар - практикалық және талғампаз келеді. Мекеменің интерьерін безендіреді.

Шыныдан жасалған ыдыстың бірнеше артықшылықтары бар:

- ✓ Шыны иістерді сіңірмейді, демек, мекеменің келушілері тамақтың шынайы дәмін сезіне алады.
- ✓ Жылуды сіңіру және ұстап тұру қабілеті бар. Бірінші және екінші тағамдарды ұзақ уақыт ыстық күйінде ұстауға мүмкіндік береді.
- ✓ Шыны бокалдардан сусынның дәмі мен түсінің толық екенін айта алады.
- ✓ Шыныққан шыны сенімді және берік, бұл келушілердің үлкен ағымында өте маңызды.

Шыны массасының құрамы бойынша ыдыс түсті, түссіз және хрусталь болып бөлінеді. Мейрамханаларда түссіз шыны және хрусталь шыны ыдысты пайдаланады. Конфигурациясына байланысты шыны ыдыстың мынадай негізгі төрт нысаны болуы мүмкін:

- Тостағанға ұқсас (негізгі табаны жоғары шыныаяқ);
- Шале (табақшасы бар аяқ және кең тостаған плитка);
- Бокалдар (аяқтарсыз және негізсіз, бірақ берік түпті);
- Аяқтағы бокалдар (тостаған берік аяққа өтеді).



Сурет 3.2.4 Эллиникалық кезеңдегі шыны амфора, б. д. II ғасыр

Бұл қызық!

Археологиялық деректер бойынша жасанды шыны алғаш рет Сирия жағалауында, Месопотамияда немесе Ежелгі Египетте шығарылғанын дәлелдейді. Шыныдан жасалған көне бұйымдардың басым бөлігі Мысырда, шыныны сақтау үшін қолайлы климаттық жағдайлардың арқасында табылды, бірақ бұл бұйымдардың кейбірі Мысырға әкелінген. Бұл металл немесе керамика жасау процесінде кездейсоқ пайда

болатын шыны шарлар. Мысырлық және сириялық шыныны жасау үшін ағаштың көптеген түрлерін, әсіресе теңіз жағасында өсетін галофилдерді көмірден алуға оңай сода қолданылды. Ең ерте ыдыстар пластикалық шыны талшықтарды құм мен саздан жасалған пішінді айнала металл өзекке салып айналдырды. Осыдан кейін, бірнеше рет қыздырылған шыны, ол бір ыдысқа құйылды. Содан кейін түрлі-түсті әйнек жолақтарын бастапқы форманың үстіне салуға болды. Содан кейін пішін бұзылды, ал стержень алынған ыдыстан алынды. Б. з. б. XV ғасырға қарай шыны Алдыңғы Азияда, Критада және Египетте жаппай өндірілген. Табиғи материалдардан жасалған шыныны өндіру технологиясы мұқият қорғалатын құпияны білдіреді және бұл технологиялар ең қуатты мемлекеттердің билеушілерінің ауласында ғана қолданылды деп болжануда. Шыны талдың басқа жерлерінде жиі құйма түрінде алдын ала дайындалған шыныны өңдеуден тұрды. Мұндай құймалар, мысалы, қазіргі Түркияның жағалауындағы ұлу-Бурун кемесі апатқа ұшыраған жерден табылды. Шыны сән-салтанаттың заты болып қала берді және шыны талшық кейінгі қола дәуірінің өркениеттерімен бірге жоғалды.

Ортағасырлық дәуірде шыны - ыдыс жасау үшін кеңінен қолданылған. Шыны талшық орталығы Италия (Венециандық шыны) және Чехия (Богем шыны).

Мейрамханаға арналған шыны ыдыстар:

1. Ликерге арналған рюмка
 2. Хереске арналған бокал
 3. Шампанға арналған бокал
 4. Минералды суға арналған бокал
 5. Сыраға арналған бокал
 6. Қызғылт шарапқа арналған бокал
 7. Шампанға арналған бокал
- Сурет 3.2.4 мейрамханаға арналған шыны ыдыс






8. Бургунд шарабы үшін бокал
9. Қызыл асханалық шарап үшін лафитті рюмка
10. Ақ асхана шараптарына арналған рюмка
11. Рейнвей рюмкасы (ашық жасыл)
12. Десерт шарабы үшін бокал
13. Коньяк рюмкасы
14. Вискаға арналған стопка
15. Аракқа арналған стопка
16. Минералды немесе жеміс суына арналған фужер
17. Шампанға арналған бокал
18. Ликерге арналған рюмка
19. Мартиниге арналған ыдыс
20. Коктейльге арналған ыдыс
21. Грогқа арналған бокал
22. Шай немесе пуншке арналған бокал

Барға арналған шыны ыдыстар:

 Мартинибок алы. Коктейльді рюмка.	90-160 мл.	Мұзсызсалқындатылғанкоктейльдердіберуүшін. Орташакөлемдікоктейльдердіңкөпшілігіүшін. Ликерлердіфраппеәдісіменұсақталғанмұзғажіберу. Ондакезкелгенсусындытазатүрдежәнемұзбен (оныңішіндевермутмартиниді) беругеболмайды.
 Харрикейн	400-480 мл.	Тропикалық коктейльдерге арналған бокал.
 Хайболл. Тумблер. Коллинз. Зомби.	150-300 мл.	Mix-drink, long drink - үлкен көлемді сусындар және soft drinks - алкогольсіз сусындарды (шырындар, газдалған сусындар) беруге арналған
 Пус кафе.	50-120 мл.	Қабатты коктейльдерге арналған бокал
 Маргарита.	200-250 мл.	«Маргарита» коктейльдерін, мұздатылған сусындарды беру үшін.
 Сауэр.	100 мл.	Сауэр тобының коктейльдерін беру үшін (қышқыл).
 Айриш кофеге арналған бокал.	240-280 мл.	Ыстық коктейльдерді беруге арналған

 Гоблит. Кубок.	200-300 мл.	Шараптық, сыралық, коктейльдік болып бөлінеді.
 Шампань флюте.	160-180 мл.	Шампан, жарқыраған шараптар мен коктейльдерге арналған фужер.
 Шампансды қ ыдыс.	120-200 мл.	Шампан және жарқыраған шараптарды беру үшін. Құрамында кілегейі бар коктейльдерді беру үшін.
 Коньякқа арналған бокал. Бренди глас. Баллон. Снифтер.	250-500 мл.	Бренди, коньяк, арманьяк және кальвадосты таза түрде беру үшін.
 Олд Фешн. Рокс. Виски стаканы.	100-320 мл.	Алкогольді сусындарды: on the rocks –таза мұзбен. Mist-ұсақталған мұзға таза күйінде күшті спирт, сондай-ақ таза түрдегі виски дәстүрлі түрде беру үшін және виски негізіндегі mix-drinks.
 Ликерға арналған рюмка. Пони. Кордиал	25-60 мл.	Ликерлерді таза түрде беру үшін.

 Стопка. Шот. Джиггер.	40-60 мл.	Straight up әдісімен алкогольді сусындарды беру үшін, яғни мұзсыз таза күйінде және бір жұтқыншақпен ішетін шағын көлемді коктейльдерді беру үшін.
 Сыралық бокал.	220-1000 мл.	Сыраны және сыра коктейльдерін беру үшін.
 Сыралық кружка	250-1000мл.	Сыраны ұсыну үшін

Сурет 3.2.5 Барға арналған шыны ыдыс



Металл және шыны ыдыспен жұмыс істеу ережесі

Металл ыдысты пайдаланған кезде деформацияны болдырмау үшін оны қатты соққыдан сақтау керек. Тот баспайтын болаттан және мельхиордан немесе нейзильберден жасалған ыдысты бірге жууға болмайды. Қатты болат мельхиор немесе нейзильбердің өңделген бетін сызуы мүмкін.

Металл ыдысты жуу кезінде сұйық жуғыш заттарды пайдалану, ыстық сумен шаю және құрғату керек.

Мельхиордан жасалған түтіккен өнімдерді кальцийленген содасы бар жұмсақ шүберекпен сүртеді, ыстық суда шаяды және құрғатады.

Металлическая посуда



Металл ыдыс



Шыны ыдыстар келушіге берер алдында міндетті түрде жылтыратылады, ол үшін ыдыста талшықтарды қалдырмайтын арнайы сулықтар немесе сүлгілерді пайдаланады. Жылтырататын дымқыл рюмкалар металл подноскоға қойылады. Тағы бір металл немесе ағаш подностар рюмкалар бірден пайдаланылатынына немесе оларды шкафтарға сақтауға жеткізілуіне байланысты дайындалады. Бірінші төсеніш таза салфеткамен, ал екінші таза дастарқан екі есе немесе төрт есе бүктеледі. Аяғы бар рюмкаларды екі сүлгімен жылтыратады (әрбір қолға сүлгімен алып). Бір сүлгімен аяқты алып, екіншісін жылтыратады. Жылтырату кезінде, саусақ баспайтын екі қолдың арасына айналдырады. Оң қолдың үлкен саусағы сүлгімен бірге рюмканың түбінің ішкі бөлігіне түрткі болуы тиіс. Жылтырату рюмка кристалды жылтырағанға дейін жалғасады. Мұны тексеру үшін, рюмканы күшті жарыққа қаратады. Жылтыратылған рюмкаларды табаққа қойып, таза майлықпен жабады. Терең рюмкаларды жылтырату кезінде сүлгінің көп бөлігін тампон түрінде рюмкаға итеріп, оларды үлкен саусақтың көмегімен сүртеді. Егер рюмкалар бұрыннан жуылып, оларға су тамшылары қатып қалған болса, жылтыратар алдында оларды қайтадан ылғалдандыру қажет. Құрғаған орауыштарды жылтырату алдында суы бар ыдысқа түсіреді және оларды алдымен екі дымқыл сүлгімен, содан кейін екі құрғақ сүлгімен сүртеді.

Жылтырату кезінде түбі сынған және өзі сынған, беті сынған немесе шеттерін жуу немесе пайдалану кезінде сырылған рюмкаларды бөледі. Бұл эстетикалық және санитарлық-гигиеналық талаптарға сай. Кез келген жағдайда даяшы ыдыстың мінсіз таза және жылтыратылғанына көз жеткізбейінше, шыны ыдысты қонақтарға үстелге беруге болмайды.

Жеке және топпен орындауға арналған тәжірибелік тапсырмалар

1. Кестедегі тиісті сандарды қойып, металл ыдыстың мақсатын анықтаңыз.

1. Бірінші тағамдарды беруге арналған ыдыс
2. Екінші тағамдарды беруге арналған ыдыс

3. Тәтті тағамды беруге арналған ыдыс
4. Ыстық сусындарды беруге арналған ыдыс
5. Салқын тағамдар беруге арналған ыдыс
6. Ыстық тағамдар беруге арналған ыдыс
7. Тағамдарды және сусындарды салқындатуға арналған ыдыс
8. Тамақ және асхана ыдыстарын тасымалдауға арналған ыдыс

Сорпа табағы-	
Овалды, домалақ баранчик -	
Овалды ыдыс-	
Кокотница-	
Кокильница-	
Порциялы таба-	
Кроншель-	
Соусниктер-	
Турка-	
Кофейниктер-	
Сливочник-	
Молочник-	
Шәйнек-	
Креманкалар-	
Таганчик-	
Икорница-	
Шелектер-	
Подностар-	

7. Бокал түрлерін және олардың мақсатын анықтаңыз.



Сурет 3.2.7 Бокал түрлері

3.Суретте коктейльдер көрсетілген, осы шыны ыдыстарда неге осы коктейльдер берілетінін түсіндіріңіз:



Сурет 3.2.8 Шыны ыдыстағы коктейльдер

- күшті алкогольді сусындарды беруге арналған ыдыс;
- орташа және әлсіз алкогольді сусындарды беруге арналған ыдыс;
- алкогольсіз сусындарды беруге арналған ыдыс;
- жеке мақсаттағы ыдыс;
- сусындарды топтық беруге арналған ыдыс;
- қандай ыдыс жоқ.

4. «Шыны ыдыстардың ассортименті мен мақсаты» кестесін толтыру.

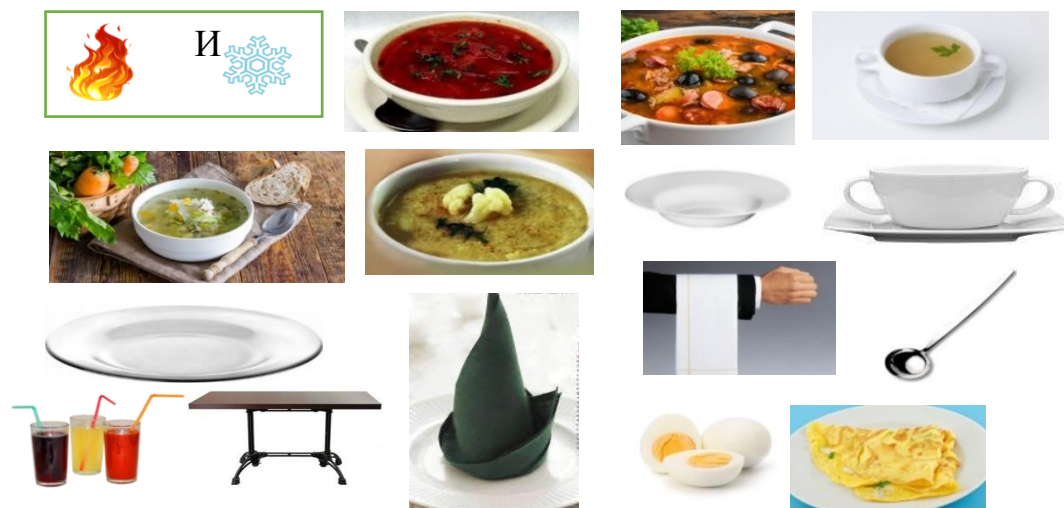
Аталуы	Сыйымдылығы, см ³	Тағайындалуы

5. Мәтінді мұқият оқыңыз. Сурет түрінде қалып кеткен сөздерді салыңыз.

Текст.

Сорпалар болады және Дайындау тәсілі бойынша сорпалар мөлдір (.....), ас қатық қосылған (.....,, және т. б.), және езбе тәрізді(..... қырыққабат, тауықтан, жабайы және т.б.). Жеке топ-жеміс-жидек сорпасы. Ыстық күйінде тек нан квасындағы және қызылша қайнатпасындағы көжелерден басқасының бәрі ұсынылады. Залға мискадағы сорпадан даяшы қосымша үстелде қасықтың көмегімен фарфорға құяды..... сорпа, езбе көжені..... Терең тарелкалар мен шыныаяқтар 65-70° С температураға дейін қыздырылуы тиіс. Даяшы алып тастайды қақпағы көжелік табақшалар және оның сыртқы жағын төмен қаратып қояды, былғамас үшін немесе алдын ала дайындалған ұсақ..... тарелка. Содан кейін қыздырылған терең табақшаны алады және

оны ұсақ асханалық тәрелке үстіне қояды. Құйғышты..... бұл ретте сорпаны төгіп алмас үшін табаққа мүмкіндігінше жақын ұстайды, ал терең табақ бір деңгейде болуы керек. Төгілген кезде сорпа шайқалмайды, май мен қаймақ бетіне біркелкі үлестіріледі, сорпаның қалың бөлігін қояды және содан кейін сорпа құйылады. Қызмет көрсету кезінде қасық, егер ол алдын ала ... , қойғыш тәрелкеге береді.



