

**Г.К.Күзембаева, К.Күзембаев, А.Қ.Смағұлова,
Э.Ч.Базылханова, А.Мауленов**

**ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ
ТЕХНОЛОГИЯСЫ ЖӘНЕ СЕРВИС.
ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫСТАР**

Алматы-2013

УДК 640 (075.8)
ББҚ 36.99 я 73
Қ 81

Қ 81 Қызмет көрсету технологиясы және сервис: Оқу құралы/Г.К.Күзембаева, К.Күзембаев, Смағұлова А.Қ., Базылханова Э.Ч.Б Мауленов А – Алматы: АТУ, 2013.-82 бет.

ISBN 978-601-263-187-6

Оқу құралында қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жіктелуі, олардың типтері, технологиялық құжаттарды құрастыру реті, тамақтандыру кәсіпорындарында қолданылатын ас аспаптары мен ыдыстары, ас мәзірін құру ерекшелігі, банкеттерге дайындалу және жүргізу ерекшеліктері туралы теориялық мәліметтер, тәжірибелік жұмыстарды жүргізу және рәсімдеу жөнінде ұсыныстар берілген.

Аталған оқу құралы «Ресторан ісі және қонақ үй бизнесі» мамандығының күндізгі және қашықтықтан оқыту студенттерімен «Қызмет көрсету технологиясы және сервис» пәнінен тәжірибелік жұмыстарға дайындалу кезінде қолданылуға ұсынылады.

УДК 640 (075.8)
ББҚ 36.99 я 73

Рецензенттер:

Есайдар У.С. – экономика ғылымдарының кандидаты, доцент

Мырзакулова Г.Р. - экономика ғылымдарының кандидаты, доцент

АТУ Ғылыми кеңес мәжілісінде қарастырылған және жариялауға ұсынылған,
27 сәуір 2013 ж., № 7 хаттама

ISBN 978-601-263-187-6

© Күзембаева Г. К., Күзембаев К.,
Смағұлова А.Қ., Базылханова Э.Ч.,
Мауленов А., 2013

МАЗМҰНЫ

Кіріспе	4
№1 тәжірибелік жұмыс. Қоғамдық тамақтандыру саласында әрекет ететін МЕСТ, ССТ, КСТ, САН ЕменН, ережелермен танысу.	5
№2 тәжірибелік жұмыс. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жіктелуі	5
№3 тәжірибелік жұмыс. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының типтері мен кластары	6
№4 тәжірибелік жұмыс. Жұмысқа шығу графигі мен жұмыс уақытын есептеу табелі	7
№5 тәжірибелік жұмыс. Технологиялық құжаттарды рәсімдеу	8
№6 тәжірибелік жұмыс. Ас ыдыстар ассортиментін идентификациялау	10
№7 тәжірибелік жұмыс. Ас аспаптар ассортиментін идентификациялау	20
№ 8 тәжірибелік жұмыс. Ас мәзірі мен сусындар картасын құру негіздері	23
№9 тәжірибелік жұмыс. Мата майлықтарды бүктеу тәсілдері	29
№10 тәжірибелік жұмыс. Алдын-ала дастарқан жаю	47
№11 тәжірибелік жұмыс. Ыдыстарды алдын-ала қою және жинау	56
№12 тәжірибелік жұмыс. Банкетке дастарқан жаю технологиясы	60
№13 тәжірибелік жұмыс. Үстел басындағы қонақтарға қызмет көрсету технологиясы	66
№14 тәжірибелік жұмыс. Даяшылар толық қызмет көрсететін үстел басындағы банкет жүргізу технологиясы	71
№15 тәжірибелік жұмыс. Фуршет үстеліне дастарқан жаю және безендіру технологиясы	76
Қолданылған әдебиеттер	82

КІРІСПЕ

«Қызмет көрсету технологиясы және сервис» пәні студенттерді қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны ретінде мейрамханалар ерекшеліктері мен көрсетілетін қызметтер түрлерімен, негізгі қызмет көрсету түрлері мен әдістерімен, банкеттер мен қабылдауларда қызмет көрсетуді ұйымдастырумен, шетел тұрғындары мен VIP персоналдарға қызмет көрсету ерекшелігімен, қонақ үйде тамақтануды ұйымдастырумен таныстырады.

«Қызмет көрсету технологиясы және сервис» пәнінің мақсаты болашақ мамандарға олардың тәжірибелік жұмысы үшін мейрамхана және қонақ үй жұмысын ұйымдастыру және қызмет көрсету үрдісі туралы білім беру болып табылады.

Тәжірибелік жұмыстар мақсаттары:

- студенттерді мейрамханалар және қонақ үйлердің жіктелуі мен құрылымымен таныстыру;

- мейрамхана өнімдері мен қызметтерінің айналымы мен тұтынушылық сұранысын зерттеу жөнінде мәліметтер беру;

- қызмет көрсету үрдісіне алдын-ала дайындықпен таныстыру;

- студенттерді нормативті құжаттармен, СанЕ мен Н жұмыс істеуге үйрету.

Тәжірибелік жұмыстар мейрамханалар мен барлар, анықтамасы мен жіктелуін мейрамхана және қонақ үй жұмысшылары құқықтары мен міндеттерін; қызмет көрсету мәдениетіне әсер ететін факторларды; ас мәзірі, шарап картасын құру ережесін, өндірісте еңбекті ұйымдастыруды; өндірістік және қызмет көрсететін персоналдардың негізгі категорияларын, жұмысқа шығу рафигін құру ретін; қызмет көрсету түрлері мен әдістерін; ас ыдыстары, аспаптары түрлерін, олардың тағайындалуы мен сипаттамасын; дастарқан жаю әдістерін білуге; қоғамдық тамақтану өндірісін ұйымдастыру және қызмет көрсетуде теориялық және тәжірибелік дағдыларын қолдана алуды; инновациялық әдістер мен ақпаратты технологияларды қолданауды; өндірісті ұйымдастыру кезінде кедергілерді болдырмауды; дастарқан жаю мен тағамды безендендіруге, қоғамдық тамақтанудағы жарнамаға эстетикалық талаптар қолдануды; өндірісті ұйымдастыру кезінде безендендіру мен түстің шешімдері тұтынушының қабылдау қабілетіне әсерін ескеруді жасай алуға ықпал етеді

№1 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Қоғамдық тамақтандыру саласында әрекет ететін МЕСТ, ССТ, КСТ, Сан ЕменН, ережелермен танысу.

Мақсаты: Қоғамдық тамақтандыру саласында әрекеттегі нормативті құжаттардың рөлін көрсету.

Тапсырма: Әрекеттегі нормативті құжаттарды зерттеу. МЕСТ, ССТ, КСТ, СанЕменН құрылымына, бекіту ерекшелігі мен мазмұнына, әрекет ету мерзіміне, нормативті құжатты қолдану саласына назар аудару.

Бақылау сұрақтары:

1. Стандарт құрылымы қандай бөлімдерден тұрады?
2. Нормативті құжаттың қолдану саласы бөлімінде не айтылады?
3. Нормативті құжаттардың әрекет ету мерзімі қанша?

№2 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жіктелуі

Жұмыс мақсаты: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының әртүрлі белгілер бойынша ажырату, ерекшелігін айқындай алу.

Тапсырма: Негізгі әдебиеттерден, әрекеттегі нормативті құжаттардан қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жіктеу белгілерін айқындау, олардың жіктелуін және ерекшеліктерін рәсімдеу. Нәтижелерді төмендегі 1-кестеге толтыру.

1-кесте

Жіктеу белгісі	Түрлері	Атқаратын қызметі мен ерекшелігі

Бақылау сұрақтары:

1. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының өткізілетін өнім ассортименті бойынша қалай жіктеледі?
2. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының мамандануы бойынша қалай жіктеледі?
3. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының орналасуы бойынша қалай жіктеледі?
4. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының концепциясы бойынша қалай жіктеледі?
5. Шикізатты өңдеу кезеңіне байланысты қоғамдық тамақтандыру орындары қалай жіктеледі?

№3 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының типтері мен кластары

Жұмыс мақсаты: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары типтері мен класстарын ажырату, ерекшелігін айқындай алу.

Тапсырма: Аталған тақырыпты өткен соң жеке тапсырма бойынша қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнының екі типіне (2-кесте) келесі сызба бойынша салыстырмалы сипаттама беру керек:

1. МЕСТ «Қоғамдық тамақтандыру. Кәсіпорындарды жіктеу» (А қосымшасы) сәйкес барлық көрсеткіштер тобы бойынша салыстыру жүргізу, қорытынды жасау.
2. «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының әртүрлі типтері үшін тағамдар мен сусындардың ассортименттік минимумын» қолданып (Б қосымшасы), осы кәсіпорындар типтерін салыстыру, қорытынды жасау.