Сурет 3.2.9 №5 тапсырмаға арналған суреттер

Сорпалар мен мөлдір көжелерді ережеге сәйкес өндірісте сорпалық ыдыстарда ұсынады. Шыныаяқ табақшаға қолмен солға қойылуы керек. Қасықты табаққа немесе қонақтың оң жағындағы үстелге қояды. Сорпаға сол жағына қойылатын бәліш тәрелкесіне гренкалар, бәліштер немесе профитрельдер беріледі. Сіз ұсына аласыз..... (пісірілген немесе "қалтада") немесе..... Тапсырыспен жұмысқа кірісе отырып даяшы қызмет көрсетудің жалпы ережелерін, сондай-ақ салқын және ыстық басытқылардың реттілігін және

7. Сурақтарға жауап беріп, кестені толтырыңыз.

1. Люкс мейрамханаларында түскі ас үстелін және жоғары санатты арақ-шарап өнімдерін және әр түрлі сусындарды беру үшін ыдыс-аяқ қолданылады...
2. Мейрамханаларда бір орынға ликер және коньяк рюмкалары, рейнвейн және лафит, шампанға арналған бокалдар көзделеді.
1. Үстелді шыны және хрусталь ыдыстармен сервировкалау үшін: -ликер үшін– ликер рюмкасын сыйымдылығы... -коньяк типіндегі төмен аяқты рюмкада «тюльпан»– оған құяды...
4. Минералды және шырынды сулар үшін сыйымдылығы... фужерлер қолданылады
5. Табиғи шырындар үшін конусты нысаны бар стопка сыйымдылығы... қолданылады.

8. Металл ыдыстың мақсаты мен қолданылуын сипаттаңыз. Мақсаты, өлшемдері, сыйымдылығын көрсетіңіз. Металл ыдысты күту талаптарын атаңыз.

- 1— уылдырық ыдысы;
- 2— кокотница;
- 3 — кокильница;
- 4— порциялы таба;
- 5 — спаржаға арналған тор;
- 6 — таганчик;
- 7, 8 — көжелік ыдыстар;
- 9 — кілегей ыдысы;
- 10 — сүт құятын ыдыс;
- 11. — джезва (турка);
- 12 — «баранчик» домалақ;
- 13 — «баранчик» сопақша;
- 14 — креманка;



Сурет 3.2.10 Металды ыдыс

- 15 — кофейник;
- 16 — самовар;
- 17 — сопақ ыдыс;
- 18 — тұздық ыдысы;
- 19, 20— подностар;
- 21 — шампанға арналған шелек;
- 22 — асханалық құралдарға арналған қойғыш

9. Тест тапсырмалары.

1. Арнайы ыстық басытқыларды (саңырауқұлақтардан, крабтардан, құстан, көкөністерден) дайындау және беру үшін пайдаланылады

- a. порциялы таба;
- b. кокильница
- c. пашотница
- d. кокотница
- e. таганчик

2. Металды менажницаны қолданады

- a. Балықтан порциялық тағамдарды беру үшін
- b. ет тағамдарын беру үшін
- c. күрделі гарнирлі тағамдарды босату үшін
- d. тағамдарды гарнирсіз босату үшін
- e. тәтті тағамдарды босату үшін

3. Мельхиор қақпағы бар бранчиктер арналған

- a. балықты беру, балықты пісіру үшін;
- b. порциялық ыстық тәтті тағамдар, ыстық тағамдар беру үшін;
- c. еттен, көкөністерден, құймақтардан бұқтырылған тағамдарды беру кезінде температураны сақтау үшін

d. күрделі гарнирлі тағамдарды босату үшін

e. тәтті тағамдарды босату үшін

4. Ақ құрғақ және жартылай құрғақ шараптар үшін қай рюмка қолданылады

a. рейнвейн

b. мадернді

c. лафиттік

b. бокал

e. айриш

5.Бекітілген шараптар үшін рюмка қолданылады

a.рейнвейнді

b. мадернді

c.лафитті

d.бокал

e.пущ-кафе

6.Жаңа піскен жидектер, шәрбаттағы жемістер, жеміс салаттары, желе беру үшін қолданылады

a. ваза

b. қалың шыныдан жасалған салат салғыштар

c.креманкалар

d .құмыралар " плато»

e. тәрелке

7.Арақты, тұнбаларды, құймаларды беру үшін қолданылады

a.рюмка (25 см³)

b. лафиттік рюмка(125 см³)

c.рюмка 50 см³

d. рейнвейндірюмка (100 см³)

e. шәй стаканы

8. Банкеттер мен қабылдауларға қызмет көрсету кезінде келесі ыдысты пайдаланады

a.пластмасса

b. тот баспайтын болаттан жасалған

c. майолик

d. мельхиордан

9. Ақ шарап үшін бокалдың қызыл шарап үшін бокалдан айырмашылығы

a. ақ бокал шар тәрізді пішінді, ал қызыл ұзын

b. қызыл шарап үшін бокал шар тәрізді, ал ақ ұзын

c. бокалдар шыны құрылымымен ерекшеленеді

b. бокалдар мүлдем бірдей

e. бокалдар аяғының ұзындығымен ерекшеленеді

10.Лафиттік рюмкалар беру келесілерді ұсыну үшін қызмет етеді

a. шампан және жарқыраған шараптар;

b. күшті және десерт шараптары

c. қызыл шарап

d. алкогольсіз коктейльдер

e. жаңа сығылған шырындар

10. Блиц-опрос «Иә/Жоқ». Сізге сұрақты мұқият оқып, ұсынылған екі нұсқадан жауап таңдау ұсынылады.

1.Шыны ыдыстар сілтілі тотықтары бар қоспада кварц құмын балқыту жолымен алынатын шыны массасынан өндіріледі (иә/жоқ).

2.Шыны массасында хрусталь өндіру үшін қорғасын немесе күміс қосылады (иә/жоқ).

3.Фужерлер алкогольсіз сусындар мен сыра үшін қолданылады, (иә / жоқ).

4."Плато" вазасыбәліштер мен торттарды беру үшін қолданылады, (иә/жоқ)

5.Сыйымдылығы 75 см³ мадир рюмкасы, (иә/жоқ).

6.Фужер алкогольсіз сусындарды беру үшін қолданылады (иә / жоқ).

7.Мельхиор-мыс қорытпасы (80 %) және никель (20 %), (иә / жоқ).

8.Нейзильбер құрамына мыс (01,5 %), никель (16,5 %) және мырыш (22 %), (иә/жоқ) кіреді.

9.Кокотница-саңырауқұлақтардан, крабдардан, құстардан, көкөністерден арнайы ыстық тағамдар дайындау және беру үшін қолданылады (иә/жоқ).

10.Кокильница-тұғырдағы шағын металл раковина. (иә/жоқ).

11.Өзіне-өзі қызмет көрсету үшін анодталған алюминийден жасалған подностар дөңгелек, сопақ, мәнерлеп шығарылады (иә/жоқ).

12. Пашотница сорпаға қаптарға пісірілген ыстық тазартылған жұмыртқаларды беруге арналған (иә/жоқ).

13.Менажница-сопақша немесе дөңгелек пішінді қалқаны бар бір порциялық металл ыдыс (иә/жоқ).

14.Таганчиктер келушілерге берілетін бірінші және екінші тағамдарды ыстық күйінде ұстау үшін қолданылады (иә/жоқ).

15. Турка Шығыс кофе дайындау үшін қолданылады (иә / жоқ).

11. Көрсету арқылы дұрыс жауапты табыңыз.



Тақырып 3.3 Құралдармен және подноспен жұмыс істеу ережелері мен түрлері

**«Қатаң этикет сақтаңыз»
«Асхана құралдары есебінен»
Халық даналығы.**

Глоссарий.

Асхана аспабы-тағаммен манипуляцияларға арналған құрал немесе құрал-саймандар жиынтығы.

Поднос-тақта, ыдыс-аяқты тасымалдауға арналған үстелге тамақ беруге арналған металл немесе пластикалық таба.

Тарихи анықтама

Адам ойлап тапқан алғашқы құрал пышақ болды. Тас дәуірінде бұл берік тастан жасалған пластиналар болды. Кейіннен адамдар қасықты ойлап тапты, оның прототипі адам алақаны құмыраға жасалған. Алғашқы қасықтар ағаштан жасалды, сондықтан металдар пайда болған кезде оларды мыс, күміс, сондай-ақ басқа да материалдардан жасай бастады. Француз патшалық ауласында біз қазіргі уақытта тамақ тұтынатын шанышқыларды пайдалана бастады.

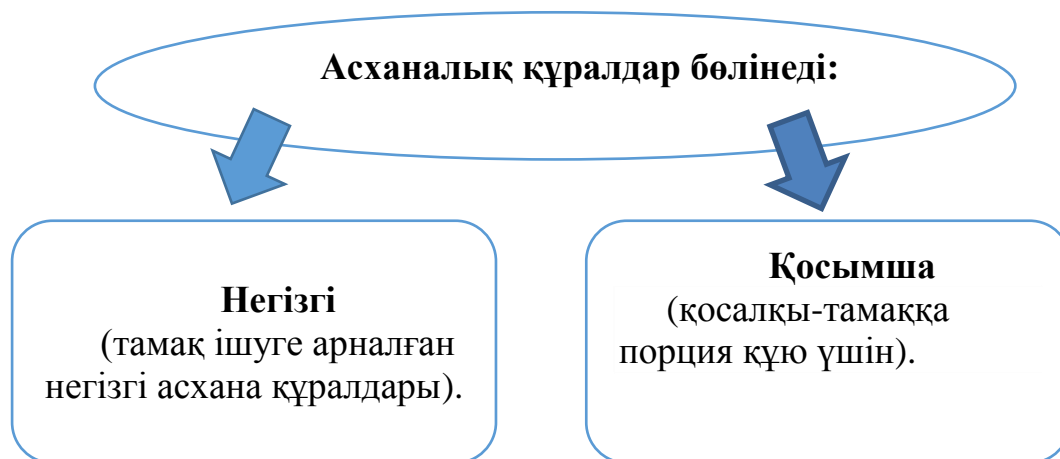


Схема 3.3.1 Асханалық құрал түрлері

Негізгі құралдар. Пышақ, шанышқы, қасық, асхана құралы – балықтан басқа бірінші және екінші тағамдарды беруге арналған үстелді сервировкалауда қолданылады.

Шанышқы, пышақ, асхана құралы аз өлшемімен ерекшеленеді, салқын тағамдар мен басытқыларды беру кезінде қызмет етеді.

Сүйектерді ажырату үшін тереңдетілген шанышқы және екінші балық тағамдарына арналған күрек тәрізді тұйық пышақ - балық құралы-екінші балықтың ыстық тағамдарын беру кезінде сервировкалау үшін пайдаланылады.

Десерт құралы (қасық, шанышқы, пышақ) – өлшемі бойынша басытқылардан кішкене тағамдар, тәтті тағамдар, жемістер беру кезінде қолданылады. Десерт қасық жұмыртқадан глазуньяға, сүтпен немесе кілегеймен жидектерге, кеседегі сорпаға беріледі. Шанышқы үш тісті болуы мүмкін, олардың біреуі өткір және кеңейтілген.

Жеміс құралы (шанышқы және пышақ) – жемістер мен жеміс салаттарын беру кезінде қолданылады, десерттен кішкене мөлшерімен ерекшеленеді. Пышақ өткір, қауырсын тәрізді.

Шайға шай қасық беріледі.

Кофеге шай қасықтан кішкентай кофе қасық беріледі.

Балмұздаққа арналған қасық күрек тәрізді нысаны бар болады.

кокотты шанышқы десертті қасықпен бірдей көлемде, бірақ үш қысқа және кең тістері бар, оны құс пен жабайы құстан жюльенге, қаймақпен саңырауқұлақтарға береді.

Қосалқы құралдар. Олар ірімшік, май, лимондарды кесу және бөлу кезінде қолданылады.

Майға арналған пышақ басқа кеңейтілген негізден ерекшеленеді. Ірімшік кесу және орналастыру үшін пышақ-шанышқы қызмет етеді. Оның ұшында серп тәрізді тістері бар.

Лимонды кесу және орналастыру үшін екі өткір тістері бар пышақ пен шанышқы, ал зигзаг тәрізді өткір пышақ лимон кесуді жеңілдету үшін қолданылады.

Екі қырлы шанышқы майшабақ салуға арналған, ал күрек шанышқы – балық консервілерін майға салуға арналған. Шанышқы бес тішеден тұрады, бұл балық ұшасының деформация мүмкіндігін болдырмайды, сондай-ақ төменгі тұғырық, бұл өнімді орналастыру кезінде май тамшыларының құлауын болдырмайды.

Шаяндарды, крабтарды және омарларды өңдеу үшін перпендикуляр қосылған және бір ортақ тұтқасы бар екі бірдей шанышқыдан тұратын құралды пайдаланады.

Устрица үшін үш тісі бар шанышқы қажет, олардың біреуі консерві пышағы түрінде.

Бөлшектеу пышағы мен шанышқы тапсырыс берушінің қатысуымен тұтас қуырылған ет порциясын кесу үшін даяшыға қызмет етеді. Пышақ асханалық шанышқыдан үлкен өлшемімен ерекшеленеді, шанышқының ұзын тістері бар.

Салаттар үшін асханалыққа ұқсас, бірақ одан үлкен қасықтар қолданылады.

Қюю қасығы бірінші және тәтті тағамдарды қюю үшін қызмет етеді.

Сусындар, коктейльдерді, содалы суы бар вискиді ұзын сапты қасыпен араластырады

Джемді үлестіру үшін фигуралық қасық қажет.

Үлкен кондитерлік қысқыштар ұннан жасалған кондитерлік өнімдерге, кішкентай– қант, шоколад ассортилері үшін қолданылады.

Бәліштерге арналған қысқыштар

Жаңғаққа арналған қысқыштардың тегіс гофрленген тістері болады.

Мұзға арналған қысқыштар тот баспайтын болаттан немесе мельхиордан жасалған.

Спаржаға торларда спаржаны беру кезінде қысқыштар қолданылады.

Уылдырық үшін күрекше кішкентай жалпақ қалақ түрінде жасалған.

Салқын және ыстық балық тағамдарын салу үшін ұзын пішінді күрекшелер қолданылады.

Майшабақ пен паштеттерді паштетті күрекшемен салады.

Пирожный мен тортты кондитерлік күрекшемен салады.

Жүзімді бөлікке арнайы қайшымен кеседі

Асханалық құралдарды сервировкаға дайындау

Құралдарды сервировкаға дайындау әрбір затты жуу сапасынан, ақаудың болмауын мұқият тексеруден, сондай-ақ сүрту мен жылтыратудан тұрады. Нашар жуылған заттарды (құралдарда құрғақ тамақ және т.б.) қайта жууға жібереді.

Асханалық құралдарды техникалық жылтырату

1. Пышақтардың сүлгімен сол қолға 3 - 4 данасын алады. Сол қолмен оларды тұтқасынан ұстайды.
2. Оң қолмен жылтырату үшін сүлгінің қалған бөлігімен жүзді жігерлі сүртеді. Құралдарды жылтырату кезінде пышақтарды өз-өзінен ұстайды.
3. Содан кейін пышақтарды саусақтарымен ұстамай, майлық төселген табаққа салады.
4. Шанышқылар мен қасықтардың бірден бірнеше данасын алып, тістерін төмен қаратып сүлгімен сүртеді. Сол қолмен оларды тұтқадан ұстайды, ал оң қолмен жылтырату үшін сүлгінің қалған бөлігімен сүртеді.
5. Шанышқы тістерінің арасында жуу кезінде жойылмаған тағамның бір бөлігі қалмауын тексеру керек.
6. Пышақтар подностың оң жағында, ал шанышқы сол жағында қойылады. Оларды майлықтың бос ұшымен жабады және олардың ортасына қасықтар қояды.

Асхана құралдарының тілі

Табақшада орналасқан пышақ пен шанышқы даяшыға көп нәрсе айта алады. Екі асхана құралдарыменымдау, үзіліс уақытында қызмет көрсетуші персоналмен сенімді коммуникациялар жасауға көмектеседі. Тамақтан кейін пышақ және шанышқыны лас ыдыстарды әкетуі үшін параллель қойған жөн.

- Егер аспаздарды мақтағыңыз келсе, заттарды үстелдің шетіне параллель қойып, солға қарай өз табақшасына орналастыру керек. Шанышқы мен пышақты бір-бірінен алыс қоюға болады, ол тамақтың дәміжақсы және қонақтың тойғандығы туралы белгі ретінде қызмет етеді. Асханалық аспаптармен сапасыз қызмет көрсету туралы белгілерді үш жолмен беруге болады:
 - ✓ Тістері арасында пышақты қысып тұру (тамақ ұнамады);
 - ✓ Заттар бір-біріне бұрышпен жоғары орналасқан (қарым-қатынасы нашар);
 - ✓ Заттар үстелдің шетіне қарай параллель жатыр (әкімшілікті шақыруы).

Тағы бір белгі бар.

Заттарды сәл қиады. Жоғарғы жақта пышақ бар. Бұл керемет кешкі астан кейінгі тамаша көңіл-күйді білдіреді. Тағамдарды ауыстыру

жылдамырақ болу үшін заттарды перпендикуляр етіп қырку керек. Бұл қонақ асығыс деген сигнал. Тәрелкені алып кетпес үшін үзіліс туралы белгі беру үшін айқастырылған немесе тарелканың шетіне заттар орналаструға болады.



Сурет 3.3.2 Асханалық аспаптардың тарелкада орналасуы

Алып кету қажет емес	Үзіліс	Үзіліс	Үзіліс
Келесі тағамды тағатсыздана күтемін	Үзілісті аяқтадым	Үзілісті аяқтадым	Үзілісті аяқтадым
Тағам өте жақсы	Тағам ұнамады	Қызмет көрсету ұнамады	Шағым кітабын әкеліңіздер

Шанышқы тарихы.

Шанышқы ойлап тапқанға дейін, батыстың көптеген тұрғындары тамақ ішкен кезде пышақтар мен қасықтарды пайдаланды, және де тамақтың үлкен бөліктерін қолмен алды. Неғұрлым ауқатты халық трапеза кезінде қолғап киген. Тамақ ішкеннен кейін олар шешкен. Ақсүйектер екі пышақты пайдаланғысы келді. Әрбір қолға бір пышақ алынды-біреуі тағамды бөліп, екіншісі ас тәрелкеден ауызға апарды. Шанышқы туралы ең бірінші ескерту Таяу Шығыста IX ғасырда болды. Содан кейін шанышқы

екі тіс болды. Бұл тістер тікелей болды және осы шанышқы үшін тек тамақты тесуге болатын еді. Италияға шанышқыны Византиядан XI ғасырда әкелген. XIV ғасырға Еуропада шанышқы кеңінен қолданыла бастады, ал XVII ғасырдан бастап бұл асханалық құралды атақты адамдардың банкеттерінде үнемі қолдана бастады. Кейінірек шанышқы Солтүстік Еуропада пайда болды. Ағылшын әдебиетінде алғаш рет шанышқы Томас Кориэтпен 1611 жылы оның елдігі туралы кітаптарының бірінде сипатталған. Англияда шанышқы XVIII ғасырда танымал болды.

Подноспен жұмыс істеу кезіндегі ережелер мен техника

Подноспен жұмыс істеу кезінде келесі ережелерді сақтау қажет:

- барлық сусындар мен тағамдар қонақтарға подноспен апарылуы тиіс, оларды дұрыс подносқа қою керек;
- ауырлық орталығы поднос ортасында болуы тиіс (ауыр заттарды ортаға орналастырады, ал жеңілін шетіне орналастырады);
- ең ауыр зат орталыққа қойылады. Сусындарды подностан алып тастай отырып, ауырлық орталығын реттеу қажет, өйткені тепе-теңдікті жоғалтыпқонақ үстіне сусында төгіп алу мүмкін.
- алдымен табақшалар, содан кейін шыны қойылады;
- ыдыстың көп мөлшерін бірден тасымалдауға болмайды;
- егер тамақ немесе сусыны бар ыдыс-аяқ асса, онда оны кеудеден сәл төмен ұстайды;
- - тәрелкелер міндетті түрде қорғалуы тиіс-барлық қалдықтар бір тәрелкеге салынады (тәрелкелердің табаны орнықты болуы тиіс). Сусындарды бардан алып, оларды қонақтың үстеліне ыңғайлы болатындай етіп, алдын ала подносқа қояды.

Қолдың жартылай иілген саусағында жеңіл подносты ұстайды. Бұл жағдайдан подносты алақанға ауыстыруға болады. Жеңіл подносты бес саусақтың ұшында кеуденің сол жағына қарсы шынтак деңгейінде немесе одан кішкене жоғары ұстайды. Подносты әрдайым таза күйде ұстау керек

Болмайды:

- + Пайдаланылған ыдыстар мен дайын тағамдарды бір подносқа салу.
- + Подностар қатаң сол қолға ауыстырылады, алақанның барлық алаңы пайдаланылады, иілген шынтак деңгейінде оң қолмен ұстауға рұқсат етіледі.
- + Иықтан жоғары көтермеңіз.
- + Сусындармен салынған ыдысты екі қолмен кеудесінен сәл төмен ұстаңыз.
- + Бар және ас үй өнімдерін бір подноста тасымалдауға, сондай-ақ түскі ас үстеліне подностарды қоюға.
- + Барлық тағамдар мен сусындарды тек бір қатарға қояды. Аса ауыр асхана ыдысы даяшыға жақын, жоғары - астар ортасында, төмен және жеңіл – астар жиегіне жақын болуы тиіс.

Қол сүрткішпен жұмыс.

Қол сүрткіш міндетті:

- статикалық жағдайда немесе жүру кезінде алжапқыштың белінде болуы;
- сусындарды құю кезінде еркін қолда болуы керек.
- ыстық тәрелкені беру кезінде оны ұстау үшін қолданылады.

1. Ұсынылған үлгілерден негізгі және қосалқы аспаптарды таңдау.



Сурет 3.3.3№1 тапсырмаға арналған асханалық құралдар

2."Иә/Жоқ"Блиц-сауалнамасы. Сізге сұрақты мұқият оқып, ұсынылған екі нұсқадан жауап таңдау ұсынылады.

1.Үстелден лас ыдысты алып кетер алдында, егер онда тағы бір нәрсе қалған болса, қонаққа сұрақ қою керек пе, лас тәрелкені алып тастауға болады ма дегендей? (иә/жоқ).

2. Егер тәрелке бос болса-сіз қонақтан сыпайы "рұқсат етіңіз" сұрап ескертіп алып кетесіз бе? (иә/жоқ).

3.Сіз алдымен ортақ тағамдарды жинайсыз, содан кейін қонақтардың жеке тарелкалары, құралдар, содан кейін барлық басқа ұсақ заттар: дәмдеуіштер, тұздықтар, нан себеттері, майлықтар, (иә/жоқ).

4.Қолдағы лас ыдыспен қонақтарға жақындауға болмайды (иә/жоқ).

5.Сіздің атыңыз қонақ атады, ал сіз лас ыдысты алып жүресіз, оны басқа даяшыға беріңіз, немесе мүмкін болмаса, "бір минут, Мен қазір сізге барамын" деп айтыңыз (иә/жоқ).

6. Сіз жуу бөлмесіне бара жатып, басқа даяшының қолынан немесе үстелден ыдыс-аяқты алып кетесіз бе (иә/жоқ).

7.Сіз пайдаланылған бокалдарды аласыз (иә/жоқ).

8.Таза немесе лас ыдысты үлкен тау етіп саласыз ба (иә/жоқ).

9. Бокалдарды бір біріне кигізіп қоясыз ба(иә/жоқ).

10.Аспаптарды шыныға салыңыз (иә / жоқ).

3. Тестті орындаңыз.

1.Десерт құралының құрамына кіреді

- a. шанышқы, пышақ
- b. шанышқы, пышақ, қасық
- c. шанышқы, қасық
- d. шанышқы, қасық, күрек
- e. шанышқы, пышақ, күрек

2. негізгі құралдың құрамына кіред

- a. шанышқы, пышақ
- b. шанышқы, пышақ, қасық
- c. шанышқы, қасық
- d. шанышқы, пышақ, күрек
- e. шанышқы, қасық, күрек

3.Жеміс құралдары жататын аспаптардың түрін анықтаңыз

- a.негізгі аспаптармен
- b.көмекші құралдармен
- c.қосымша аспаптармен
- d. асханалық аспаптармен

4.Көмекші құралды таңда

- a. сорпа үшін қасық
- b. шаянға арналған шанышқы
- c. кокотты шанышқы
- d. десерт қасық

5.Даяшыға белгі -қонақ аяқтады?

a. аспаптар тәрелкеде крестпен салынған, бұл ретте пышақ тұтқасы төрт сағатқа, ал шанышқы тұтқасы-сегіз сағатқа көрсетеді

b. екі құралдар үстелде тұтқалармен, ал тәрелкедегі басқа ұштарымен

c. екі аспап бір-біріне параллелді табакшада тұрады, бес сағатқа тұтқамен көрсетіледі

- d. аспаптар крестпен салынған
- e. пышақ шанышқы тістерінің ортасына салынған

6. Устрицаға арналған шанышқы үш тістің бірі жүз түрінде жасалған

- a. дөңгелек соңы
- b. ақымақ ұшымен
- c. консерві пышағы
- d. конус
- e. трезубца

7. Үлкен кондитерлік қысқыштар бөлуге арналған

- a. пісіру бұйымдары
- и. Устриц
- c. жүзім
- d. зәйтүн
- e. қант, шоколад ассорти

8. Ұзын тұтқалары бар қасықтар дайындау үшін қолданылады

- a. десерт
- B. балмұздақ
- c. мусса
- d. тұздық
- e. аралас сусындар

9. Фигуралық қасық не үшін қызмет етеді

- a. кондитерлік бұйымдар
- B. розеткаға Джем үлестіру
- c. жемістер мен көкөністерді орналастыру
- d. бірінші тағамдарды құю
- e. гарнир орналасулары

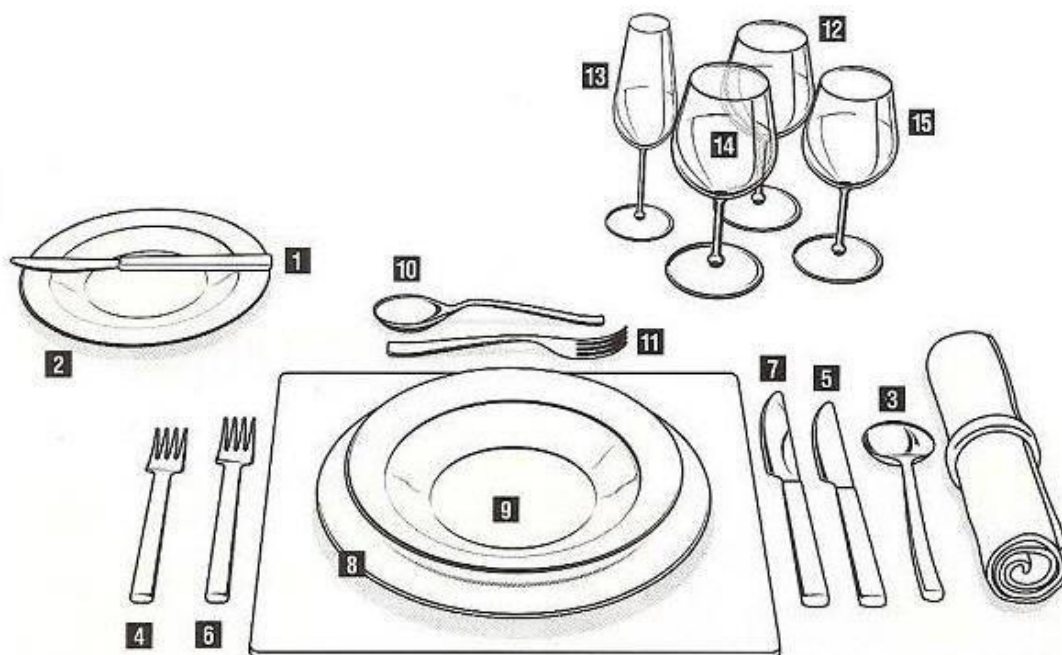
10. Келушілерге арналған подностарды тазалау қажет

- a. күн соңында таза майлықпен сүрту, аптасына 1 рет жуу құралдарымен ыстық сумен жуу , ағынды сумен шаю және кептіру
- b. әр қолданғаннан кейін таза майлықпен сүрту, ал жұмыс аяқталғаннан кейін дезинфекциялаушы заттармен ыстық сумен жуу, жылы ағынды сумен шаю және кептіру
- c. әр қолданғаннан кейін щеткамен шайып, жұмыс аяқталғаннан кейін сабынмен ыстық сумен жуу.

4.Негізгі және көмекші асханалық аспаптардың ассортименттері мен сипаттамасы бойынша салыстырмалы кесте құрастыру.

негізгі	қосымша

5. Сервировкаға арналған ыдыстар мен асханалық құралдарды тізіп шығыңыз (суретте көрсетілген номер бойынша):



Сурет 3.3.4 Үстелсервировкасы

6. Сізге подноспен жұмыс істеу ережелерін мұқият оқып шығу ұсынылады. Жіберілген қателер мен сәйкес сөздіктерді табыңыз.

1. Ыдыс-аяқпен тағамдарды тасымалдауға арналған даяшылардың жұмыс тәжірибесінде, әдетте, диаметрі 150 см дөңгелек подностар пайдаланылады.

2. Екі қолға апару ыңғайлы.

3. Оны бүкіл қолалаңында, кеңашық, тіксаусақтарда ұстап, оң қолмен ұстап тұрады.

4. Подносты төрттік саусақтың ұшында және саусақтан ажыратылған ұзын үлкен саусақтың ұшында ұстауға болады.

5. Подностар әдетте сол қолдың шынтағының деңгейінде немесе одан бірнеше жоғары болады; тамақ немесе буфет өнімдері бар подностарды иықтан жоғары көтеруге болады.

6. Иықтың үстіне тек сауда залында жеткізуге рұқсат етіледі.

7. Үлестіру сәресінен жүктелген подносты борттан алып, екі қолмен көтеру керек.

8. Содан кейін оң қолдың жағдайын өзгертпестен, сол жақ білезікпен астың ортасына қарай қозғалысты үлкен саусақпен және қалған төрт саусақпен кезекпен жасайды.

9. Тепе-теңдікке жеткен соң, қажет болған жағдайда оң қолына ұстай отырып, екі қолға апарды.

10. Бір подноста бір мезгілде буфет және ас үй өнімдерін тасымалдауға болады.