2-кесте

Жұмысты орындау үшін нұсқа нөмірі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары

Нұсқа №	ҚТ кәсіпорнының бірінші типі	ҚТ кәсіпорнының екінші типі
1	2	3
1	1 классты мейрамхана	Люкс классты мейрамхана
2	Жоғарғы классты мейрамхана	Жоғарғы классты бар
3	Люкс классты мейрамхана	Асхана
4	Жалпыға ортақ кафе	1 классты мейрамхана
5	Жалпы типті асхана	Диско-бар
6	Коктейль-холл	Құймақхана
7	Емдәмдік асхана	Жалпы типті дәмхана
8	Жоғарғы классты бар	Жоғарғы классты мейрамхана
9	Люкс классты бар	1 классты бар
10	Жалпы типті дәмхана	Жалпы типті асхана
11	Бәлішхана	Жастар кафесі
12	Пиццерия	Сүт кафесі
13	Сосискахана	1 классты мейрамхана
14	Чебурекхана	Жалпы типті асхана
15	Бәлішхана	1 классты мейрамхана
16	Құймақхана	1 классты мейрамхана
17	Кәуапхана	1 классты бар
18	Шайхана	Кафе-кондитерлік
19	1 классты мейрамхана	Гриль-бар
20	Варьете-бар	Кәуапхана
21	Емдәмдік асхана	Балалар кафесі
22	1 классты мейрамхана	Жалпыға ортақ кафе
23	Жастар кафесі	Коктейль-холл
24	Балалар кафесі	Құймақхана
25	Кафе-кондитерлік	Коктейль-бар
26	Сүт кафесі	Жоғарғы классты мейрамхана

1	2	3
27	Кафетерий	Жоғарғы классты бар
28	Гриль-бар	Шайхана
29	Коктейль-бар	Жалпы типті дәмхана
30	Снэк-бар	Жоғарғы классты мейрамхана
31	Экспресс-бар	Кафе-балмұздақ
32	Сүт бары	Люкс классты мейрамхана
33	Диско-бар	Балалар кафесі
34	Кафе-балмұздақ	Жалпы типті кафе
35	1 классты мейрамхана	1 классты бар
36	Жоғарғы классты мейрамхана	Экспресс-бар
37	Люкс классты мейрамхана	Люкс классты бар
38	Жалпыға ортақ кафе	Коктейль-бар
39	Жалпы типті асхана	Сүт бары
40	Коктейль-холл	Кафе-кондитерлік
41	1 классты бар	Балалар кафесі
42	Жоғарғы классты бар	Бар-кофехана
43	Люкс классты бар	Кәуапхана
44	Жалпы типті дәмхана	Жоғарғы классты мейрамхана
45	Құймақхана	Жастар кафесі
46	Пиццерия	Емдәмдік асхана
47	1 классты бар	Жалпыға ортақ кафе
48	Чебурекхана	Кафе-балмұздақ
49	Бәлішхана	Жалпы типті асхана
50	Құймақхана	1 классты мейрамхана

Бақылау сұрақтары:

1. Мейрамханалар қанша типке бөлінеді?
2. Мейрамханалар қанша классқа бөлінеді?
3. Барлар қанша классқа бөлінеді?
4. Асханалар қалай жіктеледі?
5. Дәмханалар қалай ажыратылады?

№4 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Жұмысқа шығу графигі мен жұмыс уақытын есептеу табелі

Жұмыс мақсаты: Кадрлар қорын ұйымдастыру мен орналастыру жөнінде тәжірибелік дағдыларды игеру

1 нұсқа

№1 тапсырма

Мейрамхан дүйсенбіден жұмаға дейін сағат 12-ден 1-ге дейін, ал сенбі мен жексенбиде сағат 12-ден 3-ке дейін жұмыс істесе және штатта үш әйел даяшы жұмыс істесе, мейрамхананың қызмет көрсететін персоналының сәуір айына жұмысқа шығу графигін құру керек. Егер саудалық зал 150 орынға есептелсе, қызмет көрсететін персоналдың қажетті мөлшерін есептеу керек. Еңбекті ұйымдастыру әдісін көрсетіп, график түрін айқындау керек.

№2 тапсырма

Құрастырылған график негізінде жұмыс уақытын есептеу табелін толтыру керек.

2 нұсқа

№1 тапсырма

Мейрамхан дүйсенбіден жексенбіге дейін сағат 12-ден 1-3-ке дейін жұмыс істесе және штатта екі әйел даяшы жұмыс істесе, мейрамхананың қызмет көрсететін персоналының қыркүйек айына жұмысқа шығу графигін құру керек. Егер саудалық зал 70 орынға есептелсе, қызмет көрсететін персоналдың қажетті мөлшерін есептеу керек. Еңбекті ұйымдастыру әдісін көрсетіп, график түрін айқындау керек.

№2 тапсырма

Құрастырылған график негізінде жұмыс уақытын есептеу табелін толтыру керек.

Бақылау сұрақтары:

1. Жұмысқа шығу графигі қалай құрастырылады?
2. Жұмысқа шығу уақыты қалай есептеледі?

№5 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Технологиялық құжаттарды рәсімдеу

Жұмыс мақсаты: нормативті құжаттармен өздігінен жұмыс істеу, технологиялық карта және технико-технологиялық карта рәсімдеуде тәжірибелік дағдыларын игеру

Қамсыздандырылуы: тағамдар рецептурасы, МЕСТ классификаторы, тағам өнімдерінің химиялық құрамы анықтамасы, СанЕ мен Н, ГОСТ Р 50763 – 95.

Технологиялық карталар. Дайын өнімнің жоғары сапасы көптеген факторлардан жинақталады, оның бірі- өндірістік үрдістің барлық кезеңдерінде өнімдерді өңдеуге және тағам даярлауға қойылатын технологиялық талаптарды қадағалау болып табылады.

Аспаздар мен кондитерлер жұмыс орындарында технологиялық карталармен қамтамасыз етілу керек. Бұл карталар осы кәсіпорында қолданылатын рецептуралар жинағы негізінде әрбір тағам, аспаздық немесе кондитерлік өнімге құрастырылады.

Технологиялық картада: тағам аты, рецептура нөмірі мен нұсқасы, бір порцияға салынатын нетто массасымен шикізатты салу нормасы көрсетіледі, сонымен қатар белгілі-бір сиымдылықты қазандарда даярланатын өнімдер немесе порциялардың мөлшерін есептеу, тағам шығымы беріледі.

Картада тағам даярлаудың технологиялық үрдісінің қысқаша сипаттамасы және оны безендіру келтіріледі, оларды, жылулық өңдеу мерзіміне тәуелді өнімдерді салу ретіне көңіл бөлінеді, тағам сапасына қойылатын талаптар, тағамның еңбек сиымдылығы коэффициенті сипатталады. Екінші тағамдарға гарнирлерге технологиялық карталар жеке құрастырылады.

Технологиялық карталар орнатылған форма бойынша қатты қағазға құрастырылады, директор, өндіріс меңгерушісі және калькулятор қол қояды және өндіріс меңгерушісі картотекасында сақталады.

Технико-технологиялық карталар. Технико-технологиялық карталарды (ТТК) жаңа және фирмалық тағамдар мен аспаздық өнімдерге – тек осы кәсіпорында өндірілетін және өткізілетін тағамдарға құрастырылады. ТТК әрекет ету мерзімін кәсіпорынның өзі анықтайды. ТТК мына бөлімдерден тұрады:

1. **Өнім аталуы мен ТТК қолдану саласы.** Тағамның нақты аталуын (бекітпей өзгертуге болмайды) көрсетеді; бұл тағамды өндіру мен өткізу құқығы бар кәсіпорындар (филиалдар) тізімін келтіреді.

2. **Тағам (өнім) даярлауға қажетті шикізаттар тізімі.**

3. **Шикізат сапасына қойылатын талаптар.** Міндетті түрде осы тағамның шикізат, тағам өнімдері, жартылай фабрикаттарды нормативті құжаттарға сәйкестігі және сапа куәлігі немесе сертификаттары бар туралы жазба жасайды.

4. **Брутто және нетто массамен шикізатты салу нормасы, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің шығымы нормасы.**

5. **Технологиялық үрдісті сипаттау.** Бұл үрдістің толық сипаттамасын, тағам қауіпсіздігін қамтамасыз ететін суық және жылулық өңдеу тәртібін береді, қолданылатын тағамдық қоспалар, бояғыштар және т.б. келтіріледі.

6. **Безендіруге, ұсынуға, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар.** Тағамдар безендіру ерекшелігі, ұсыну реті, өткізу, сақтау реті (ГОСТ Р50763-95 «Қоғамдық тамақтандыру. Халыққа өткізілетін аспаздық өнімдер. Жалпы техникалық шарттар», СанПиН 2.3.2. 1324-03- Тамақ өнімдері сақтау мерзімі мен сақтау шарттарына қойылатын гигиеналық талаптар) бойынша көрсетілуі тиіс.

7. **Сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері.** Тағамның органолептикалық (дәмі, иісі, түсі, консистенциясы), физико-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштері көрсетіледі.

8. **Тағамдық құрамы мен энергетикалық құндылық көрсеткіштері.** (денсаулық сақтау министрлігі мақұлдаған «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» кестелері бойынша), олар белгілі-бір тұтынушылар тобының (емдәмдік, емдік-профилактикалық, балалар тамақтануы және т.б.) тамақтануын ұйымдастыру үшін өте маңызды.

Әрбір технико-технологиялық картаға реттік нөмір тіркеледі де, кәсіпорын картотекасында сақталады. ТТК жауапты жұмысшы қол қояды.

Тапсырма:

1. «Борщ Рыбацкий» тағамына технико технологиялық картаны толтыру.
2. «Украинский» борщы тағамына технологиялық картаны толтыру

Бақылау сұрақтары:

1. Технологиялық карта дегеніміз не?
2. Технологиялық карталар не үшін қолданылады?
3. Технологиялық карталар қалай толтырылады?
4. Технико-технологиялық карта дегеніміз не?
5. Технико-технологиялық карта не үшін қолданылады?

№6 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Ас ыдыстар ассортиментін идентификациялау

Жұмыс мақсаты: асханалық ыдыстармен танысу, оларды ажырату, тағайындалуын анықтау.

Қамсыздандырылуы: асханалық ыдыстар

Фарфор ыдыс. Мүлтіксіз таза асханалық ыдыстардың, аспаптардың жеткілікті мөлшері – мейрамхананың мықты жұмыс істеуінің кепілі. Мейрамханаға арналған ыдыстар гигиеналық, мықты, толық құрамда болуы керек. Мейрамханаларда, жоғары классты кәсіпорын ретінде, тек фарфор ыдыс болуы керек.

Фарфор ыдыс– жоғары сапалы ыдыс, жеңілділігімен, дизайн және сурет ерекшелігімен, мықтылығымен ерекшеленеді, шетінен ақырын соққанда айқын ұзақ дыбыс шығарады.