11. Аса ауыр заттар поднос ортасында жоғары, ал жеңіл заттар төмен болуы керек.

12. Даяшы подносты қосымша үстелге немесе сервантқа сусындарды немесе тағамдарды тасымалдау үшін ғана қолданбайды.

13. Түскі ас үстеліне поднос қоюға рұқсат етіледі.

Жауап эталоны (1.50 см., 2. солқол, 3.алақан, 4.жартылай майысқан, 5.болмайды, 6. Сауда залынан тыс, 7. Жартылай иілген қылқала, 8. Сол қолында, 9. Тасымалдауға болмайды, 10. Жақын болу, 11.тек, 12. Рұқсат етілмейді).

Тақырып 3.4 Асханалық майлықтың түрлері

«Қонақтарды қабылдау жетістігінің кепілі асхана майлығын
таңдаудан басталады".
Эсте Лаудер

Глоссарий.

Дастархан –үстелді жабатын ерекше өңделген матадан жасалған бұйым.

Наперон –бұл шағын өлшемді қосымша дастархан, әдетте, тікбұрышты формада, ол негізгі дастарханның үстіне ілінеді.

Мулетон— үстелге арнайы жабатын (латекспен жұмсақ мата, үстіңгі жағы – фланель сияқты, төменгі жағы – клеенка сияқты), әдетте резеңкеде деформацияланбау үшін, дастарқанға сырғымау үшін төселеді. Екі қабатты мата емес материал. Бір жағы - полиуретаннан-тегіс және резеңке немесе латекске ұқсайды,ал екіншісі-фланель матасына немесе киізге ұқсайды.

Фуршетті юбка-бұл бүйіржағынан үстел жиектейтін тоқыма бұйым. Асхана киімінің заманауи ассортиментіне көптеген атаулар кіреді: дастархандар, банкет дастархандары, наперондар, фуршет юбкалары, мольтондар, сорлар, салфеткалар, орындықтарға арналған тыстар.

Асханалық майлық үшін пайдаланылатын маталардың негізгі түрлері:



табиғи:

- атлас, таза мақта, шерсть, дамаст, лен, муслин, полотно, тюль, шелк және т.б;



жасанды

- ацетатты, вискозды, полинозды, полиэфирлі талшықтардан, полиэстерден және т. б. маталар.;



аралас маталар

синтетикалық талшықтардың әртүрлі пайызымен табиғи маталардың қоспасы

Схема 3.4.1 Маталардың негізгі түрі

Мейрамхана бизнесі дамуының қазіргі жағдайында асхана майлығы және оның дизайны айтарлықтай өзгерді. Мейрамхана шаруашылығы орындарының асханалық майлығына арналған гамма түрлі-түсті: классикалық түстер, төсек және қаныққан ашық және қара түстер, суреті немесе ою-өрнегі бар маталар.

Дастархан, ол мекеме интерьерін ресімдеудің негізі болып табылатындықтан, тағы да бірқатар практикалық функцияларды орындайды-тәрелкелер мен құралдардың, столешницалардың дыбысын өшіреді, ыдыс-аяқтың столдан сырғуын азайтады.

Дастархандар келесідей түрлері бар:

- * дөңгелек, сопақ, шаршы және тікбұрышты,
- * мақсаты бойынша: түскі ас, шай, банкет, ішкі киім, асхана,
- * тақырыптық: мерекелік және күн сайын,
- төменгі, жоғарғы және сәндік.

Төменгі дастархандар –столешницаларға арналған қаптар- мулетон (фланельден, жұқа киізден немесе резеңкеленген қаптамасы бар жасанды матадан тігілген төменгі дастарқан). Мулетон олардың бетін Сұйықтықтар мен ыстық тағамдардың әсерінен қорғау үшін үстелдерге стелютті, олар дастарханның сырғуына және жылжуына кедергі жасайды және үстелдерге шусыз қызмет көрсетуді қамтамасыз етеді. Мулетон үстелдің өлшемдеріне дәл сәйкес келуі және байлау немесе резеңке көмегімен оларға берік бекітілуі тиіс.

Жоғарғы дастархандар үстелдің пішіні мен өлшеміне сәйкес болуы және барлық жағынан 25 см кем болмауы тиіс.

Кәдімгі дастархан-көлемі 173 * 173 см; түрлі-түсті 135 * 135, 150 * 150см.

Банкеттік дастархан-өлшемі 173*208см, 173*250, 173*280, 173*500см.

"Қақпақтар", "жолдар" және "юбкалар" декоративті дастархандар деп санауға болады. "Қақпақтар" - сервировкалық жапқыштар (наперон) әдетте дөңгелек немесе шаршы пішінді болады.

Наперон-тек сәндік функцияны ғана емес, сонымен қатар дастарқанға күтім жасауды жеңілдететін жоғарғы дастарқан.

Сет, раннер (асханалық жолға төсеуші)

Бұл шағын дастархан, "кәсіби" - ыдыс қоятын қойғыш. Тордың ауданы 30x40 см кем болмауы тиіс, оған орнатылатын ыдыстар (тарелкалар, бокалдар және аспаптар) үшін жеткілікті орын болуы тиіс. Ең қолайлы және ыңғайлы торлар тікбұрышты және сопақ келеді. Кейбір жағдайларда трапезаға арналған үстелді жабдықтау кезінде бірнеше торлар біріктіріледі: ортасына созылған пішінді торлар ("жол" деп аталатын), ал әрбір келушілердің тәрелкесінің астына сол суреті бар шаршы тор салынады. Тоқымадан басқа, торларды жасау кезінде ағаш немесе пластмасса қолданылуы мүмкін.

Соңғы уақытта көптеген кәсіпорындар қойғышы бар майлықтар және раннерлер үшін толық үстелді жаппайтын дастархандардан бас тартуда.

Фуршетті юбка-бұл бүйір жағынан үстел жиектейтін тоқыма бұйым. Пішіні, өлшемдері, дизайны және бекіту түрлері әртүрлі опцияларға ие болуы мүмкін. Соңғы жылдары фуршет юбкаларына сән қайтарылып олар дизайнерлік өнер тақырыбына айнала бастады.

Асханалық айлықтың негізгі мақсаты өткізілетін іс-шараның ауқымдылығы мен салтанатын беру. Функционалдық, фуршеттік юбка жеке үстелдерді топқа біріктіруге мүмкіндік береді. Матаның ені үстелдің биіктігіне сәйкес болуы тиіс, ал ұзындығы 1,5-3 есе артық, бүктеу мен құрастыруды қамтамасыз ету үшін матаны бауға бекітіп, бұрыштарын 50 см аралықпен, резеңкемен, жабысқақ, сәндік клипсамен және т. б. жіппен бекітіледі.

Майлықтар – үстел сәндеудегі ең жарқын элементердің бірі. Ола үстелдерді әсемдеп, оған мерекелік рең беріп, ғимаратты жекешелендіреді. Майлық оны ыңғайлы ашып алатындай бүктелуі тиіс. Бір үстелде барлық майлықтар бірдей болуы керек. Майлықтар үлкен, орташа және кіші. Үлкен майлықтар көлемі 60*60. Ол үстел және тағам беру үшін пайдаланылады, сүлгі немесе қол сұрткіш ретінде пайдаланылуы мүмкін. Орташа салфеткалар үстелдерге арналған: Ақ селдір 46*46 см (53 см дейін) және түрлі-түсті селдір 35 * 35 см (25*25, 30*30). Үстелдерге арналған дастарханның орнына 50*35 см жабу үшін ескі майлықтарды пайдаланады. Шай немесе кофе үстелін дайындағанда майлықты шыны аяққа салып, қасық байлап, шыны аяқтың қолы арқылы кеседен шығаруға болады, Декоративті бүктелген салфеткаларды тәрелкелерге немесе солға қоюға болады.



Сурет 3.4.2 үстелді салфеткамен безендіру идеялары

Қол сүрткіш - бұл крахмалға салынған майлық. Төртбұрышты өлшемі 35*85; 35*70; 40*80 см - тағамдарды беру үшін қолданылады және даяшының манжеттерін ластанудан, ал қолдарын ыстық тағамдарды беру кезінде күйіктен қорғайды. Қол сүрткішті қалтаға салуға немесе ашық күйінде ұстауға болмайды. Ол ұзындығы бойынша екі есе бүктеліп, оң қолдың білегінде орналасуы тиіс.



Сурет 3.4.3 Қол сүрткіштің дұрыс орналасуы

Ыдыс пен аспаптарды жылтыратуға арналған *сүлгілер* ылғалды оңай сіңіретін жұмсақ мақта-матадан жасалған 100*40 см өлшеммен жасалады.

Жаңа майлыққа кәсіпорынның мөртабаны немесе логотипі қойылады. Банкеттік дастархандарға қарама-қарсы ұшына диагональ бойынша екі белгі қояды және ұзындығын метрмен белгілейді. Жуылған асханалық майлық жақсы крахмалданған және үтіктелген болуы тиіс. Дастархандарды арнайы тәсілдерді пайдалана отырып, бүктейді: дастарханды ұзындығы бойынша бүктейді, негізгі бүктемені үтіктейді, содан кейін ұзындығы бойынша екі есе бүктейді, сосын ортасынан бастап екі рет көлденең бүктейді. Майлықтар екіге жиналыпүтіктеледі..

Орындықтарға арналған қаптар-мейрамхананың кез келген интерьерінің маңызды құрамдастарының бірі болып саналады, өйткені олар интерьерге жайлылықты және жаңалықты береді.

Күнделікті, оңай тазаланатын және ыңғайлы мата қаптары қазір жиі интерьер бөлігі ретінде пайдаланылады.

Кәсіби әзірленген қап үлгісі жиһаздың кемшіліктерін (әсіресе металл) жасыруға мүмкіндік береді және оны пайдалануға ыңғайлы етеді.

Қаптар тығыз отыратын, еркін немесе драпировка түрінде, жихазға тасталған түрдіе болуы мүмкін. Қатаң қаптар үшін қара түстер ұсынылады. Олардың тағы бір қулығы, яғни Еще одно их «хитрое» назначение — возможность скрыть потертости үстелдәі барлық кемшіліктерін жабу (қызмет кезіндегі іздері) үшін.

Асханалық майлықтың пайда болу тарихы

Майлықтар ежелгі Грецияда пайда болған. Оған дейін құлдар өздерінің иелерінің аузын ағаш жапыратқтарымен сүрткен. Маталы майлықтар Ежелгі Римде қолданылған. Батыс Еуропада түскі ас үстелін рыцар Людовик Благочестив (1215-1270) заманында үстелге мата дастархан жапқан. Бұл жиі ұзындығы жиырма төрт метр, ал ені екі жарым; екі ширатылған жіптен жасалған, ол кестемен жабылған және сәнді шашақпен әшекейленген.

XV ғасырдың ортасында дастархандар тек қана әйгілі үйлерде ғана емес, сонымен қатар қолөнершілер, көпестер, нотариустар, дәрігерлер мен дәріханашылар үйлерінде де қолданылған. Майлықтар Еуропада да XV ғасырда пайда болды. Бірақ оған дейін олар қолдарын дастархан шетімен сүртетін болған.

Үстелдерді жабу үшін Шығыстан өрнекті маталар - барқыт, парча, тығыз жібек әкелінді. Дастарқанға арналған соның ішінде үлгілі өрнектелген түрлі-түсті шұғаларды, Еуропад бояп, дайындаған.



Жеке және топпен орындауға арналған тәжірибелік тапсырмалар

1. Кластер құрастырыңыз «Асханалық майлықтың негізгі түрлері».

(Кластер жер серіктері бар ғаламшардың найзағайы немесе моделі түрінде ресімделеді. Ортасында негізгі ұғым, ой орналасқан, жан-жағында орталық ұғыммен тікелей сызықтармен біріктірілген ірі мағыналық бірліктер белгіленеді).

2. Кестені толтырыңыз.

№ р/с	Асханалық майлық атауы	Өлшемдері, см.		Тағайындалуы
		Ені	Ұзындығы	
1.	Майлықтар:			
2.	Асханалық			
3.	Шайға арналған			
4.	сервировкалық			
5.	Дастархандар:			
6.	Асханалық			
7.	жоғары «наперондар»			
8.	банкетные			
9.	Фуршетті «Юбкалар»			

3. Мейрамханаларда және көшпелі банкеттерде дастарқан жиі бірнеше қабаттан тұратын күрделі құрылым болып табылады. Үстелді безендіруді тиімді жандандыра алатын кез келген формадағы шағын өлшемді жоғарғы дастархан. Кестені, функцияларды және артықшылықтарды көрсету арқылы толтырыңыз.

Функциялар	Артықшылықтары

4. Тестті шешіңіз.

1. Дастарқан шеттері үстел шетінен қанша см түсірілуі тиіс.

a. 5-15 см.

b. 15-25 см.

c. 25-35 см.

d. 35-45 см.

e. 45-55 см.

2. Үстел бірінші кезекте сервировкаланады.

a. асханалық аспаптармен

b. дастарқанмен

c. майлықпен

d. асхана ыдысымен

e. аксессуарлармен

3. 50x50см өлшемдегі асханалық майлық

- a. асханалық майлық
- b. фуршетті юбка
- c. мольтон
- d. қол сүрткіш

4.Үстелді декорациялау үшін қолданылады

- a. фуршетті юбка
- b. салфетка
- c. мольтон
- d. қол сүрткіш

5.Бет сүлгіні , келесі үшін...

- a. сүртуге
- b. декорациялауға
- c. үгітуге
- d. тағамдарды тасымалдауға
- e. униформаға қосымша

6.Дастархан түрлерін жазыңыз

- a.зығыр
- b. жартылай зығыр және х\б
- c. экстра люкс
- d. зығыр, жартылай зығыр және х\б
- e. жаккардтар

7. Ақ майлықтардың өлшемдері

- a. 46x46
- b. 30x30
- c. 20x30
- d. 10x20
- e.50x50

8. Банкет үстелдері үшін қолданылады

- a. ақ дастарқан
- b. түрлі-түсті дастархандар
- c. мөлдір клеенкалар
- d. раннер
- e. сет

9. Тапсырыс бойынша тігілген дастархандарда көрінеді

- a. үстел өлшемі
- b. мейрамхананың мекенжайы
- c. мейрамхананың атауы
- d. менеджердің аты
- e. қаланың атауы

10. Фланельден, жұқа киізден немесе резеңкеленген жасанды матадан жасалған төменгі жапқыш не деп аталады...

- a. банкеттік дастархандар;
- b. мольтондар;
- c. тұтқалар.

d. фуршетті юбка

e. клеенка

5. Дастарханды жиі келуушілердің қатысуымен кенеттен ластану себебінен немесе үстел босағаннан кейін өзгертуге тура келеді. Мұндай жағдайларда, бұл артық кикілжінсіз жасалуы керек және бұл әсіресе, қонақтар үстелді ашық емес көре алатын уақытты барынша қысқарту үшін маңызды. Үстел үстінің бетін ашпастан, төменде берілген нұсқаулықты басшылыққа ала отырып, дастарханды ауыстыруды көрсетіңіз. Басшылық:

- ✓ Үстелдегі барлық заттарды қою үстеліне қойыңыз.
- ✓ Үстелде екі аяқтың ортасында тұрыңыз,
- ✓ "Гармошкаларды" бүгіп ұстаңыз, үстелдің ортасына орталық тік қатпасымен таза дастарқанды салыңыз
- ✓ Үстел үстіне еңкейтіңіз және таза дастарқанның төменгі қабатынан суланған алыс жиегін жабыңыз.
- ✓ Екі қолмен кір дастарханды алыңыз
- ✓ Бір мезгілде оның үстінде таза дастарханды ашыңыз. Лас дастарханды қосып, оны үстелден абайлап алыңыз.
- ✓ Егер үстел тым кең болса, екі қолыңызбен да суға батқан дастарханды алуға болады, оның алыс шетін тек үстелді жабатындай етіп, дастарханды созуға тырысыңыз. Бұл ретте, кішкене үгінділер үстелге түспеу үшін, өзіңізден жүктеп алыңыз.

6. Сұраққа жауап беріңіз.

1.Банкеттік кеңістікті ұйымдастыруда асхана майлық текстиліне қандай рөл беріледі?	
2.Банкет үстелдерін жабдықтауда асхана тоқымасының қандай түрлері қолданылады?	
3.Асхана тоқымасын жасау үшін қандай материалдар қолданылады?	
4.Кәсіби асханалық тоқыма қандай сипаттамаларға ие болуы керек?	
5.Асханалық майлықтарды жасауға арналған жасанды материалдарды атаңыз.	
6.Асханалық майлықтарды жасау үшін табиғи маталардың артықшылықтары мен кемшіліктері неде?	
7.Рестораторлар банкеттік қызмет көрсету үшін асхана	

майлығының түсін таңдай отырып, нені басшылыққа алады?	
8. Мольтон үстелді жабдықтауда қандай функцияны орындайды?	
9. Банкет үстелінде мольтон қалай тіркеледі?	
10. Асханалық майлықтың қандай түрі наперон деп аталады?	
11. Негізгі дастарқанға қатысты қандай өлшемдер болуы тиіс?	
12. Өлшемдерді қалай дұрыс есептеу және негізгі дастархан мен наперон нысанын таңдау керек?	
13. Асханалық майлықтардың ең көп қолданылатын мөлшерін атаңыз?	

7. "Иә/Жоқ" Блиц-сауалнама. Сізге сұрақты мұқият оқып, ұсынылған екі нұсқадан жауап таңдау ұсынылады.

1. Майлықтың негізгі түрлеріне дастархандар, майлықтар, тұтқалар, Сүлгілер жатады (иә/жоқ).

2. Дәстүрлі асханалық майлық зығыр және мақта-мата маталардан жасалады (иә/жоқ).

3. Зығыр маталары мақта-матамен салыстырғанда (иә/жоқ) беріктігі мен гигиеналығымен ерекшеленеді.

4. Зығыр тіндерінің жетіспеушілігіне үтіктеу кезіндегі жоғары құны мен қиындықтарды жатқызуға болады (иә/жоқ).

5. Мақта-мата бұйымдары сезуге жағымды, крахмалданған күйде ұзақ уақыт бойы қалыпта сақталады, бұл үстелдерге ұқыпты түр береді (Иә/Жоқ).

6. Мақта ылғалды жақсы сіңіреді, оңай жуылады және үтіктеледі (иә/жоқ).

7. Мақта шөгінді береді және тозуға төзімді материал емес (иә/жоқ).

8. Дәмхана мен мейрамханаларға арналған заманауи дастархандар мақта негізі бар арнайы матадан (үстел бойынша сырғанауды болдырмау үшін) және су және балшық сіңдіретін қасиеттері бар тефлон жоғарғы жабынынан (иә/жоқ) дайындалады.

9. Мұндай ұлпалардан жасалған дастархандар жоғары тозуға төзімді сипаттамаларға ие емес, төмен температураларда қиын өшіріледі (иә/жоқ).

10. Дастархандар мен майлықтар үшін матаның оңтайлы тығыздығы 200-240 г/кв.м. (иә/жоқ).

Кесте 3.5.1 Асхана ыдыстары мен аспаптарын есепке алу журналы

Ыдыс-аяқтардың, құралдар мен майлықтардың бір бөлігін даяшылар сервантқа салады. Залда сервировка заттарының сақталуына метрдотель мен даяшылар жауап береді. Таза ыдысты, құралдарды, таза асхана майлықтарын бір күн ішінде беру пайдаланылған сервировка заттарына айырбастау арқылы жүргізіледі. Сервировка заттары сынған, сынған, бүлінген немесе жоғалған жағдайда нақты күнге немесе есепті кезеңде 2 данада акт жасалады. Актіні сервизде, залда, метрдотельде және бухгалтерге сақтауға жауаптылар кіретін комиссия құрамы жасайды.

Актіні кәсіпорын директоры қарайды және залалды есептен шығару немесе өтеу туралы шешім шығарады. Актінің бір данасы бухгалтерияда, екіншісі – материалдық жауапты тұлғада сақталады. Пайдалану барысында асхана майлықтарының, ыдыс-аяқ пен құралдардың тозуы орын алады, сондықтан оларды есептен шығару кезең-кезеңімен жүргізіледі.

Заттарды есептен шығару тиісті құжаттарда анықталған құралдар мен майлықтарды жоғалту нормаларына (аспаздық өнім өндіруді реттейтін нормативтік және техникалық құжаттар жинағы бойынша асхана ыдыстарын, құралдарды, асхана майлықтарын пайдалану шығындарының орташанормалары сәйкес) сәйкес жүргізіледі. Пайдалану шығындарының нормалары залдың бөлшек тауар айналымына пайызбен анықталады. Машинамен жуу кезінде фарфор ыдыстарының шығын нормалары қолмен жуғанға қарағанда жоғары. Хрусталь, ыдыс-аяқ және мельхиор аспаптары үшін шығын нормалары жоқ. Асхана майлығын жоғалту нормалары оның әрбір түрі үшін кезедеседі.

Жиһазды залға орналастырғаннан кейін даяшылардың бригадирі қол қойғызып сервизден ыдыс — аяқ пен аспаптарды, ал асханалық майлықтарды киім-кешек бөлмесінен қол қойғызып алады.

Ол түскі ас үстелдерінің санын, сондай-ақ алдағы қызмет көрсету түрін (банкет немесе басқа іс-шара) ескереді. Кейбір мейрамханаларда асхана майлығын зал бойынша кезекші даяшы алады. Алу кезінде ыдыс-аяқ пен киімнің сапасына назар аударады.

Дастархандар мен майлықтар таза, крахмалданған, үтікелген, ыдыс — аяқтар - жарықсыз, сынықсыз, құралдар деформацияланбаған болуы тиіс. Түскі ас және банкет үстелдеріне арналған дастархандардан басқа даяшы жұмыс уақытында ауыстыру үшін резерв ретінде, сондай-ақ үстелдерді жабу үшін орындықтар санын алады. Үстелдермен бірге майлықтар (залдағы әрбір орынға 1,5 - 2 дана есебінен) және әр даяшыға 2-4 қол сүрткіш алады. Бұдан басқа, жұмыс барысында даяшылар қолдалғандарын алмастыра отырып, сервиздегі дастарханның, майлықтың, қол сүрткіштің қажетті санын ала алады.

Қызмет көрсету басталғанға дейін алынған асханалық майлықтардың, құралдардың қорын сервантта орналастырады. Жұмыс істеу ыңғайлылығы үшін даяшылар сервантта белгілі бір тәртіпті сақтауы тиіс:

жоғарғы бөлімдерде аспаптарды сақтайды, өйткені оларды жиі ауыстырады, орта бөлімде — тәрелке, ал төменгі бөлімде — асханалық майлық.

Ыстық бірінші және екінші тағамдарға арналған ыдыстың бір бөлігін жылытылатын жылжымалы құрылғыларда сақтайды. Сервировка заттарын пайдалану шамасына қарай даяшы олардың қорларымен толықтырады. Майлықтан қанша және қандай майлық алу керектігін білу үшін даяшы қызмет көрсетілетін үстелдердің санын есептейді. Сервиз Фарфор ыдысынан алынған ыдысты (тарелкаларды) залға апарды және серванттарда немесе қосалқы үстелдерде түрлері бойынша, ал шыны (фужерлер, рюмкалар, бокалдар) мен құралдарды — подностарға орналастырады. Жекелеген жағдайларда (залда келушілер болмаған жағдайда) шыны ыдыстан басқа ыдыстарды сервизден арбалармен жеткізеді, ал шыны ыдыстарды оны үнемі подностарда тасымалдайды.

Залға сервировка заттарын жеткізу үшін үш қабатты арбалар қолданылады. Екінші қабатта зығыр майлықтарымен жабылған: жоғарғы қабатта — тарелкалардың табаны мен дәмдеуіштерге арналған құралдар, орта қабатта — топпен қойылған құралдарды орналастырады.

Бұл қызық!

Жоғары салыстырмалы ылғалдылық микроорганизмдердің дамуына ықпал етеді. Ылғалдылығы төмен болса, өнім қайта кептіріледі, қатты және сынғыш болады. Қойма бөлмелерін мезгіл-мезгіл желдету қажет. Қоймаларда сақталатын тоқыма материалдары тікелей күн сәулесінің әсерінен, моль мен кеміргіштердің зақымдануынан қорғалуы тиіс. Материалдар мен өнімдерді стеллаждарда немесе ілінген түрде арнайы ілгіш-ұстағыштарда (дастархандар мен банкеттік юбкалар) еденнен кемінде 20 см, жылыту жүйесінен кемінде 1 м, электр лампалары мен сыртқы қабырғалардан кемінде 50 см қашықтықта орналастырылады.



Топпен және жеке жұмыс жасауға арналған тәжірибелік тапсырмалар

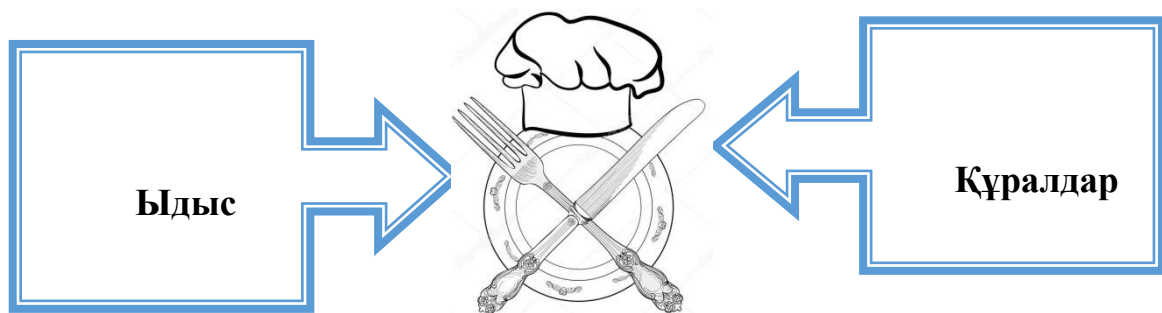
1. Үш тәсілді пайдалана отырып, құралдардың тасымалдануын көрсетіңіз:

1 – ші әдіс-қолдағы майлықта:	салфетканы екі есе бүктеу; оған пышақтар мен қасықтарды қолдары жабық болмайтындай етіп қою; майлықты сол қолмен алу және оны
-------------------------------	---

	<p>үлкен саусақпен және алақанның арасында қысу; оң қолмен құралдарды қолдың ортасына алу және үстелге қою. Шанышқылар оң қолмен шығарылады, сол жаққа қойылады.</p>
2-ші әдіс – подноста:	<p>Подносты салфеткамен қаптау керек, сыртқы шетінің 1/3 бөлігі бос қалуы тиіс; жылтыратылған құралдарды ішке (пышақтар – оң жағынан, шанышқы – сол жағынан, қасықтар - ортасында) қоюға; майлықтың бос ұшымен құралдарды жабылуға; залға подносты сол қолымен (құралдардың тұтқалары даяшы жағына қаратылуы тиіс) шығару.</p>
3-ші әдіс – тарелкада:	<p>Ұсақ асхана тарелкасын алу, конвертпен оралған майлықпен жабу; пышақтарды екі төменгі иілген майлықтың ұштары арасына қою, қолдарын даяшының оң қолына бағыттау; майлыққа шанышқыны тістерін жоғары қаратып қою; тарелканы сол қолмен шығару; қосалқы құралдарды негізгі құралдар сияқты жылтырату және ауыстыру.</p>

2.

Ыдыстар мен құралдарды есепке алу және сақтау туралы айтып беріңіз.



3. Тестті орындаңыз.

1. Кәсіпорында бар барлық ыдыстар, құралдар мен асханалық майлықтар есепке алынады жәнесақталады

- a. қоймада
- b. сервиз
- c. сауда залында
- d. баре
- e. жуу бөлмесі

2. Асхана ыдыстарын есепке алу

- a. блокнот

- В. мәзір
- с. журналда
- d. жазу кітапшасы
- е. дәптерлер

3. Ыдыс-аяқ пен майлықтарды алу кезінде..... назар аударады

- a. сапасына
- b. санына
- с. көлеміне
- d. дайындаушының маркасына
- е. түсіне

4. Дастарқан мен майлықтар алу кезінде олар.....

- a. бүктелген және жалтыр емес
- b. таза, крахмалданған, үтіктелген
- с. логотиппен
- d. таңбаланған
- е. ақаусыз

5. Ыдысты алған кезде ыдыс болуы тиіс

- a. жарықтар мен сынықтарсыз
- b. сурет және өрнектерсіз
- с. логотипсіз
- d. мөртабансыз
- е. логотипсіз

6. Алу кезінде құралдар болуы тиіс

- a. жылтыратылған
- b. емес деформированными
- с. логотиппен
- d. мөртабаны бар
- е. суретпен

7. Қажет болған жағдайда ыдыстар мен құралдарды тапсыру кезінде.....құрастырылады

- a. өтініш
- b. жауап
- с. өтінім
- d. акт
- е. қызметтік хат

8. Дастархандармен бірге залдағы әрбір орынға есептеу бойынша майлықтар алынады.

- a. 2-3шт.
- b. 1,5 - 2 дана.
- с. 5-6-3шт.
- d. 8-9-5шт.
- е. 2,5 – 4шт.

9. Сервизден алынған шыны ыдыс залға әрдайым немен тасымалданады

- a. подноста

- b. арбалармен
- c. қолмен
- d. өз-өзіне
- e. қосалқы үстелдермен

10. Залға сервировкалау заттарын жеткізу үшін

- a. үш қабатты арбалар
- B. жылжымалы сөрелер
- c. қосалқы үстелдер
- d. витриналар
- e. ыдыстарға арналған шкафтар

4. Асханалық майлықтар мен құралдардың қоры туралы айтып беріңізші.

2. Банкет үшін асханалық майлық қорын есептеу кезінде кестеде келтірілген үлгіні басшылыққа ала отырып, ұсыныстар жасаңыз.

Асханалық майлық-сулыққа тапсырыс

Аталуы	Өлшемі, см.	Саны, дана.
Фуршетті дастархан	500-173	8
Қосымша үстелдерге арналған дастархан	173 x 208	18
Сервировкаға арналған ақ	55-55	90
Қол сүрткіш	85-35	20
Сүлгі	100-40	10
Мольтон	-	2
Фуршетті столға арналған юбка	17,5 метр	

4.1 Қонақтардың қанша санына есеп-өтінім жасалғанын анықтаңыз

6. Асханалық майлықты сақтауды қалай дұрыс ұйымдастыруға болатынын түсіндіріңіз.

7. Өндірістік тәжірибеден өту кезінде алынған тәжірибені басшылыққа ала отырып, ыдысты есептен шығару актісін жасаңыз.