Мейрамханада қолданылатын ыдыс өзінің декоративті қасиеттері бойынша мейрамхана залының интерьерінің жалпы стиліне сәйкес келіп, оған дербес сипат беру керек, сондықтан мейрамханаларда фирмалық белгісі мен эмблемасы бар фирмалық ыдыс қолданылуы тиіс. Мейрамхана ыдысы кәсіпорынның жеке тапсырысы бойынша фарфор шығаратын зауыттарда жасалады.

Дастарқан жаюды рәсімделуі және т.б. ескеріліп, арнайы тапсырыс бойынша жасалған 40 дейін құралдары бар сервиздер болғаны жөн.

Сервиз ыдыстарының эскиздерін құруға мейрамхананың саудалық зал интерьерін рәсімдеуге қатысқан суретшілер, архитекторлар, безендірушілер қатысады.

Мейрамханаларда төмендегі ассортиментті фарфор ыдыс қолданылады:

Дастарқан жаюға арналған фарфор ыдыс

Диаметрі 300-330 мм дастарқан әзірлеу тәрелкесі. Ол барлық сервизге қарағанда басқа материалдан жасалу мүмкін, мысалы, аяғы мрамор, күміс немесе алтын жалатқан, шыны немесе қою түсті фарфор, бірақ жалпы сервизбен үйлесу керек.

Диаметрі 270-290 мм кішкентай ас тәрелкесі.

Диаметрі 220-240 мм тісбасарлық тәрелкесі.

Диаметрі 170-180 мм бәліш тәрелкесі.

Татымдықтарға арналған аспап (тұз, бұрыш, қыш сауыттары) Тұз салғыш ашық немесе жабық, бұрыш салғыш жабық, қыша салғыш алмалы қақпақпен жабық болады.

Қағаз майлықтарға арналған, гүлге арналған *ваза* фарфор немесе қыш болуы мүмкін.

Күл салғыш негізінен фарфордан, қыштан өндіріледі. Олардың дастарқан жаю стиліне сәйкес пішіні мен суреті болуы керек.

Жеке қолдануға арналған фарфор ыдыс

Диаметрі 270-290 мм кішкентай тәрелкесі екінші ыстық тағамдарды ұсыну үшін қолданылады. Егер өндірісте тағамдарды осы

тәрелкелерде жөнелтілсе, онда оларды «клоше» күміс жалатылған қақпақпен жабады.

Диаметрі 240-270 мм және Сиымдылығы 500 см³ шұңғыл ас тәрелкесі қатық қосылған көже, толтырғыштармен (тұшпара, фрикадельки, үй кеспесі) сорпалар, салқын көжелер ұсынуға қолданылады.

Диаметрі 220-240 мм кішкентай тісбасарлық тәрелке салқын тағамдар мен тісбасарлар, сонымен қатар кейбір ыстық тісбасарлар (құймақ) ұсыну үшін қолданылады.

Диаметрі 200-220 мм кішкентай десерттік тәрелке кейбір ыстық тәтті тағамдар (пудинг, камырда қуырлған алма) ұсынуға тағайындалған. Тісбасарлық тәрелкеге қарғанда тәрелке түбінде немесе шетінде жеміс, гүл суреті бар. Егер сервиз құрамында табақшалары бар шай шыны-аяқтар болса, онда тісбасарлық тәрелке кішкентай десертті тәрелке орнын алады.

Диаметрі 200-220 мм және Сиымдылығы 250 см³ шұңғыл десертті тәрелке тәтті соустары бар десертті тағамдар, сүт немесе кілегеймен жидектер ұсыну үшін қолданылады. Кішкентай десертті тәрелке сияқты суреті бар.

Диаметрі 170-180 мм бәліш тәрелкесі нан, тост, расстегаи, бәліш салуға арналған.

Диаметрі 130-150 мм кондитерлік өнімдерге арналған тәрелке пирожное, бисквит, кекс салуға арналған.

Сиымдылығы 320 см³ табақшасымен сорпа шыны-аяғы сорпа, езбе-көже, майдалап туралған өнімдермен қатық көжелер ұсынуға арналаған.

Сиымдылығы 250 см³ шай шыны-аяғы шай, варшавтық кофе, сүт қатқан кофе, какао, сүтпен ыстық шокалад ұсынуға қолданылады.

Сиымдылығы 75 -100 см³ кофе шыны-аяғы қара, шығыс, түрік кофесін ысытық шокалад ұсынуға арналаған.

Сиымдылығы 150-180 см³ капучино кофесіне арналған шыны-аяқ капучино кофесін ұсынуға арналған.

Пиала және кесешыны-аяқтың бір түрі, шығыс аспаздықты мейрамханаларда қолданылады. Көк шай, қымыз ұсыну үшін Сиымдылығы 200-250 см³ пиала қолданылады. Сиымдылығы 500-900 см³ пиала ұлтық тағамдар салуға арналған, олардын ұлтық оюы бар.

Тағамдар мен сусындар ұсыну үшін қолданылатын фарфор ыдыс

Салат салғыштар бір, екі, төрт порциялы болып шығарылады, салат, винегрет, тұздалған, көкөністер маринадтар, көкөніс ассортиін, зәйтүн, лобио салып ұсынуға арналаған.

Диаметрі 240 мм биік аяқты құмыралар таңқышаян, креветка, жабайы құс, табиғи көкөністерден даярланған салаттар ұсынуға қолданылады.

Диаметрі 240 мм аласа аяқты құмыралар пісірілген өнімдер (тоқаш, бәліш, марципан) салуға арналған.

Бір және екі порциялы *науашалар* шеттері өткір ұзынша пішінді, майда уылдырық, шпрот, сардина, сыр, лимон салуға қолданылады.

1-12 порцияға есептелген *овал табақтар* көкөніс гарнирмен суық балық тағамдарын, балық ассортиін, соус астындағы тағамдар (маринад, майонез

астындағы балық,) сонымен қатар суық ет тағамдарын (бүтін құймалы торай, суық росбиф және т.б) ұсыну үшін қолданылады.

3-12 порциялы *дөңгелек табақтар* банкеттерде суық ет тағамдарын, канане бутербродтарын, бүтін құс, жабайы құс тағамдарын ұсынуға қолданылады.

Көже сауыты (қақпағы бар көже мискасы) 4-10 порцияға есептелген, туристер тобына және отбасылық түскі астарда қызмет көрсету кезінде көже ұсыну үшін қолданылады. Көже сауытын үстелге қояды, қонақтар өздері құйып алады.

Сиымдылығы 100-200 см³ соус сауыты салқын соустар мен қаймақ ұсыну үшін қолданылады.

Ұя диаметрі 35-50 мм *жұмыртқаға арналған рюмка* шала піскен немесе «қалтада» пісірілген жұмыртқа салып ұсыну үшін қолданылады.

Сиымдылығы 100-500 см³ аққұман қара бұйра шайды демдеу үшін, *Сиымдылығы 400-500 см³ аққұман* бір шайнекпен көк шай даярлау және ұсыну үшін қолданылады.

Сиымдылығы 1-3 л шәйнек шайды қос шайнекпен ұсынғанда қайнаған суға арналған.

Сиымдылығы 500-1400 см³ кофейник ыстық кофе ұсыну үшін қолданылады.

Сиымдылығы 100-250 см³ сүт құйғыш кейбір тәтті тағамдарға сүт ұсыну үшін қолданылады (жидек суфлесі, сүтпен таңқурай немесе құлпынай).

Сиымдылығы 50-200 см³ кілегей құйғыштың ашық мойны кен, сүт құйғыш жабық, тар мойынды болады.

Розеткалар кейбір салқын тағамдарға қосымшалар ұсыну үшін қолданылады: сары май, үгілген түбіртамыр, кепкен барбарис, бал, джем, қайнатпа.

Екі сабы, қақпағы бар *Сиымдылығы 500 см³ қыш құмыралар* ұлттық бірінші тағамдар (щи, похлебка, пити, харчо) даярлау және ұсыну үшін қолданылады.

Сыйымдылығы 500-600 см³ қыш құмыралар, ұлттық екінші тағамдар (орысша жаркое, ет немесе балық поджаркасы, саңырауқұлақпен бұқтырылған үйрек еті, татымды соустағы қоян еті немесе шошқа еті, кундюмдар) даярланып ұсынылады.

Астына қоюға арналған фарфор ыдыс:

Кішкентай ас, тісбасарларлық және бәліш тәрелкелері негізгі ыдыс өлшеміне байланысты астына қойылатын ыдыс ретінде қолданылу мүмкін.

Кішкентай ас тәрелкелері бірнеше тағамдарды ұсынғанда шұңғыл ас тәрелкесі астына қойылады: тісбасарлық тәрелкелер салат салғыш, ыстық тісбасармен порциялық таба, дөңгелек баранчиктер, шәйнек астына; бәліш тәрелкелері - уылдырық салғыш, кокотница, кокильница, соус сауыты астына қойылады.

Хрусталь және шыны ыдыс сипаттамасы. Мейрамханаларда дастарқан жаю үшін әртүрлі хрусталь және шыны ыдыс қолданылады. Түрлі-түсті шыныдан бұйырмдар өндіру өнері алғаш рет Мысырда пайда болды. Шамамен

б.з.д 100 ж. Сирияда шыны үрлейтін түтіктер ойлап шығарылды, олардың көмегімен құмыралар, шыны-аяқтар және басқа тұрмыстық заттар жасалады.

Қазіргі кезде мейрамханалар, кафе және барлада түссіз мөлдір шыны кең қолданылады. Сол сияқты кейбір ыдыс түрлері, рюмка, бокал аяқтары түрлі-түсті болуы мүмкін. Ол үшін шыны массасына бояғыш заттар: люстрик кобальт және т.б қосады. Дастарқан жаюда түссіз және түсті шыны ыдыстардың үйлесуі мейрамхана интерьеріп безендіруде үлкен әсер береді.

Шыны және хрусталь ыдыстар ассортименті оның пішінне, өлшеміне, және тағайындалуына байланысты. Бокалдар, рюмкалар Сиымдылығы сусынкүштілігіне тәуелді: сусын күштірек болған сайын, рюмка Сиымдылығы аз болу керек.

Мейрамханада қолданылатын шыны және хрусталь ыдыс:

Сусындарды жеке тұтынуға арналған ыдыстар:

Сиымдылығы 200-250см³ фужерлер салқын сусындарды жіберу және тұтыну үшін қолданылады.

Сиымдылығы 250-500 см³ сыраға арналған бокалдар әртүрлі сыраларды жіберуге және тұтынуға арналған.

Сиымдылығы 125-150 см³ шампанға арналған бокалдар шампан және басқа көпіршікті шараптар құюға қолданылады. Олар пішіні бойынша төмендегідей ажыратылады:

- классикалық (тар, созылған, цилиндрлі) банкетте шампан ұсыну үшін қолданылады;
- тулип - қызғалдақ түрдегі бокал- шампан және шампан қосылған коктейльдер ұсыну үшін қолданылады;
- шампан табақшасы – көмірқышқыл газы тезірек жойылатын кішкене ваза түрінде бокал;
- флюте - биік немесе аласа аяқта созылған конус немесе сәл доңестенген пішінді бокал.

Сиымдылығы 125 см³ кез-келген пішінді лафитті рюмка Мукузани, Саперави, Бордо типті қызыл ас шараптарын ұсынуға қолданылады. Егер лафитті рюмканың биік аяғы болса, оны қызыл шарапқа арналған бокал деп аталады.

Сиымдылығы 100 см³ кез-келген пішінді түрлі-түсті хрустальдан немесе шыныдан жасалған ренвейлі рюмка ақ құрғақ және жартылай құрғақ шараптар (Цинандали, Гурджаани, Арбат және т.б) үшін арналған. Ол кобальт (көк) немесе жасыл-алтын түсті болады. Ашық түсті ас шарабы түрлі-түсті рюмкада «ойнайды». Биік аяқты рейнвейлі рюмканы ақ шарапқа арналған бокал деп атайды. Егер ақ және қызыл шараптарға арналған рюмкалар түссіз шыныдан жасалса, онда ақ шарапқа арналған рюмка аяғы биік, пішіні созылған болады, ал қызыл шарапқа арналған рюмка - ақ шарапқа арналған рюмкаға қарағанда аласа және жалпақ болады.

Сиымдылығы 75 см³ мадералы рюмка шерри немесе порто атаумен танымал. Бұл рюмкаларда күшейтілген шараптар (Мадера, Херес, Портвейн, Шерри) және десертті шараптар (Мускат, Кагор, Лидия) ұсынылады.

Сиымдылығы 50 см³ арақ рюмкасы арақ немесе тұндырмалар ұсынуға арналған.

Сиымдылығы 15-тен 25см³ дейін ликер рюмкалары (пони) әртүрлі ликерлар ұсыну үшін қолданылады. Пони деген екінші атауын кішігірім көлеміне байланысты алған.

Сиымдылығы 15-тен 25 см³ дейін коньяк рюмкасы коньяк ұсыну үшін қолданылады. Рюмка кішкентай бөшке пішінді, оған маркалы коньяк құйып, кофемен бірге ұсынады.

Снифтер немесе брендиге арналған бокал, Сиымдылығы 125-600 см³дейін аласа аяқты төмен жағы кең, аузы жағы тарланған қызғалдақ пішінді бокал, тағамнан кейін тұтынатын коньяк ұсыну үшін қолданылады.

Барда сусындарды жеке тұтынуға арналған шыны және хрусталь ыдыс:

Сиымдылығы 100 см³мартини бокалы кеңейтілген конус пішінді, мартини коктейлі құйылатындықтан солай аталады, бірақ қазіргі кезде басқа коктейльдер ұсыну үшін де қолданылады.

Сиымдылығы 100 см³ және одан жоғары коктейль рюмкасы коктейль-аперитив немесе порциясы кішкентай коктейль құю үшін қолданылады. Барда бұндай рюмканы кордиал немесе корджел деп атайды, аударғанда құйма дегенді білдіреді. Мартини бокалына қарағанда коктейль рюмкасының түбі трапеция пішінді.

Сиымдылығы 100-300 см³дейін маргарита рюмкасы керманка пішінді, негізгі құрамы қою ликер болатын коктейльдер құю үшін қолданылады.

Сиымдылығы 200-300 см³ коблер рюмкасы керманка пішінді, қою консистенциялы (кілегеймен, балмұздақпен) немесе көп мөлшерде жемістері бар коктейль құюға арналған.

Сиымдылығы 400 см³ хайрикен бокалы экзотикалық коктейльдер ұсынуға арналған.

Сиымдылығы 250 см³ гоблет бокалы әр түрлі эксклюзивті және экзотикалық коктейльдер ұсыну үшін қолданылады, хайрикен бокалына қарағанда өлшемі кіші.

Сиымдылығы 180-250 см³ шутер бокалы гофрирленген аяқта созылған цилиндр пішінді, қаптарлы коктейльді даярлау және ұсыну үшін қолданылады.

Сиымдылығы 60 см³ пуус - кофе рюмкасы қатпарлы коктейльдер ұсыну үшін қолданылады.

Сиымдылығы 250-350 см³ парфит бокалы мұздатылған коктейльдер ұсыну үшін қолданылады.

Сиымдылығы 100 см³ Сауэр рюмкасы қышықыл дәмді Сауэр тобы коктейльдерін ұсынуға арналған.

Сиымдылығы 150-200 см³ кларет рюмкасы ас шараптарына арналған.

Сиымдылығы 100-200 см³ Айрши-кофе бокалы ирландша кофе және мексиканша кофе ұсынуға арналған.

Сиымдылығы 20 см³ төмен жағынақарай кеңейтілген созылған цилиндр пішінді Тутер рюмкасы аз мөлшермен тұтынатын күштті сусындарға арналған.

Сиымдылығы 20 см³ негізі кеңейтілген пробирка пішінд Ярда рюмкасы дискотекада күшті сусындар ұсынуға арналған.

Барда қолданылатын стакандар:

Шот – Сиымдылығы 40-100 см³ дейін стопка пішінді.

Хот – шот сіміріп ішетен коктейльдер ұсынуға арналған.

Олд-фэшенд – Сиымдылығы 100-250 см³ жалпақ немесе аласа стакан, мұз қосылған алкогольді сусындар және Олд-фэшенд коктейлін ұсынуға арналған.

Рокс-олд-фэшенд типті стакан, оған көп мөлшерде мұзқосылатын алкогольді сусындар құяды .

Тумблер – Сиымдылығы 150-200 см³ жалпақ емес стакан, әр түрлі коктейльдер ұсыну үшін қолданылады.

Сиымдылығы 200-250 см³ хайбол микс-дринк, шырындары, алкогольсіз сусындар ұсынуға қолданылады.

Сиымдылығы 300-400 см³ коллинз арнайы коллинз типті сусындар ұсынуға арналған.

Зомби (хайболдың бір түрі) – Сиымдылығы 400 см³, Зомби тропикалық коктейлін ұсынуға арналған.

Сиымдылығы 250-500 см³ сыраға арналған сапты аяқтар, стақандар мен бокалдар әр түрлі пішінді және сыра атына сәйкес: Хайникен, Плиснер, Бад, Миллер логотиптері бар.

Пинта (стакан, бокал немесе сапта аяқ) сыраға арналған, Сиымдылығы 473,8 см³

Мейрамханалар мен барларда қолдананылатын сапты аяқтар мен шыны-аяқтар:

Сиымдылығы 250-2000 см³ сыраға арналған сапты аяқтың сабы бар.

Сиымдылығы 200-220 см³ пуниқа арналған шыны-аяқ отқа төзімді шыныдан жасалған.

Сиымдылығы 150-200 см³ крющонға арналған шыны-аяқ хрусталь немесе шыныдан жасалған.

Ыстық сусынға (хош иісті шай) арналған шыны-аяқ, Сиымдылығы 200-250 см³, отқа төзімді шыныдан жасалған.

Тағамдар мен сусындарды ұсынуға, дастарқан жаюда қолданылатын шыны ыдыс:

Диаметрі 90 мм креманкалар сірнедегі балғын жидектер, жемістер, жеміс салаттарын және желелі тәтті тағамдар ұсынуға арналған.

Сиымдылығы 1000-2000 см³ сабы, созылған ауыз бар, қақпақпен немесе қақпақсыз құмыралар морстар, квас ұсынуға қолданылады.

Сиымдылығы 2500-1200 см³ алкольді сусындарға арналған графиндер тар мойынды сфера немесе конус корпусты және тығындалаты тығынмен болады.

Сиымдылығы 2500 см³ вазалар (крющоницалар) түсті немесе түссіз хрустальдан жасалады және крющон даярлау және ұсыну үшін қолданылады. Оны бокал мен, ожаумен хрусталь подноста жинақ түрінде шығарылады.

Арнайы қондырғы (жом) лимоннан, апельсиннен табиғи шырындар даярлау үшін қолданылады.

Қалың шыныдан жасалған салат салғыштар көкөніс салаттарын, табиғи көкөністер ұсынуға арналған.

Жемістер ұсыну үшін диаметрі 200-240мм дөңгелек ыдысты биік немесе аласа аяқта немесе аяқсыз (қайық тәрізді) *вазалар* қолданылады.

Диаметрі 90 мм биік аяқты вазалар қайнатпа,кәмпит салуға арналған.

Диаметрі 90-100мм табақшалар (розеткалар) қайнатпа, бал, джем салуға арналған.

Диаметрі 240-250мм жайпақ бетті плато вазасында пирожный, торт ұсынады.

Гүлге аралған вазалар биік және аласа болуы мүмкін. Кесілген гүлдер үшін 10-15 мм биіктікті вазалар қолданылады, олардың түбінде метал ілгіштер салып, инеге гүл сабағын түйреп, әрқайсысына қажет бұрышпен орнатады.