Қосымша 30
 Қаржы министрі бұйрығымен
 Қазақстан Республикасы
 20 желтоқсаннан 2012 ж. № 562
 Форма 3-б
 Ұйым (жеке кәсіпкер) _____
 Бекітемін

ИИН/БИН

Ұйым басшысы (жеке кәсіпкер) қолы

Қолтаңбаның толық жазылуы

« ___ » _____ 20__ года

ҚОРЛАРДЫ ЕСЕПТЕН ШЫҒАРУ АКТІСІ

Құжат номері	Құрастырылған күні	Құрылымдық бөлімше (қойма, цех, бөлім, учаске, бригада)	негіздеме			Материалдық жауапты тұлға (Т. А. Ә.)
			Құжат атауы	Құжат номері	күні	

Реті бойынша номері	Атау ы, сорты, маркасы, мөлшері	Номенклату ралы номер	Сатып алу күні	Қы змет мерзімі	Өлше м бірлігі	Есепт ен шығаруға жатады (саны)	Бірлі гінің бағасы, в тенге	Су мма, тенге	Есе птен шығару себебі	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Барлығы								х		

Нысанның сыртқы жағы № 3-6

Барлығы кінәлі тұлғалардың есебінен есептен шығарылды (саны жазумен) _____

Оның ішінде қорлардың бүлінуі, сынуы, сынуы салдарынан (саны жазумен) _____

Оның ішінде қорлардың жетіспеуі мен ысырабы салдарынан (саны жазбаша) _____

Ұйымның (жеке кәсіпкердің) есебінен есептен шығарылған барлық қорлар (жазбаша) _____

оның ішінде қорлардың бүлінуі, ұрылуы, сынуы салдарынан (жазумен), теңгемен _____

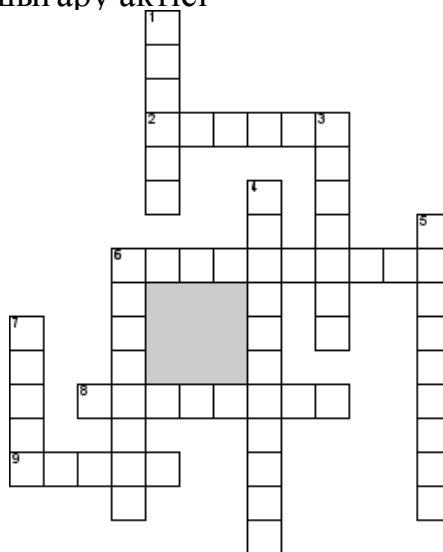
оның ішінде қордың кем шығуы және шығынының салдарынан (жазумен), _____ теңгемен _____ Комиссияның шешімімен ұсынымдары: _____

Комиссияның шешімі бойынша кәдеге жаратылған осы актіде санамаланған қорлар (сынықтар)

Рет саны	ШЫҒЫН (сыну)	Өлшем бірлігі	саны	Бірлігінің бағасы, тенге	Сумма, втенге	Кірістік ордер номері

Кесте 3.5.2 Қорларды есептен шығару актісі

8.Крассвордты шешіңіз.



Көлденең

2. Ыдыс-аяқтарды тасымалдауға арналған, үстелге тамақ беруге арналған тақта, металл немесе пластикалық бет

6. Бекіре, көксерке немесе басқа да балық және теңіз өнімдерінен пісірілген ыстық тағамдарды беруге арналған раковина нысанындағы металл ыдыстың түрі. Сыйымдылығы - бір порция

8. Қақпағы бар металл ыдыс, көбінесе сопақ немесе жартылай сфералық пішінді, екінші тағамдарды үстелге беру үшін қолданылады. Құс, балық, ет тағамдарын беру және сақтау үшін, сондай-ақ тұздықтағы көкөніс тағамдарына қолданылады

9. Спиртті ішімдіктерді пайдалануға арналған аяқты шыны немесе хрусталь ыдыстарының түрі

Тігінен

1. Тығындарды шығаруға арналған ұшында сақинасы немесе тұтқасы бар бұрандалы өзек түріндегі құрылғы

2. Ұзын сабы және тұмсығы бар, қандай да бір құйманы сақтау үшін пайдаланылатын кішкене ашық ыдыс

3. Селедка үшін шағын ұзын тәрелке

4. «Қалтада пісірілген жұмыртқаны» беруге арналған ыдыс

5. Тәтті тағамдарды (балмұздақ, кремдер, жеміс салаттары, желе, мусс және т.б. десертті тағамдар) беруге арналған металл немесе шыны ыдыстың түрі. Сыйымдылығы — 1 порция. Жоғары, орташа және төмен аяқғы болады

6. Минералды немесе жеміс суына арналған шыны ыдыс.ұл жоғары аяқтағы бокал

Тақырып 3.6 Ыдыстар мен құралдарды қызмет көрсетуге дайындау.

«Мейрамхана қонақтарының әсері-трансформацияның катализаторы. Олар бизнестің мәдениетіне, стратегиясына, құрылымына және барлық құрамдас бөліктеріне тікелей әсер етеді».

Кристина Кранделл

ж

Ыдыстар мен аспаптарды сервировкаға дайындау -өңдеу сапасы менақау (жарықшақтар, ойықтар және т.б.) болдырмас үшін әрбір сервировка затын мұқият тексеруден тұрады. Үстелдерді, алынған ыдыстар мен құралдарды сүлгімен сүрту керек. Ыдыс-аяқ пен құралдарға үрлеуге, сондай-ақ жылтырату үшін пайдаланылған майлықтарды пайдалануға қатаң тыйым салынады.

Тарелкелерді дайындау. Үстелге қою алдында барлық тарелкаларды сүлгімен жылтыратады. Сол қолмен сүлгінің (тұтқаның) шеті арқылы тарелканы қабырғамен ұстайды, ал оң жақ қолмен тарелканы біртіндеп бұрап, оны тұтқаның басқа шетін сүртеді. Сүртілген тарелкенің борттарында су тамшыларының және саусақтың із қалмауы тиіс.

Шыны ыдысты дайындау.

Рюмкалар мен бокалдарды сол қолмен, сондай — ақ сүлгі арқылы аяқты ұстап, ал оң жақ сүлгінің басқа ұшымен үлкен саусақпен рюмканың ішкі бөлігін, ал қалғандарын-сыртын тегістей отырып сүртеді. Тар бокалдарға сүлгінің ұшын ішке итеріп, оны сонда айналдырады. Қажет болса, бокалдарды жылтыратар алдында немесе бумен немесе дымқыл сүлгімен ұстап тұрыңыз. Таза бокалдарды қосалқы үстелге немесе салфеткасы бар подностарға қояды, бұл ретте бокалдың аяғы жоғары қаратылуы тиіс.

Құралдарды дайындау. Шанышқылар, пышақтар, қасықтар бір уақытта бірнеше данадансүртіледі. Сол қолмен сүлгі арқылы аспаптардың тұтқаларын ұстайды, ал оң жақ қолмен сүртеді. Пышақтарды жүзімен төмен қаратып, , шанышқыны төмен ұстайды. Сүртілген құралдарды түрлері бойынша майлықпен подноста орналастырады.

Дәмдеуіші бар құралдарды дайындау. Солонкаларды 3/4 көлемге дейін ұсақ тұзбен толтырады, ашық солонкадағы бет тегістеледі. Бұрыш бұрышқа салынады, ал түбіндегі тесікті тығынмен жабылады. Қышаны ыдысқа сондай-ақ 3 / 4 көлемге дейін толтырып, қасық салады. Дәмдеуіштерге арналған құралдарды күн сайын жуып, құрғатады. Кейбір жағдайларда, қонақтардың өтініші бойынша үстелге сірке суы мен майы бар ыдыстар қойылады, олар қыша сияқты, қосалқы үстелдерде болуы тиіс.

Стакандарды тіс шұқығыштармен толтырады. Пепельницаларды жылтыратады.Мұнда гүлдері бар құмыралар дайындалады - әрқайсысында бір - екіден.Хрустальдан немесе шыныдан жасалған ыдысты, бірақ тот баспайтын металдан жасалған шеттері бар ыдысты, фарфордан жасалған

бұрыш салғыштар секілді күн сайын қол сүрткішпен немесе майлықпен сүртеді.

Бұл қызық!

Қыша сақтауда да өз құпиялары бар: кебуге жол бермеу үшін оған сүттің бірнеше тамшысын қосады. Даяшының қолында күнбағыс майы, сірке суы сияқты дәмдеуіштер болуы керек. Оларды келушінің өтініші бойынша ғана ұсынылады.

Асхана құралдары мен бокалдарды кептіруге және жылтыратуға арналған машиналар - декарбонизаторлар.

Бокалдарды дәстүрлі кептіру және жылтырату-тынымсыз және ұзақ процесс. Әсіресе нәзік және жету қиын бөліктерін өңдеу оңай емес: аяғы, шеті, бокалдың ішкі беті. Қызмет көрсету деңгейін жақсарту үшін, шарап барлары мен кәсіби сомельелер үшін бокалдарды кептіруге және жылтыратуға арналған машиналар жасалған.



Бұл машиналар мейрамхана немесе қонақ үйдегі маңызды функцияларға уақыт арнайтын қызметкерлердің жұмысын оңтайландыру үшін әзірленген. Жабдық техникалық қызмет көрсету мен пайдалану үшін ерекше шығындарды талап етпейді. Жүгері собығының өзегінен түйіршіктелген ұнтағы арқылы құрал жұмыс істейді, бұл асханалық аспаптарды сызатсыз-тіпті күмісті де толық кептіруді және жылтыратуды қамтамасыз етеді. Жүгері түйіршігі экологиялық таза табиғи құрал болып табылады және оны кептіру және жылтыратуға арналған аппараттарда пайдалану besservacuum компаниясының саясатына сәйкес келеді. Өмір сүруге және қоршаған ортаға әсері жоқ құрал.



**Жеке және топпен орындауға арналған
тәжірибелік тапсырмалар**

1. Асханалық құралдарды техникалық жылтырату туралы айтып беріңіз.

Пышақты сүртеді

Шанышқы мен қасықты

2. Жылтыратылған аспаптармен әрекет._____

3. Асхана ыдыстары мен аспаптарынүшін таңдау:

1.Түрлі негізгі ыстық тағамдарды беру үшін	
2.Әр түрлі салқын және ыстық тағамдарды беру үшін	
3.Сусындар мен коктейльдер үшін	
4.Тәтті тағамдар мен десерттер үшін	

4.Фужерлерді жылтырату техникасы бойынша нұсқаулықты оқыңыз. Барлық іс-әрекеттер көрсетілген нұсқаулықты анықтаңыз.

1.Шыны ыдыстар келушіге берер алдында ыдыста талшықтарды қалдырмайтын арнайы майлықтармен немесе орамалдармен міндетті түрде жылтыратылады.

2. Аяғы бар бокалдарды (рюмкаларды) екі сүлгімен (әрбір қолын сүлгімен алып) жылтыратады

3. Сол қолмен сүлгі арқылы бокал (рюмка) аяғынан ұстап, оң қолмен екінші сүлгі арқылы жылтыратады.

4. Сүрту кезінде бокалды (рюмканы) екі қолдың ортасында айналдырады, ішкі жағына саусақтың ұшын кіргізеді. Оң қолдың үлкен саусағы сүлгімен бокалдың (рюмка) түбінде болуы тиіс.

5. Бокалдар кристалды жылтыр болмайынша сүрту жалғаса береді. Оны көру үшін рюмканы жарыққа кезектестіріп қарайды.

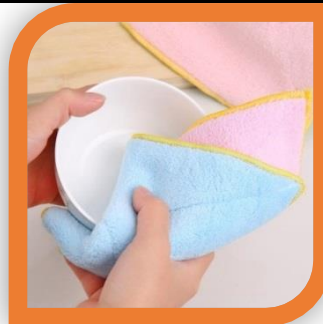
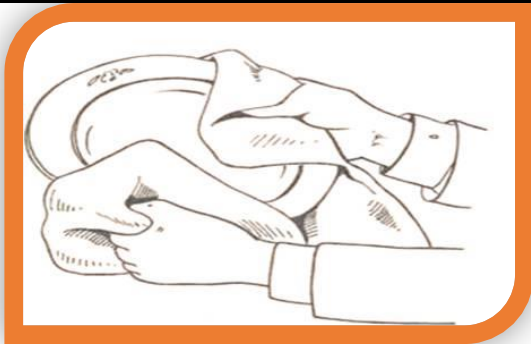
6. Терең бокалдарды сүрткенде сүлгінің көп бөлігін бокалдың ішіне салып, үлкен саусақтың көмегімен ішін сүртеді.

7. Ішінде суы бар шыны ыдыстарды алдымен дымқыл шүберекпен собыс құрғақ сүлгімен сүртеді.

8. Жылтыратылған шыны ыдыстарды подносқа салып, майлықпен жауып, арнайы шкафта сақтайды.



5. Ыдысты жылтырату техникасы туралы толық ақпарат беріңіз.



6. Ыдыста сынған жырықтың болуын тексеру кімнің міндетіне кіретінін анықтаңыз?

Ыдыс



Метрдотель

Даяшы

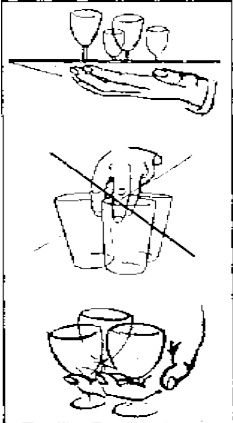
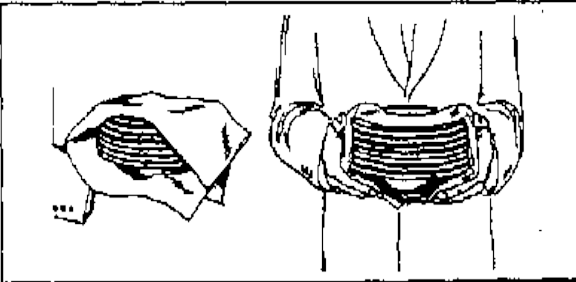
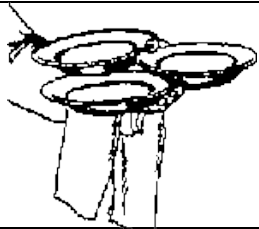

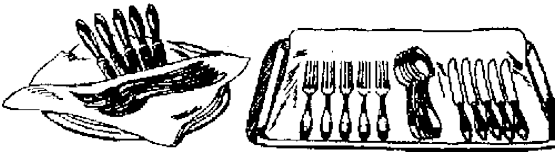
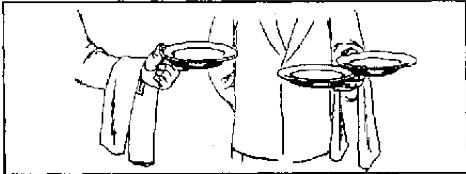
7. Дұрыс жауап беріңіз: мейрамханадағы әрбір орынға жұмыс істеу үшін қажетті ыдыс (жиынтық) саны қандай:

үш-төрт	
бір-екі	
бес-алты	
жеті-сегіз	
ТОҒЫЗ-ОН	

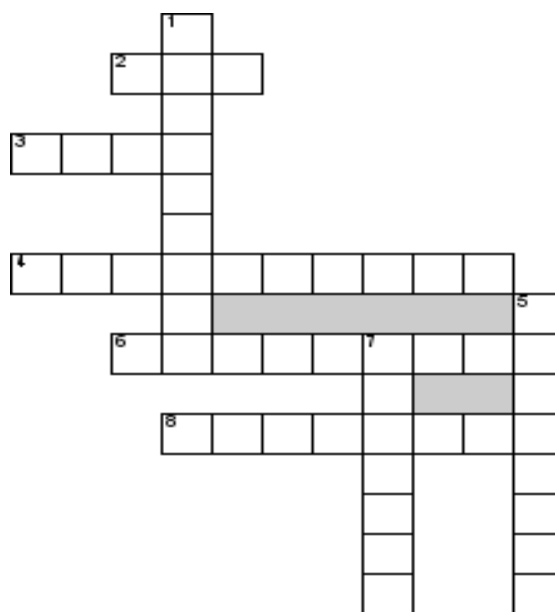


--	--

8. Кестені толтырыңыз. Ыдыстар мен құралдарды тасымалдау ережесі.