Менажницада 2-3-4 секцияға бөлінген шұңқырлар бар, олардың әрқайсысына әр түрлі тісбасарлар салады.

Татымдықтар мен дәмқосарларға (тұз, бұрыш, қыша) арналған аспап метал түпқоймада орнатылған сығымдалған шыныдан жасалған флакон түрінде жасалған. Тұз бен бұрышқа арналған аспаптың саңылауы бар бұрандалы металл қақпағы, ал қышаға арналған аспаптың қақпағы мен қалақшасы бар.

Дәмқосарларға арналған аспаптар (төрт және бес орынды) сірке сусына, зәутін немесе өсімдік майына арналған тығындалатын флакондармен қосымша жабдықталады.

Мөлшерлегіш ыдыс барда сусындар порцияларын мөлшерлеуге арналған. Оған Сиымдылығы 50, 100, 200 см³ және одан жоғары өлшемді стакандар жатады.

Металл ыдыстар. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында металл ыдыс *тағамдарды даярлауға және өндірістен залға жеткізуге* арналған, сонымен қатар жеке тағамдарды *үстелге ұсынып қоюға* арналады. Ол оңай қызады және тез суиды. Бұл тағамдарды тұтынушыларға қажетті температурада ұсынуға мүмкіндік береді.

Мельхиор ыдысты мыс (80 %) пен никельдің (20 %) антикоррозиялық құймасынан, нейзильберді мыс(61,5 %), никель (16,5 %) және мырыш(22 %) құймасынан дайындайды.

Гальванизация жолымен ыдыстарды жұқа қабатпен (0,3-0,5 мм) күміспен жабу оларды көркемдік өңдеуге мүмкіндік береді. Бұндай ыдыстарды қолданғанда оның деформациясын болдырмау үшін қатты соққылардан абай болу керек.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында металл ыдыс кең қолданылады:

- қақпағы бар көже мискалары (Сиымдылығы 1-ден 6 порцияға дейін) – ыстық тұздықты көжелерді ұсынуға және ұсыну кезінде қажетті температураны сақтауға арналған. Олар шұңғыл, домалақ, үстіңгі шетінде екі сабы болады.

- құмыра- көже құйғыш (Сиымдылығы 4-10 порция) – туристер тобына немесе отбасылық түскі астарда қызмет көрсету кезінде тұздықты көжелерді ұсынуға арналған;

- овал пішінді баранчиктер –пісірілген балық және соустағы балықтан даярланатын ыстық тағамдарды (қызыл шарап астындағы ақбалық, імбір соусындағы тұқы және бекіре сүбесі) даярлауға және ұсынуға арналған;

- дөңгелек баранчиктер еттен, құс етінен, көкөністерден даярланатын бұқтырылған тағамдар, мадера соусындағы кесінді сүбесі, қой етінен карри, тауық етінен чахохбили даярлау және ұсыну үшін қолданылады. Тот баспайтын болаттан бір порциялық баранчиктер, мельхиордан бір, екі, үш, төрт және алты порциялық баранчиктер жасалады.

- овал табақтар (Сиымдылығы 1-ден 10 порцияға дейін, ұзындығы 230- 800 мм дейін)- жеке және топтық қызмет көрсетуде қолданылады, соустары бөлек ұсынылатын екінші ыстық тағамдарға (уылдырықты соуспен бекіре грилі; шиemen толтырылған бұзау еті; коньякта қуырылған қаз бауыры) арналған;

- дөңгелек табақтар (Сиымдылығы 6 -дан 12 порцияға дейін, $d = 330$ мм-ден) – қуырылған ет, құс еті, көкөністерден даярланған тағамдарды (толтырылған торай, алмамен қаз еті және т.б.) ыстық күйде ұстап ұсыну үшін қолданады;

- пашотницалар мельхиордан немесе тот баспайтын болаттан жасалған кішкене кастрльдер, сорпаға ыстық тазаланған «қапта» пісірілген жұмыртқа ұсыну үшін қолданылады;

- менажницалар – овал немесе домалақ пішінді қалқалары бар бір порциялы металл табақтар. Негізгі тағамды гарнирмен (бір қалқалы), күрделі гарнирмен (екі, үш қалқалы) ұсыну үшін қолданылады;

- кокотницалар ұзын сапты ($90 - 150$ см³) кішкентай кастрюльдер, соуспен еттен, құс етінен, көкөністерден және саңырауқұлақтардан даярланған тісбасарлар (құс етінен жульен, қаймақтағы саңырауқұлақ) даярлау және ұсыну үшін қолданылады;

- кокильницалар бүтін бірлік ретінде жасалған түпқоймада орнатылған кішігірім металл раковина. Ыстық балық тісбасарлары мен теңіз өнімдерін даярлау және ұсыну үшін қолданылады. Ыстық тісбасарларды ұсынғанда кокильницалар мен кокотницаларды майлық төселген бәліш немесе тісбасарлық тәрелкеге қояды. Кокотница сабына қағаз папильотка кигізіледі;

- эскарго (ұлуға арналған табақ) тот баспайтын болаттан жасалады, домалақ пішінді, ұлу қабыршақтарын салуға арналған қуысы бар;

- соус сауыты мельхиордан немесе тот баспайтын болаттан жасалады – ыстық соустарды ұсыну үшін қолданылады (бір және екі порциялы);

- порциялық табалар ($d = 140, 170, 190, 210$ мм) екі сабы бар, онша шұңғыл емес ыдыс. Ыстық тісбасарларды (тұз көже, көмбелеп пісірілген көкөністер, қаймақтағы бүйрек), ыстық екінші тағамдарды (қуырылған жұмыртқа, крупенниктер), ыстық порциялық тағамдарды (алма суфлесі, Гурьев ботқасы) даярлау және ұсыну үшін қолданылады.Тәтті тағамдарды даярлау үшін көбінесе “*кроншель*” табасын – мельхиордан жасалған тіке бүйірлі екі өрілген сапты таба қолданылады;

- шампан және басқа көпіршікті шараптарды суытуға арналған кішкентай шелек – Сиымдылығы 3-5 л болатын, сақиналар түрінде мельхиордан

жасалады. Арнайы жылжымалы немесе тұрақты түпқоймасы бар, оның биіктігі үстел биіктігіне тең.

- мұзға арналған контейнер – цилиндр пішінді, қақпағы және ішінде түбіне дейін жетпейтін торы бар, Мұзға арналған қысқыштармен бірге жинақта шығарылады.

- мұзға арналған шелек – ол да қысқыштармен бірге жинақта шығарылады.

- турка (Сиымдылығы 125, 250 см³) – шығысша кофе даярлау үшін арналған;

- мельхиордан жасалған уылдырық салғыш (бір, екі, төрт порциялы) – салмалы хрусталь розеткасы бар – түйірлі уылдырық ұсыну үшін қолданылады. Барда және арнайы балық мейрамханаларда қалақшасымен бірге қақпақты қабыршақ түрінде уылдырық салғыш қолданылады.

- кофейниктер (Сиымдылығы 500-1500 см³) – топтық қызмет көрсетуде және қонақ үй нөмірлеріне қызмет көрсетуде кофе даярлау және ұсыну үшін қолданылады;

- кілегей құйғыш (Сиымдылығы 50-200 см³) және сүт құйғыш (Сиымдылығы 100-250 см³) топтық қызмет көрсетуде ыстық сусындарға сүт және кілегей ұсыну үшін қолданылады;

- креманкалар (Сиымдылығы 150-200 см³) дөңгелек түпқоймада орнатылған жарты шар пішінді – десерт тағамдарын (крем, желе, мусс, балмұздақ) ұсыну үшін арналған;

- спаржаға арналған мельхиордан жасалған тор – спаржа ұсынуға арналған, тіктөртбұрышты иілген пішінді және төрт аяғы бар, қысқыштармен бірге шығарылады;

- Балықшы немесе патша ухасын ұсынуға арналған аспап – маманданған қоғамдық тамақтану кәсіпорнында қолданылады, Ол соғылған болаттан жасалған түпқоймадан, тот баспайтын болаттан жасалған дөңіс түпті және иін тәрізді сабы бар, Сиымдылығы 500 см³ қазаннан тұрады. Уханы тұтынушылар көзінше ысыту үшін қызын астына түрқоймаға таблетка түрінде құрғақ спирт слынады;

- көп қабатты ваза - банкет- фуршетте жемістерді ұсыну үшін қолданылады.

- металл подностар – үлкен, кіші және орташа өлшемді болып шығарылады. Үлкен подностар (50x40, 50x50 см) даяшылардың тағамдар мен ыдыстарды тасуға арналған. Орташа подностар (35x25, 30x30 см) – қабылдаулар мен банкеттерде тағамдарды ұсынуға арналған. Кішкентай подностар (20x20см) – есеп, темекі өнімдерін, шырпы ұсынуға арналған. Подностар дөңгелек және тіктөртбұрышты (сапты және сапсыз) болады;

- Тот баспайтын болаттан жасалған таганчиктер – бифштекс және басқа фирмалық тағамдар (қара өрік пен көкөністермен қой еті) даярлау және ұсынуға арналған. Бықсыған көмірге арналған аспабы мен табадан тұрады.

Ағаш ыдыстар. Ұлттық аспаздығы тағамдарын даярлауға маманданған мамақтану кәсіпорындарында ағаш ыдыстарды кең қолданады (нан салғыш, сос сауыттары, татымдықтарға арналған аспаптар, тәрелкелер, табақтар, сапты

аяқтар, бокалдар, ас қасықтары мен ожаулар) .

Ағаш ыдысты қатты ағаш түрлерінен жасайды. Беріктілігі мен ылғалөткізбеушілігін арттыру үшін арнайы құраммен өңдеп, лак жабады.

Ағаш ыдыста салқын тағамдар ұсынылады: әртүрлі көкөніс салмалармен канапе, валовандар, тарталеткалар, толтырылған көкөністер. Табиғи өнімдерден даярланған ыстық тағамдарды да ұсынуға болады, бірақ олар кішігірім кесекпен кесілген болу керек (шанышқыға түйреу үшін).

Орыс аспаздығына маманданған кәсіпорындарда көжелерге нанды, бәліштерді кесу тақтайына қойып беру қабылданған. Тақтайларды лакпен, бояумен өңдемейді, олардың безендірілуі ағаш фактурасы мен ұлттық стильде орындалған олар болып табылады.

Полимерлі материалдардан жасалған ыдыстар (мелалит, поликарбонат, полистирол) жеңіл, шыны, фарфор, фаянс беріктілігінен мықты, химиялық тұрақты және арзан. Олар көбінесе демалу аймағында орналасқан тамақтану орындарында, кафе-автоматтарда және т.б. қолданылады.

Бұл кәсіпорындарда полимерден жасалған мынандай ыдыстар қолданылады: тәрелкелер, кішкентай тәрелкелер, шыныаяқтар, подностар, жұмыртқаға арналған түпқоймармкалар, креманкалар, ас аспаптары.

Мейрамханаларда фуршет және коктейль типті қабылдауларда қызмет көрсетуде бутербродтар, канапе және басқа кішкентай тісбасарларды ұсыну үшін пластмасса шпаяккалар, кішкентай шанышқылар қолданылады. Коктейльдер құрамындағы жемістер үшін арнайы коктейль шпаяккалары қолданылады.

Тапсырма: асханалық ыдыстармен танысу, дастарқан жаюға арналған фарфор ыдыстармен танысу, жеке қолдануға арналған фарфор ыдыстармен танысу, тағамдар мен сусындар ұсыну үшін қолданылатын фарфор ыдыстармен танысу, астына қоюға арналған фарфор ыдыс сипаттамасы, хрусталь және шыны ыдыс сипаттамасы, мейрамханада қолданылатын шыны және хрусталь ыдыстармен танысу, барда сусындарды жеке тұтынуға арналған шыны және хрусталь ыдыстармен танысу, барда қолданылатын стакандармен танысу, мейрамханалар мен барларда қолдананылатын сапты аяқтар мен шыны-аяқтармен танысу, тағамдар мен сусындарды ұсынуға, дастарқан жаюда қолданылатын шыны ыдысмен танысу және оларды ажыратып үйрену.

Нәтижесін 3-кестеге толтыру қажет.

3-кесте

аталуы	тағайындалуы	өлшемі, мм	сыймды лығы, см ³	ерекшелігі

Бақылау сұрақтары:

1. Фарфор ыдыстарға сипаттама беріңіз
2. Хрусталь және шыны ыдыс сипаттамасы, тағайындалуы
3. Металл ыдыстар түрлері, тағайындалуы?
4. Ағаш ыдыстар қай жерде қолданылады?
5. Пластмасса ыдыстар қай жерде қолданылады?

№7 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Ас аспаптар ассортиментін идентификациялау

Жұмыс мақсаты: асханалық аспаптармен, түрлерімен танысу

Қамсыздандырылуы: ас аспаптары

Асханалық аспаптарды жоғары сапалы тот баспайтын болаттан, мельхиордан, күміс жалатқан құймадан және күмістен жасайды.

Мельхиор – 0,3 мм күміспен жалатылған мыс пен никельдің тұрақты антикаррозиялы құймасы. Аспаптар мен ыдыстарды жасауда оның құрамы 18—20% никель мен 80% мыстан тұрады. Мельхиор аспаптар мен ыдыстардың сыртқы түрі жақсы және үстелді безендіреді. Жоғары және «люкс» категориялы мейрамханаларда мельхиор аспаптары банкет және мерекелі кештерді ұйымдастырғанда қолданылады.

Барлық асханалық аспаптар негізгі және қосымша болып бөлінеді. Негізгі аспаптар жеке қолданысқа арналған тағам қабылдау үшін қолданылады. Қосымша аспаптар жалпы қолданысқа арналған, олардың көмегімен кеседі, порцияға бөледі, тағамдарды ортақ ыдыстардан тұтынушы тәрелкесіне салады.

Бірнеше аспаптардан тұратын негізгі аспаптарға:

- тісбасарлық аспап;
- ас аспабы;
- балық аспабы;
- десерттік аспап;
- жеміс аспабы жатады.

Тісбасарлық аспап шанышқы мен пышақтан тұрады. Пышақ ұзындығы – 210 мм, шанышқы ұзындығы – 180 мм. Барлық суықтағамдар мен тісбасарларға және кейбір ыстық тісбасарларға (қуырылған ветчина, блины және т.б.) беріледі. Ас аспабынан кіші өлшемімен ерекшеленеді.

Ас аспабы шанышқы, пышақ және қасықтан тұрады. Пышақ ұзындығы 250 мм, шанышқы 210 мм, шанышқы тісшелері – 60 мм. Дастарқан жаюда бірінші және екінші тағамдарды ұсынғанда қолданылады. Ас қасығы мен шанышқысы арнайы аспап болмаған жағдайда тағамдарды салу үшін қолданылуы мүмкін. Ішінара тісті жүзі бар пышақтар аса ыңғайлы, олармен қуырылған ет кесу жеңілге түседі. Тісті жүзі бар өткір ұшты пышақтар –стейк–пышағы стейк ұсынылғанда қолданылады.

Балық аспабы сүйектерінен ажырату үшін ойық және төрт қысқа тісті шанышқы мен қалақша тәрізді жалпақ жүзді және қысқа пышақтан тұрады. Пышақ ұзындығы – 202 мм, шанышқы –180 мм, шанышқы тістері – 65 мм. Дастарқанға екінші балық тағамдарын ұсынғанда қолданылады.

Десерттік аспап қасық, шанышқы және пышақтан тұрады. Өлшемі жағынан шанышқы мен пышақ тісбасарлық аспаптардан аздап кішірек (пышақ –185 мм, шанышқы – 150 мм, шанышқы тістері –60 мм). Шанышқыда үш тісі болады, оның біреуі өткір және жалпақтау болады. Десерттік пышақ пен шанышқыны тәтті тағамдарды (алма шарлоты, тәтті бәліш және т.б.), десерттік

қасықты пудинг, мусс, кілегеймен жидектер, сірнедегі жемістер сияқты тәтті тағамдарға ұсынады.

Жеміс аспабы шанышқы мен пышақтан тұрады, десерттік аспапқа қарағанда өлшемі кішірек. Пышағы бәкі жүзіне ұқсас, өткір қысқа жүзді.

Сонымен қатар негізгі аспаптарға:

- Шай қасық шай, сүтпен кофе, сонымен қатар шала піскен және «қалтада» піскен жұмыртқа тұтынғанда қолданылады.
- Кофелік қасық қара кофе және шығысша кофе тұтынғанда қолданылады.
- Балмұздаққа арналған қасық шеттері сәл иілген қалақша тәрізді жайпақ пішінді.
- Сорпа қасығы— сорпа шыны аяғында сорпаларды ұсынғанда қолданылады, ас қасығына қарағанда өлшемі кіші және дөңіс пішінді.
- Кокот шанышқысында десертті қасыққа қарағанда үш қысқа және жайпақ тісшелері бар. Ыстық тісбасарларды (күс және жабайы күс етінен жульен, қаймақтағы саңырауқұлақ және т.б.) ұсынғанда қолданылады.
- Майға арналған пышақ – басқа пышақтарға қарағанда негізі жалпақ
- Таңқышаян, омарларға арналған шанышқы – ұзын сапты және екі кішкентай тісшесі бар.
- Шаяндарға арналған шанышқы – қысқа сапты және екі тісшесі бар.
- Устрицаға арналған аспап (пышақ пен шанышқы) – пышағы қабыршақты бөлуге арналған өткір қысқа жүзді , шанышқысында үш жүзінің біреуі консерві пышағы жүзі түрінде жасалған.

Қосымша аспаптар тағамдарды кесуге және салуға арналған.

Оларға :

Ірімшікті кесу мен салуға арналған пышақ–шанышқы – ұшында тістері бар орақ тәрізді пішінге ие.

Лимон кесуге және салуға арналған пышақ пен шанышқы – шанышқы екі өткір тісшеден тұрады, ал пышағында зигзаг тәрізді жүзі бар, бұл лимонды кесуді тездетеді.

Екі мүйізді шанышқы – майшабақты салуға арналған, ал қалақша–шанышқы – майдағы балық консервілерін (шпрот, сарбина) салуға арналған. Шанышқы өзара байланысқан бес тісшеден тұрады, бұл балық ұшасының деформациялануын болдырмайды.

Бөлшектеу пышағы мен шанышқысы тұтынушы көзінше бүтін кесекпен қуырылған етті порцияға кесуге арналған. Ас пышағына қарағанда пышақ өлшемі үлкенірек және жүзі ұзынырақ, ал шанышқысында екі ұзынша тісі бар.

Балық пышағы мен шанышқысы – бүтін түрде даярланған балық тағамдарын порцияға бөлу үшін қолданылады.

Фондю шанышқысы – ұзын сапты және екі өткір тісшесі бар.

Салатқа арналған қасық ас қасығына қарағанда үлкенірек. Домалақ пішінді.

Ожау бірінші және кейбір тәтті тағамдарды порциялап құға арналған.

Соус қасығы соустарды порцияға бөліп салу үшін созылмалы ұшы бар.

Ұзын сапты қасық аралас сусындарды, коктейль, содамен виски

даярлауда қолданылады.

Фигуралы қасық қайнатпаларды розеткаға бөліп салуға арналған.

Үлкен кондитерлік қысқыштар ұннан даярланған кондитер өнімдерін салып алуға, ал кішкентай кондитерлік қысқыштар қант, шоколад ассортиін салып алуға арналған.

Жаңғақ шағуға арналған қысқыштар жайпақ бұдырлы тістері бар.

Қант кесектерін шағуға арналған қысқыштар өткір және берік жүзді болады.

Мұзға арналған қысқыштар тот баспайтын металдан (тот баспайтын болат, мельхиор) жасалады, екі қалақшасы бар қысқыш болып табылады.