9. Крассвордты шешіңіз.



Көлденең

2. Бұл шағын дастархан, «кәсіби» міндеті — ыдыс қоятын қойғыш.
3. Фуршеттер мен банкеттерге арналған аксессуарлар. Олардың басты ерекшелігі-бірнеше үстелдерді бір-біріне қосу мүмкіндігі.
4. Қойғышы бар кішкене металл раковиналар бір тұтас ретінде жасалған; балықтан ыстық тағамдарды пісіру және беруге арналған.
6. Мельхиордан немесе тот баспайтын болаттан жасалған кастрюльдар «қалтада» пісірілген ыстық жұмыртқаларды салып беретін сорпаны беру үшін қызмет етеді.
8. Лимондарды кесу үшін қолданылады.

Тігінен

1. Қоршаулары бар сопақ пішінді бір порциялық металл ыдыс.
5. Балықтан, құстардан, тұздықтағы құстардан жасалған екінші ыстық тағамдар, сондай-ақ пісірілген және пісірілген тағамдар үшін қолданылады.

Тақырып 3.7 Сервиз бөлмесінде жұмыс кезіндегі қауіпсіздік техникасы.

«Жеке және мүліктік қауіпсіздік адам дамуының басты кепілі»
Брокгауз

Глоссарий

Сервизді бөлме— асхана ыдыстарын және құралдарды даяшыларға сақтауға және жіберуге арналған бөлме.

Стеллаж — металл тіректерден, арқалықтардан және көлденең арқалықтардан не арқалықтарға бекітілген көп қабатты төсемдерден тұратын немесе тіректерде бекітілген консольдерден тұратын заттарды/жүктерді сақтауға арналған мамандандырылған жиһаз жабдығы бар қойма.

Сервизді бөлме мейрамхананың сауда залының маңызды қосалқы қызметтерінің қатарына жатады. Ол ыдыстың қажетті ассортиментінің тұрақты болуын қамтамасыз етеді, ысыраптарды бақылайды, барлық сервировка заттарын беруді және қабылдауды жүргізіп, есепке алуды және есептен шығаруды ұйымдастырады, ыдыс-аяқ жуатын бөлімшеге айырбастау қорын береді. Сервизді бөлмені, әдетте, ыдыс-аяқ пен құралдарды санитарлық өңдеуден өтетін жуу орнының жанында орналастырады. Сервиздің негізгі жабдықтары — ыдыстар мен құралдар сақталатын сөрелері бар шкафтар мен стеллаждар. Ыдысты сақтауды дұрыс ұйымдастыру пайдалану мерзімін жалғастыру және сынудан шығындарды азайту үшін үлкен маңызға ие. Сервировка заттары сервиздерде белгіленген тәртіппен сақталады. Осылайша, асхана құралдарын арнайы жеке –жеке ұяшығы бар жәшіктерде пышақтар, шанышқыларды сақтайды. Ал, қасықтар үшін бөлек орын беріледі. Демек, ыдыстың әртүрлі түрлері үшін арнайы белгілі бір орындар бөлінген.



Сурет. 3.1.1 Асханалық құралдар мен ыдыстарды сақтауға арналған сөрелері бар стеллаж және шкаф

Сервизді бөлмеде фарфордан, шыныдан және металдан жасалған асхана ыдыстарын, сондай-ақ асхана құралдарын сақтайды және береді. Сервизді бөлме, әдетте, пайдаланылған асхана ыдыстары мен құралдары түсетін жуу бөлмесіне қосылады.

Сервиз бөлмесі шыны есіктері бар шкафтармен, аспалы сөрелермен немесе ыдыстар мен құралдарды сақтауға арналған стеллаждармен, сондай-ақ оларды беруге арналған сөрелермен жабдықталады. Ыдысты сақтау үшін көлемі 400x600x180мм пластмасса контейнерлер қолданылады.

Ыдыс беруді және қабылдауды ұйымдастыру-сервиз жұмысының маңызды элементі. Жұмыс басталар алдында даяшылар қажетті ыдыстарға

және сервировка заттарына жазбаша өтінім береді. Өтінімде заттардың атауы мен саны, алған күні, даяшының тегі және жеке қолы көрсетіледі. Ыдысты өткізгеннен кейін есептеуші «тапсырылды» бағанында қайтарылған заттардың санын қояды. «Жетіспеу» бағанында жоқ заттардың саны көрсетіледі. Жетіспеу себептері дереу анықталады және оны өтеу шаралары қабылданады. Сынған ыдыстар болған жағдайда белгіленген нысанда акт жасалады, оған сәйкес оны күн сайын есептен шығарады.

Ыдысты түрлері бойынша (фарфордан, хрусталь шынысынан, металдан), құралдарды – пышақтарға, шанышқыларға, қасықтарға арналған бөлімшелері бар жәшіктерде орналастырады. Ыдыс-аяқтарды алуға ыңғайлы болатындай етіп қояды.

Кәсіпорындарда жабдықтау нормаларымен бір орынға 3, 3,5, ал кейде 4 ыдыс пен құралдар жиынтығы қарастырылған. Екі жиынтық сауда залында және таратуда, үшіншісі – жуу бөлмесінде болады.

Кешкі уақытта мейрамханаларда, қызмет көрсету кезінде үстел үстіндегі әрбір орын іс жүзінде бір рет пайдаланылса, ыдыс-аяқ пен құралдарға қажеттілік бір орынға 1,5 жиынтыққа дейін қысқарады.

Сервиз бөлмесінде жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасы.

Персоналдың міндеттерін сапалы және қауіпсіз орындау үшін мейрамхана сервизи қажетті жиһазбен жабдықталуы тиіс. Жұмыс орнындағы қауіпсіздік үшін даяшы келесі ережелерді сақтауы тиіс:

- ✓ Көлемі ыңғайлы және қолайлы арнайы униформада жұмыс істеу
- ✓ Міндеттерді орындау барысында униформаның қалталарында өткір шанышқы және шыны заттарды сақтауға тыйым салынады.
- ✓ Жұмыс орнын таза ұстау, оны үймеу;
- ✓ Жабдықтың, механикалық құралдарының ақаулары байқалса, жұмыс процесінде анықталған басқа да ескертулер туралы тікелей басшыға, басқа да лауазымды адамдарға хабарлау.
- ✓ Еден жабыны ластанған жағдайда (май, сынықтар және т.б.) бетін тез арада тазарту қажет.
- ✓ Барлық асхана құралдарын, әсіресе пышақтар мен шанышқыларды тарату ыдысына ауыстыру қажет.
- ✓ Осы асханалық құралдарды жедел өткір жүзімен беруге тыйым салынады.
- ✓ Есік табалдырығын мұқият қадағалау және қонақтар бар залды мұқият кесіп өту.
- ✓ Электр құралдарының күйін үнемі тексеру қажет, розеткаларға, шнурларға, ажыратқыштарға ерекше назар аудару керек.
- ✓ Жарықтары бар ыдысты, сынығы бар бокалдарды және ақаулары бар асхана құралдарын пайдалануға тыйым салынады. Ақаулар табылған жағдайда метрдотельге барып, ауыстыруды талап ету қажет.



**Жеке және топпен орындауға арналған
тәжірибелік тарсырма**

1. Қосымша бөлме – сервизді бөлменің ерекшеліктері мен функциялары туралы айтып беріңіз.



2. Сервиздегі ыдысты орналастыру ерекшеліктерін түсіндіріңіз.

фарфор	хрустальды	шыны	Асханалық құралдар	тұтқасы бар ыдыстар

3. Тестті орындаңыз.

1.Сервизді бөлме - даяшыларға сақтауға және жіберуге арналған бөлме

- a. бірінші және екінші тағамдар
- b. асханалық киім
- c. үй-жайларды тазалауға арналған мүкәммал
- d. өнімдер, Көкөністер мен жемістер
- e. асхана ыдысы мен аспаптары

2.Сервизді бөлме жатады

- a. мейрамхананың сауда залының маңызды қосалқы қызметтері
- b. қызметтік және әкімшілік
- c. вестибюль және персоналдың демалу бөлмелері
- d. тұрмыстық және техникалық
- e. өнімдерді қабылдау және сақтау

3.Сервизді бөлменің негізгі жабдықтары

- a сөрелері бар шкафтар мен стеллаждар
- b. бар тағаны
- c. үстелдер мен орындықтар
- d. дивандар мен креслолар
- e. ыдыс жууға арналған ванналар

4. Жабдықтау нормаларымен қарастырылған асхана ыдыстары мен құралдары жиынтығының санын көрсетіңіз

- a. 1-3
- b. 3,5 - 4
- c. 6-8
- d. 2,5-3

е. 6,5-7

5. Мейрамханалардағы айналымдағы ыдыстар мен құралдардың сақталуы үшін жауапкершілік жүктелінеді

- a. мейрамхана директорлары
- b. бармен
- c. аспазшы бас
- d. қызметкер сервиз, метрдотель, зал басшылығы, даяшылар бригадирі
- e. бухгалтер

6. Сервизді бөлмеде ыдыстарды сақтау үшін қолданылады

- a. көлемі 400x600x180мм пластмасса контейнерлер.
- b. тоңазытқыш шкафтар
- c. стеллаждар, өнімдерін сақтау үшін тауар қойғыштар
- d. өндірістік үстел
- e. кронштейндегі секциялық ілгіштер

7. Асхана ыдыстарын есепке алу

- a. блокнот
- b. дәптерлер
- c. жазу кітапшасы
- d. журналда
- e. жоқ

8. Ыдыстар мен құралдар сынған, жоғалған кезде

- a. акт жасалады
- b. өтініш жазылады
- c. түсініктеме
- d. баянат
- e. қолхат

9. Сөрелері бар шкафтар мен стеллаждар негізгі жабдықтары

- a. гардероб
- b. вестибюль
- c. сауда залы
- d. бар
- e. сервизді бөлменің

10. Сервизді бөлмеде жұмыс істеу кезінде сақтау қажет

- a. қауіпсіздік техникасы
- b. жылдамдық режимі
- c. тыныштық режимі
- d. мінез-құлық мәдениеті
- e. этикет

4. "Иә/Жоқ" Блиц-сауалнама. Сізге сұрақты мұқият оқып, ұсынылған екі нұсқадан жауап таңдау ұсынылады.

1. Сервиздегі ыдысты бөлек фарфор, шыны, металл, (иә/жоқ) түрлері бойынша орналастырады.
2. Ыдыс-аяққа деген қажеттілік кәсіпорынның қатысуына байланысты емес (иә / жоқ).

3. Залдағы ыдыстар мен құралдардың сақталуына бригадалық жауапкершілік орнатылуы мүмкін (иә/жоқ).

4. Жабдықтың, механикаландыру құралдарының ақаулықтары және жұмыс барысында анықталған басқа да ескертулер туралы тікелей басшыға, басқа да лауазымды тұлғаларға хабарлау (иә/жоқ).

5. Барлық асхана құралдарын, әсіресе пышақтар мен шанышқыларды тарату ыдысында тарату керек, (иә/жоқ).

6. Асханалық құралдарды өткір жүзімен алып жүруге тыйым салынады (иә/жоқ).

7. Еден жабыны ластанған жағдайда (май, сынықтар және т.б.) тез арада бетін тазалау қажет (иә/жоқ).

8. Жұмыс орнын таза ұстау, оны үймеу (иә / жоқ).

5. Сервиз бөлмесінде жұмыс кезіндегі қауіпсіздік техникасы талаптарын атаңыз.

1. _____

2. _____

3. _____

Глоссарий

Жұмыс графигі - бұл белгілі бір күнтізбелік кезең ішінде қызметкерлердің жұмыс уақыты мен демалыс уақытын бөлу.

Даяшы - мейрамханаларда, дәмханаларда және барларда келушілерге қызмет көрсететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметкері.

Метрдотель -(фр. *maitre d'hôtel*) — Метрдотель-кішкентай мейрамханаларда мейрамханаға келушілерге немесе қонақ үй қонақтарына қызмет көрсету жұмысын үйлестіретін тұлға. Кіші мейрамханаларда метрдотель даяшы рөлін атқара алады.

Жеке гигиена (жеке) – адамның денсаулығын сақтау және нығайту, гигиеналық ережелер мен оның жеке өмірі мен қызметінде іс-шараларды сақтау мәселелері зерттелетін гигиена бөлімі. Халықтың гигиеналық мәдениетін арттыру мақсатында гигиеналық тәрбие, гигиеналық білім мен салауатты өмір салтын насихаттау іс-шаралары әзірленіп, жүргізілуде.

Униформа (лат.*Uniformis*«бірыңғай») – корпоративтік топтың бірыңғай бейнесін жасау үшін стиль, пішу, түсі мен маталары бойынша бірдей арнайы (қызметтік) киім.

Дресс-код (англ.*dresscode* –киім кодексі) – белгілі - біріс-шараларға,ұйымдарға, мекемелерге бару кезінде талап етілетін киім нысаны

Жұмыс уақыты– бұл заңнамада жұмыс аптасында белгіленген жұмыс күнінің ұзақтығы.

Еңбекті ғылыми ұйымдастыру (ЕҒҰ) - ғылымның, техниканың, технологияның заманауи жетістіктері негізінде персоналдың еңбегін ұйымдастыруды жетілдіру процесі.

Бригадир-басқару мамандығы, бұл төменгі буын жетекшісі.

Метрдотель (зал менеджері) (франц.тілінен аударғанда *metr* – «кәсіби» и *d'hotel* «отель») - басқарушы, төменгі буын (даяшылар және т.б.) персоналын бақылауды және басқаруды жүзеге асырады.

Мейрамхана менеджері - бұл кәсіпорынның тікелей жоғары басшылығынан кейін бүкіл мекеме шеңберіндегі басты тұлға.

Қауіпсіздік техникасы -еңбек қауіпсіздігінің лайықты деңгейін, өндірістік жарақаттан қорғауды қамтамасыз ету жөніндегі шаралар мен ережелердің жиынтығы жалпы еңбек өнімділігін арттырады.

Санитария (лат.*sanitas* «денсаулық») - денсаулық сақтауды және әр түрлі аурулардың алдын алуды қамтамасыз ететін іс-шаралар жүйесі, сондай-ақ адам денсаулығын нығайту және сақтау мақсатында тәрбиелеу мен оқыту, тұрмыс, еңбек, демалыс және тамақтану жағдайларын оңтайландыруды қамтамасыз ететін, нормативтік-құқықтық актілерді, санитарлық ережелер мен ұсынымдарды әзірлеу бойынша іс-шаралар кешені

Гигиена (грек.тіл.*ὑγιεινός* «дені сау») – өмір мен еңбектің адам денсаулығына әсерін зерттейтін және аурулардың алдын алуға, өмір сүрудің оңтайлы жағдайларын қамтамасыз етуге, денсаулықты нығайтуға және өмірді ұзартуға бағытталған шараларды (санитарлық нормалар мен ережелер) әзірлейтін медицина бөлімі.

Даяшы-мейрамханаларда, дәмханаларда және барларда қонақтарға қызмет көрсететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметкері.

Поднос- ыдыс - аяқтарды тасымалдауға, үстелге тамақ беруге арналған металл немесе пластикалық ыдыс.

Техника қауіпсіздігі (ТҚ)-адамның кез келген қызметінің, оның ішінде (ұйымдық және техникалық іс-шаралар, қорғау құралдары мен әдістері жүйесі) еңбек қызметінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі қызмет түрі.

Мэзір (фр. le menu) – кафе, мейрамхана және барда ұсынылатын тағамдар мен сусындар тізімі.

Мейрамхана-(от лат.restauro қалпына келтіру, бекемдеу)-Тапсырыс және фирмалық тағамдарды қоса алғанда, күрделі дайындалатын тағамдардың кең ассортименти бар қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны.

Тағам- порция түрінде ресімделген және пайдалануға дайын, дайындығына жеткізілген тамақ өнімдерінің комбинациясы.

Жюльен- (фр.julienne) - Француз асханасынан келген жұқалап кесудің ерекше тәсілі.

Көже-(фр.тілінен. *soupe*)- құрамында 50% дан кем емес сұйықтығы бар тағам.

Гаспачо(испан тіл.*gazpacho*) - испан асханасының тағамы жаңа піскен езілген көкөністерден дайындалатын жеңіл суық сорпа және әдетте ыстық уақытта беріледі;

Сыра-сыра ашытқысының көмегімен мия ашытқысын спиртпен ашыту арқылы алынатын, әдетте құлмақ қосылған әлсіз алкогольді сусын

Чорба (рум.тіл. *ciorbă*, серб.*čorba*) - молдова, румын, сербия, түрік, македон және болгар ыстық қалың ұлттық сорпалардың атауы, олардың сұйық бөлігінің үлесі (төрттен жартысына дейін) квас

Калакейтто (фин.тіл. *kalakeitto*,балық көжесі) — Карел және фин ұлттық тағамы, дәстүрлі фин және карел сорпасы сүт құлағының атауы болуы мүмкін.

Таратор (болг.тіл. *таратор*) — жазғы уақытта Болгария мен Солтүстік Македонияда танымал суық сорпа. Әдетте екінші тағам алдында немесе бір мезгілде екінші тағаммен бірге (кейде сұйық болса стаканда) беріледі.

Бранч- Ақырын түскі асқа өтетеін дәстүрлі жексенбілік таңғы ас, бранч деп аталады. Атауы екі ағылшын сөзінің қосындысынан алынған: “breakfast” және “lunch”. Мұндай тағам қабылдау уақыты 11:00 мен 15:00аралығында ұйымдастырылады;

Сервировка (фр.тіл *service*) — Ас ішкен кезде бірқатар байланысты процестерді білдіретін аспаздық термин: үстелді жабу процесі, онда куверттерді (асханалық аспаптарды) орналастыру-үстелді жабдықтау

Куверт (фр.тіл.couvert, жабық) — ашық үстелде бір адамға арналған заттардың толық жиынтығын білдіретін термин.

Керамика-кейіннен салқындатылатын жоғары температураның әсерінен дайындалатын Органикалық емес материалдардан және олардың

минералды қоспалары бар қоспалардан жасалған бұйымдар. Тар мағынада "керамика" сөзі күйдіруден өткен сазды білдіреді.

Фарфор-су және газ өткізбейтін керамика түрі. Жұқа қабатта жарық болады. Ағаш таяқшамен жеңіл соққы кезінде тән жоғары таза дыбыс шығарады. Бұйымның пішіні мен қалыңдығына байланысты, түсі әртүрлі болуы мүмкін.

Сүйек фарфоры—құрамында каолин, дала шпаты мен кварцтан басқа, 25% - дан 50% - ға дейін сүйек күлі бар фарфордың бір түрі. Сүйекті фарфор ерекше талғампаздықпен, жіңішке және жұқалығымен ерекшеленеді. Оны ағылшын керамика шебері Томас Фрай жасады.

Фаянс - саңырау глазурьмен қапталған тығыз жіне жұқа кеуекті керамикалық бұйымдар. Фаянс өндірісі үшін фарфор өнімі ияқты материалдар және ұқсас технология қолданылады. Фаянстың ең жоғары дәрежесі - Опак.

Майолик өнімі - (итальянша. Maiolica - Mallorca) - боялған глазурьді пайдаланып күйдірілген балшықтан (фаянс қалдықтары) жасалған қыш түрі.

Мельхиор—бұл мыс қорытпасы (80% - ға дейін) және никель (18-20%), нейзильбер мыс (61,5%), никель (16,5%) және мырыш (22%) қамтиды. Осы қорытпалардан жасалған бұйымдардың қорғаныш-сәндік жабындары болады. Коррозияға қарсы төзімділікті арттыру және сыртқы түрін жақсарту үшін мельхиор мен нейзильберден жасалған бұйымдардың сыртқы бетін гальванизациялау жолымен никель немесе күмістің жұқа қабатымен (0,3-тен 0,5 мм-ге дейін) жабады.

Шыны — кварц құмын еріту арқылы алынатын адам тәжірибесінде әмбебап қолданылатын мөлдір зат пен материал, өз қасиеттерінің әртүрлілігі арқасында қолданылатын ең көне заттардың бірі.

Богем шынысы — Чехиядағы көне дәстүр бойынша жасалған үрмелі шыны. Богем шынысы алғаш рет 1162 жылы жылнамаларда айтылған. Шыны үрлегіштердің алғашқы цехтары XIII ғасырдың соңында ормандар мен арзан ағаш болған Шумава мен исполин тауларының елді мекендерінде пайда болды.

Хрусталь—құрамында кемінде 24% қорғасын тотығы бар шынының ерекше түрі. Қорғасын оксиді қосу шынының сыну көрсеткішін және онда жарық дисперсиясын арттырады. Барий оксиді қосу негізінен тек сыну көрсеткішін арттырады.

Дастархан —үстелді жабатын ерекше өңделген матадан жасалған бұйым.

Наперон —бұл шағын өлшемді қосымша дастархан, әдетте, тік бұрышты формада, ол негізгі дастарханның үстіне ілінеді.

Мултон— үстелге арнайы жабатын (латекспен жұмсақ мата, үстіңгі жағы – фланель сияқты, төменгі жағы – клеенка сияқты), әдетте резеңкеде деформацияланбау үшін, дастарқанға сырғымау үшін төселеді.

Фуршетті юбка—бұл бүйір жағынан үстел жиектейтін тоқыма бұйым. Асхана киімінің заманауи ассортиментіне көптеген атаулар кіреді:

дастархандар, банкетдастархандары, наперондар, фуршеттубкалары, мольтондар, сорлар, салфеткалар, орындықтарға арналғандыстар.

Сервизді бөлме—фарфордан, шыныдан, металдан, асхана аспаптарынан жасалған асхана ыдыстарын сақтауға және даяшыларға беруге арналған бөлме.

Киім-кешек бөлмесі - киім — кешектерді, майлықтарды, сүлгілерді, тұтқаларды және т. б. сақтауға және беруге арналған бөлме.

Декарбонизатор—асхана аспаптары мен бокалдарды кептіруге және жылтыратуға арналған машина.

Сервизді бөлме— асхана ыдыстарын және құралдарды даяшыларға сақтауға және жіберуге арналған бөлме.

Стеллаж — металл тіректерден, арқалықтардан және көлденең арқалықтардан не арқалықтарға бекітілген көп қабатты төсемдерден тұратын немесе тіректерде бекітілген консольдерден тұратын заттарды/жүктерді сақтауға арналған мамандандырылған жиһаз жабдығы бар қойма.

Қорытынды

Аулада 21 ғасыр. Қазақстан әлемдік нарықтағы жаңа позицияға ұмтылады. Жаһандану процесінде елдер арасындағы сауда-мәдени өзара қарым-қатынастар тығыз байланысып артуда. Бізге жыл сайын туристер ағыны да, шетелдік мамандар ағыны да артып келеді. Біз өзіміз әлем бойынша көп қозғала бастадық және еліміздің мәдениетін таныта бастадық. Сервис қызметін ұсынатын Қазақстандық бизнеске ерекше отандық сервисті қалыптастырып, мейрамханаға енгізетін кез келді. Онда «Хореки» еуропалық дәстүрлері мен Қазақстандық көпғасырлық әдет-ғұрыптары қонақжайлылығы үйлеседі.

Заманауи даяшы-бұл тек мейрамханада ғана емес, біз ас ішуге қайда барсақ та кездесетін, бүкіл елдің бет-бейнесі. Даяшы бірінші кезекте сапалы қарым — қатынас қызметін көрсетеді, ал екінші кезекте бізге тағам әкеледі. Даяшылар-жасанды психологтар, олардың алдында қонақ кім екенін және неге оларға қонаққа келгенін бірден түсінеді.

«Кәсіпқор Холдингi» КЕАҚ-ның қолдауымен әзірленген бұл оқу құралы оқытушыларға Қонақжайлылық индустриясы мамандарының еңбек функциялары туралы нақты түсінік беруге, еңбек нарығында тез бағдарлануға қабілетті бәсекеге қабілетті мамандарды дайындауға мүмкіндік береді.

Құзыреттілікке негізделген модульдік бағдарламаларды әзірлеу және енгізу Қазақстан Республикасында жақын арада жүргізілді. Енді жұмыс беруші өз білімін тәжірибеде қолдана алатын, жаңа технологияларды меңгерген, шығармашылықпен белсенді, ынталы қызметкерді, пікірлес және серіктесті алғысы келеді. Модульдік-құзыреттілік тәсіл жаңа оқу әдебиетін әзірлеу философиясына деген түбегейлі жаңа көзқарасты талап етеді. Оқу үрдісінде бірінші жоспарға тәжірибелік-бағытталған тәсіл кіреді. Оқу құралының құрылымы мен онда берілген барлық ақпарат студенттердің еңбек нарығына шығуына икемді және тиімді ықпал етеді.

Пайдаланылған әдебиеттер тізімі

- 1.Қазақстан Республикасының «Білім туралы»Заңы (04.07.2018 ж. өзгерістер мен толықтырулармен)
2. «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы»Қазақстан Республикасының Заңы
3. «Бухгалтерлік есеп пен қаржылық есептілік туралы» Қазақстан Республикасының Заңы
- 4.31.05.2018 күні белгіленген Қазақстан Республикасының Еңбек кодексі
- 5.29.10.2018 ж. № 375-V Қазақстан Республикасының Кодексі
- 6.Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты ҚР СТ 1179-2003 сапа жүйесі. НАССР принциптері негізінде тамақ өнімдерінің сапасын басқару. Жалпы талаптар. Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті 2003 жылғы 31 қазан.
- 7.Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты ҚР СТ 1402-2005
8. Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитетінің 2005 жылғы 12желтоқсандағы № 462 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану. Халыққа сатылатын аспаздық өнімдер. Жалпы техникалық шарттар».
- 9.Қазақстан Республикасының ұлттық стандарты "ҚР СТ 1817-2008
10. Қоғамдық тамақтану. Өндірістік персоналға қойылатын талаптар ОСТ 28.1.95.
- 11.Білім берудің тиісті деңгейлерінің мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттарын бекіту туралы. Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 23 тамыздағы № 1080 Қаулысы.
12. Техникалық және кәсіптік білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу бағдарламалары мен үлгілік оқу жоспарларын бекіту туралы
13. ISO / TS 22002-2:2013 стандарты «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі үшін алдын ала шарттар бағдарламалары. 2 бөлім. Қоғамдық тамақтану».
14. Барановский В.А. Кулькова Л.В. Официант-Бармен. - Ростов н/Д, 2013г.352стр.
- 15.В.И.Богушева«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: /учебник / — Ростов н/Д : Феникс, 2008г.
16. Генкин Б.М. Экономика и социология труда. 7-е изд., доп. - М.: Норма, 2007. — С.175-178.
17. Инесса Ермишкина «Сервис в стиле casual. Стандарты обслуживания для хостес и официантов ресторана демократичного формата» Издательство: Ресторанные ведомости, 2018г.
18. К.П. Кондратьев «Организация обслуживания предприятий общественного питания», Учебное пособие, издательство ВСГТУ, 2007год.
19. Общая гигиена с основами экологии человека/Лакшин А. М., Катаева В. А.//Учебник для медицинских ВУЗов. М.: Медицина, 2004 г. — 464 с.
20. Милл, Р. К. Управление рестораном: учебник / Р. К. Милл .— 3-е изд. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012 .— 537 с. — (Зарубежный учебник).— Пер. с

англ. - ISBN 0-13-113690-9 (англ.) .— ISBN 978-0-13-113690-9 (англ.) — ISBN 978-5-238-01589-7 (русск.)

21. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов – на –Дону: Феникс, 2012.

22. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ Инфра-М, 2013. – 352

23. Торопов Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/д. Феникс, 2010г.

24. Уокер, Дж. Р. Управление гостеприимством. Вводный курс = Introduction to Hospitality Management: учебник / пер.: В.Н. Егоров, Дж. Р. Уокер.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 880 с.: ил. — (Зарубежный учебник).— Пер. с англ. - ISBN 0-13-111293-7 (англ.). - ISBN 5-238-00990-9 (рус.) .— ISBN 978-5-238-00990-9 (рус.) .— ISBN 978-0-13-111293-7 (англ.)

25. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М., 2012

Интернет ресурстары

1. Змиевская А.С., Зеленова Г.В. Внутренние стандарты обслуживания на предприятиях питания [Электронды ресурс].- Кіру режимі: <https://scienceforum.ru/2016/article/2016026906>

2. Қызмет көрсетуді ұйымдастыру бойыншатәжірибелік жұмыстардың жиынтығы [электронды ресурс].- Кіру режимі: <https://infourok.ru/komplekt-prakticheskikh-rabot-mdk-organizaciya-obslyzhvaniya-v-organizaciyah-obschestvennogo-pitaniya-2255056.html>

4. Қызмет көрсету сапасын бағалау және жақсарту жөніндегі консалтингтік компания / Қызмет көрсету стандарттарын әзірлеу [Электронды ресурс].- Кіру режимі: http://best4service.ru/a/razrabotka_standartov_obslyzhvaniya

5. Татьяна Николаева. «Эксперт Казахстан», от 9 июля 2008. Анализ современного состояния предприятия общественного питания [Электронды ресурс].- Режим доступа: <https://articlekz.com/article/10869>

6. Мтвралашвили Г И. «Прибыльный ресторан», издательский дом "Питер", 2010. [Электронды ресурс].- Кіру режимі: <https://books.google.kz/books?isbn=5498075367>.

7. Статья А.Смакова Какими правами обладает потребитель в местах общепита в РК [Электронды ресурс].- Кіру режимі: <http://today.kz/news/zhizn/2017-04-30/740030-kakimi-pravami-obladaet-potrebitel-v-mestah-obschepita-v-rk/>

8. Осадчук Н.А. Дипломная работа «Особенности ресторанного обслуживания (Қазақстан мен Түркия мейрамханаларының мысалында)» [Электронды ресурс].-Кіру режимі: <https://stud.kz/ru/referat/show/30861>