Спаржаға арналған қысқыш тәрелкеге спаржаны салып алуға қолданылады, спаржаға арналған тормен бірге жинақта шы,арылады.

Уылдырық қалақшасы жайпақ күрекшеге ұқсас, уылдырық салғыштан тәрелкеге түйірлі немесе кета уылдырығын салуға арналған.

Паштет қалақшасы паштет, турамаланған майшабақ салып алуға арналған.

Тіктөртбұрышты қалақша ет және көкөніс тағамдарын салып алуға қолданылады.

Кесіктері бар фигуралы қалақша балық ыстық және суық тағамдарын, құймалы балық салып алуға арналған.

Үлкен фигуралы қалақша кондитерлік өнімдерді салуға арналған, үшбұрышты пішінді болуы мүмкін.

Тапсырма: асханалық аспаптармен танысу, оларды ажырата білу және тағайындалуын анықтау

Бақылау сұрақтары:

1. Асханалық аспаптар қандай материалдардан жасалады?
2. Асханалық аспаптардың жіктелуі.
3. Негізгі аспаптарға не жатады?
4. Негізгі аспаптардың әрқайсысы не үшін қолданылады?
5. Қосымша аспаптарға не жатады?
6. Қосымша аспаптардың әрқайсысы не үшін қолданылады?
7. Негізгі аспаптар мен қосымша аспаптырдың айырмашылығын сипаттаңыз.

№ 8 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Ас мәзірі мен сусындар картасын құру негіздері

Жұмыс мақсаты: Ас мәзірінің түрлерімен, ас мәзірін құрастыру принципімен, шараптар картасымен және коктейль картасымен танысу және рәсімдеуді үйрену.

Қамсыздандырылуы: Тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы.

Ас мәзірі - тұтынушыларға аспаздық және кондитерлік тауарлар, сусындар және басқа тауарлар асортименті, олардың мөлшерлік сипаттамасы (тағам шығымы, бағасы) туралы ақпарат беруге арналған құжат. Кез-келген құжат сияқты ас мәзірінде Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны қызметін орындаушы, қызмет көрсету белгісі (бар болса) туралы ақпарат, сонымен қатар жауапты адам қолы мен кәсіпорын мөрі болуы керек.

Ас мәзірі құжат функциясын орындайды, бұл белгілі-бір міндетті талаптарды қадағалауды көздейді. Бұндай талаптар қоғамдық тамақтандыру қызметтерін көрсету ережелерімен бекітіледі.

Оларға төмендегілер жатады:

- тағам даярлау әдісі мен құрамына кіретін құрамдас бөліктер көрсетіліп, ұсынылатын қоғамдық тамақтандыру өнімінің фирмалық аталуы (аталуы);
- қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің дайын тағамдары порциясы массасы туралы ақпарат.

Аталған қызметтен басқа ас мәзірі жарнама тасушының визит карточкасы болып, әртүрлі ақпараттық функцияларды атқарады.

Ас мәзірі тағамдардың орналасу реттілігі - тағамдарды ұсыну ретін ескеріп, тісбасарлар мен тағамдарды қосу ережелеріне негізделген принцип.

Ас мәзіріне келесі тағамдар тобы енгізіледі: суық тағамдар мен тісбасарлар, ыстық тісбасарлар, көжелер және суық тағамдар мен тісбасарлар, ыстық тісбасарлар, көжелер және екінші ыстық тағамдар, тәтті тағамдар, ыстық және салқын сусындар, ұннан даярланған аспаздық және кондитерлік өнімдер.

Әрбір тағамдар тобынан тағамдар мөлшерін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорыны өндірістің мамандануы мен тұтынушылар тілегін ескеріп орнатады.

Ас мәзірінің бірінші бетінде шеф-аспаздан тағамның арнайы ұсынысы немесе сол күнгі тағам, содан кейін фирмалық тағамдар тізімі, содан кейін ұсыну ретіне қарай тағамдар тізімі келтіріледі. Ас мәзірінде тісбасарлар мен тағамдардың араласу реті төменде келтірілген:

Суық тағамдар мен тісбасарлар:

- Бекіре балықтарының түйірлі уылдырығы, майда уылдырық
- Албырт балықтарының кета уылдырығы.
- Аз тұздалған балық (арқан балық, албырт балық лимонмен)

Суық балық тағамдары:

- Гарнирмен пісірілген балық (бекіре, ақбалық, қортпа)
- Құймалы балық

- Толтырылған балық
- Маринад астындағы балық
- Майонез астындағы балық

Балық гастрономиясы және тісбасарлық консервілер:

- Лимонмен шпроттар
- Суық және ыстық ысталған балық
- Гарнирмен, шабылған табиғи майшабақ

Балық емес теңіз өнімдері :

Балық салаттары

Суық ет тағамдары мен тісбасарлар:

- Піскен ет, құйылған ет
- Толтырылған ет
- Шпигтелген ет
- Қуырылған ет
- Ет гастрономиясы
- Ет салаты

Суық құс және жабайы құс еті:

- Піскен құс және жабайы құс еті
- Құйылған құс еті
- Толтырылған құс еті
- Қуырылған құс және жабайы құс еті
- Құс және жабайы құс етінен салаттар

Көкөніс және саңырауқұлақ тісбасарлары

Көкөніс салаттары

Тұздалған көкөністер, маринадтар (саңырауқұлақ, қияр, қызанақ)

Ыстық тісбасарлар:

- Балық, балық емес теңіз өнімдерінен даярланған еттен даярланған
- Субөнімдерден даярланған
- Құс етінен және жабайы құс етінен даярланған (жульендер)
- Көкөніс және саңырауқұлақтан даярланған
- Жұмыртқадан және ұннан даярланған

Көжелер:

- Мөлдір
- Езбе тәрізді
- Ас қатық қосылған
- Сүт, салқын, тәтті

Ыстық балық тағамдары:

- Пісірілген, өз сөлінде пісірілген балық
- Қуырылған балық
- Көмбелеп пісірілген балық

Ыстық ет тағамдары

Пісірілген ет:

- Ірі және порциялық кесектермен қуырылған ет
- Соустағы ет (бефстроганов, поджарка)
- Аунатылған күйде қуырылған ет

- Қуырылған субөнімдер
- Бұқтырылған және көмбелеп пісірілген ет
- Шабылған ет және котлет массасынан даярланған тағамдар

Үй құсы мен жабайы құс етінен даярланған тағамдар:

- Пісірілген, өз сөлінде пісірілген ет
- Толтырылған құс
- Қуырылған құс және жабайы құс еті
- Бұқтырылған құс етінен даярланған тағамдар
- Шабылған құс етінен даярланған тағамдар

Көкөністерден, жарма, бұршақтылар, макарон өнімдері, ұннан даярланған тағамдар

Жұмыртқа және сүзбеден даярланған тағамдар

Тәтті тағамдар:

- Ыстық (қуырылған қамырға салынған алма, гурьев ботқасы, пудингтер,
- қайнатпамен блинчиктер және т.б)
- Салқын (кисельдер, мусстар, желе, самбуктар, кремдер, балмұздақ,
- толтырғыштармен бұлғанған кілегей, балғын және консервіленген
- жемістерден компоттар)
- Балғын және сірнедегі жемістер, жидектер

Ыстық сусындар:

Шай, кофе, какао, шоколад

Өздері даярлаған салқын сусындар

Жемістер мен жидектер (мүкжидек морсы, квас)

Коктейльдер (алкогольсіз)

Ұннан даярланған аспаздық және кондитерлік өнімдер

Әртүрлі ассортиментте пирожныйлар, торттар, кекстер, пирогтар, бәліш

Нан

Қарабидай және бидай

Маманданған кәсіпорындарда ас мәзірін сол кәсіпорынға тән тағамдар мен сусындардан бастайды: жалпы типті, балалар, жастар кафесінде - ыстық сусындардан, кафе-кондитерлікте - ұннан даярланған кондитерлік өнімдерден, тұшпараханада - тұшпарадан, шайханада - шайдан және т.б.

Ас мәзірін өндіріс басқарушысы, ал мейрамханада - метрдотельмен бірге құрастырып, содан соң тағамға сату бағасын анықтау үшін калькуляторға және бекіту үшін директорға береді. Тағамға сату бағасын анықтау үшін калькуляциялық карта құрайды.

Ас мәзірін құрудың бірінші кезеңі дәстүр мен жаңалықпен үйлесетін, қарапайым күнделікті тағаммен бірге фирмалық және жеңік тағамдардан тұратын тағамдар мен сусындардың оңтайлы ассортиментін құру болып табылады. Бұл кезде үнемі өзгертін тұтынушылар талғамын үздіксіз қадағалау керек, қай тағамдар сатылатынын, қайсысы өтпейтінін зерттеу керек, соған сәйкес ас мәзірін өзгерту қажет.

Тағамдардың оңтайлы құрамын таңдау мұқият зерттеуді және шығармашылық ойлауды қажет етеді. Егер белгілі-бір тағамға сұраныс

болмаса, одан бас тарту керек. Рационалды ас мәзірі тұтынушылар талғамын қанағаттандыру керек. Сол сияқты белгілі-бір аспаздыққа немесе тағамға мамандану мейрамханаға бөлініп көрінуге және пайданы арттыруға мүмкіндік береді. Тұтынушылар тілегін анықтап болған соң, ас мәзірін құрудың екінші кезеңіне көшеді де, қай тағамды ас мәзірінде бөліп көрсету қажеттілігін анықтайды.

Ас мәзірін құрастыруда әрбір тағамды, оның табыстылығы мен танымалдылығын талдаудан бастайды. Бүкіл әлемде көптеген мейрамханалар арнайы жіктеуді қолданады, оған сәйкес тағамдарды 4 топқа бөледі: жұлдыздар, жұмбақтар, сүйікті аттары және үйсіз иттер. Жұлдыздар - жоғары табысты және танымал тағамдар, әдетте бұл фирмалық тағамдар. Жұмбақтар - көп табыс алып келетін, бірақ онша танымал емес тағамдар. Сүйікті аттар - өте танымал бірақ табыс алып келмейтін тағамдар. Үйсіз иттер - пайдасыз және танымал емес тағамдар. Тағамдардың танымалдылығын айқындаған соң, жоғарғы класс мейрамханалардың ас мәзірін жұлдыздар мен жұмбақтар үшін ұлғайтып, сүйікті аттар мен үйсіз иттер мәнін азайтып құрастыру керек.

Тағамға көңіл аударту үшін оның суретімен атын және жарнамалық мәтінді ас мәзірі бетінде бағана үстіне немесе үстіңгі оң жақ бұрышына орналастыру қажет. Тағамға көп көңіл бөлсе, соғұрым жақсы сатылады.

Ас мәзірінің саудалық тиімділігін арттыру үшін бағасын тағам аталының қасына емес, тағам туралы жарнама мәтінінен кейін орналастыру керек. Әйтпесе келушілер тағамда оның бағасына қарай тапсырыс береді.

Маусым алмасуы, өнімдерге баға ауытқуы және тұтынушылардың өзгеретін талғамы ас мәзіріне қосылатын тағам ассортиментін өзгертуді талап етеді. Бұған персоналды компьютерлерді, ас мәзірін құруға арналған бағдарламалар және оларды басып шығаратын принтерлер ықпал етеді. Қағаз түсті мен сапасын дұрыс таңдауы, шрифтер гарнитурасы графиктер ас мәзіріне эстетикалық түр береді, оның тиімділігін арттырады.

Шарап картасы - сусындар мен олардың бағасы туралы ақпаратты жеткізуге арналған алкогольді сусындар және басқа сәйкес тауарлар тізімі. Алкогольді сусындар тізімі негізгі ассортимент болып табылады. Сонымен қатар ас мәзіріне сыра, алкогольсіз сусындар, темекі өнімдері, кондитерлік өнімдер (кәмпит, шоколад және т.б.) кіреді.

Шарап картасын құруда кәсіпорын ерекшелігін ескереді (ұлтық, еуропалық аспаздық). Бұл факторлар сусындардың жеке топтарының орналасу ретін анықтайды. Мысалы: *орыс аспаздығымен мейрамханаларда* арақ - шарап өнімдері тізімі арақ, ащы тұндырмалар, құймалардан басаталады. Содан кейін ж жүзім шараптары, көпіршікті шараптар, сонымен қатар коньяктар, ликерлар көрсетіледі. Содан кейін сыра, салқын сусындар, шырындар, минералды сулар көрсетіледі. Құйылып сатылатын сусындар үшін 100,50,40 немесе 20 г бағасы көрсетіледі. Сонымен қатар темекі өнімдері мен кондитерлік өнімдер (шоколад, кәмпиттер және т.б.) қосылады.

Еуропа аспаздығымен мейрамханаларда алкогольді сусындар тізімі өндірілген жері мен қасиеттінің сипатамасы қысқаша түсіндіріліп, шараптардан басталады, содан кейін күшті алкогольді сусындар, мысалы әртүрлі виски,

джин, текила, ром, арақ, сыра, алкогольсіз сусындар, темекі, кондитерлік өнімдер көрсетіледі.

Арнайы мамандалған сыра мейрамханалар мен барларда алдымен сыра сорттары мен атаулы беріледі, содан кейін күшті алкогольді сусындардың, әр түрлі шараптардың, алкогольсіз сусындардың кішігірім ассортименттері беріледі.

Коктейль картасы. Мейрамхананың коктейль картасы ас қабылдауды ашатын, тәбет артыруға ықпал ететін коктейль-аперативтен басталады. Бұл джин, виски, арақ, ром және ароматты шараптар негізіндегі класикалық коктейльдер.

Содан кейін күн сусыны, мейрамхананың фирмалық коктейльдері, әйел адамдарға арнайы ұсыныс немесе «сомельден сыйлық» көрсетіледі. Белгілі бір коктейльді күн сусыны деп хабарлау картаға қонақтар қызулышығын тудыру мүмкін.

Мейрамхана атынан қонаққа сыйланған коктейль-аперитив залдағы адамдарға жақсы көңіл күй қамтамасыз етумен қатар, тәбет ашады.

Содан соң картаға ұзын аралас сусындар, сосын ас қорытуға ықпал ететін коктейль-диджестивтер мен ас қабылдауды аяқтайтын ыстық аралас сусындар (hot drinks) көрсетіледі.

Мейрамхананың коктейльдер картасы анық және нақты басылған болу керек. Оны құруда орфографиялық және мәнінің қателігі болмау керек. Картада даярланған коктейльдердің порция көлемі мен олардың бағасы болуы керек. Коктейль құрамына кіретін сусындар аталуы түпнұсқа тілінде бөтелкедегі затбелгіге сәйкес көрсетілуі тиіс, бірақ аудармасы да жасалуы мүмкін.

Ас мәзірі мен шараптар картасын рәсімдеу. Мейрамхана немесе кафеде тапсырысқа берілетін тағамдар мәзірі баспа әдіспен қалың қағазда басылады. Шрифт суреті анық, нақты, жеңіл оқылатын болуы керек. Барлық ас мәзірі түрлеріне міндетті түрде директор, өндіріс басшысы және калькулятор қол қою керек. Ас мәзірін алмастыруды немесе түзету енгізуді тек қол қойған тұлғалар ғана жүзеге асыра алады. Баспа тәсілімен басылған, бағасы көрсетілген ас мәзірі қатаң есептелетін құжат болып табылады. Олардың сақталуына метрдотель жауапты. Жұмыс сонында ол тапсырысқа берілетін тағамдар ас мәзірі мен шарап картасы бланктары салынып толтырылған папкаларды санайды.

Ас мәзірін кәсіпорын эмблемасы безендіреді, ол мейрамхана, бар, кафе ерекшелігін көрсету тиіс. Ашық ас мәзірінің оң жақ жоғарғы жағында кәсіпорын жұмысы туралы қысқаша ақпарат берген жөн. Фирмалық тағамдар, тісбасарлар, сусындар туралы ақпараты оған көңіл аударту үшін сәйкес суреттермен, қызықты тарихи анықтамамен толықтыруға болады. Әрбір жұмыс аусымына ас мәзірі папкаларының саны даяшы санына сәйкес келу керек.

Тапсырысқа берілетін тағамдар мәзірі мен шарап картасы бланктарында әрбір топ тағамдар мен сусындар тізімін бергенде, бірнеше жолды толтырмай қалдырады, бұл кейбір өнімдерді қосымша енгізуге мүмкіндік береді.

Шетел туристерінде қызмет көрсететін қоғамдық тамақтандыру кәсіпорында ас мәзірі орыс, ағылшын, француз және неміс тілдерінде басылады.

Тапсырма: Берілген ас мәзіріндегі тағамдардың орналасу ретін ескере отырып, нұсқа бойынша мәзірдің екі түрін құрастыру.

1 нұсқа

1: Туристер тобы үшін еуропалық таңғы астың кешенді ас мәзірін құрастыру

2: Бизнес-ланч ас мәзірін құрастыру

2 нұсқа

1: Туристер тобы үшін континентальды таңғы астың кешенді ас мәзірін құрастыру

2: «Туған күн» банкетінің ас мәзірін құрастыру

3 нұсқа

1: Туристер тобы үшін америкалық таңғы астың кешенді мәзірін құрастыру

2: Кешенді түскі ас мәзірін құрастыру

4 нұсқа

1: Туристер тобы үшін орыс таңғы астының кешенді мәзірін құрастыру

2: Бизнес – ланч ас мәзірін құрастыру

Бақылау сұрақтары:

1. Ас мәзіріне түсініктеме беріңіз
2. Ас мәзірін құру принциптерін сипаттаңыз
3. Ас мәзіріндегі тағамдардың орналасу ретін сипаттаңыз
4. Ас мәзір түрлеріне сипаттама беріңіз
5. Шарап картасына сипаттама беріңіз
6. Коктейль картасына сипаттама беріңіз
7. Ас мәзірі мен шараптар картасын рәсімдеуді сипаттаңыз

№9 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Мата майлықтарды бүктеу тәсілдері

Жұмыс мақсаты: майлықтардың түрлерімен танысу, бүктеу әдістерін үйрену

Қамсыздандырылуы: мата майлықтар

Жұмысты орындау реті:

Майлықтардың түрімен танысу. Асханалық маталарға асханалық және банкетті дастарқандар, майлықтар, қол орамалдар, сүлгілер кіреді. Әдемі қойылған майлықтар үстел атмосферасын мерекелі қылып, интерьердің стилінен элеганттылық және көркемдік береді.

Майлықтардың қолдану мақсатына қарай әр түрлісі қолданылады. Біреуі-жеке дастарқан жаюдың міндетті құралы болып табылады; екіншісі- әзірлеу, оны үстелдің үстін жая бастағанда тарелкенің астына қояды; үшіншісі-коктейльге арналған; төртіншісі- ерін сүртуге арналған.

Жеке майлықтар тамақ ішу уақытында киім былғанбауына арналған.

Әзірлеу майлықтары (сервировочные) үстелдің дастарқан жайғанда қолданылады. Оларды үстел жапқыштың үстіне, тәрелке және құралдардың астына жаяды. Бұл кішкене (мини) үстел жапқыштарды тез ауыстыруға болады, сонда қонақтардың алды әрқашан таза және әдемі көрініп тұрады. Сервировкалық майлықтарды таңғы аста, бизнес-ланч күткенде қолданады.

Коктейльдерге арналған майлықтар жай жеке майлықтарға қарағанда өлшемі кішірек және де жұқа материалдан тігіледі. Банкет алдындағы аперетив жібергенде, фуршет анкетасы және коктейлдерде жиі қолданылады.

Ерінге арналған майлықтар- ол қағазды майлықтар. Олар гигиеналық. Таңдау көп болғандықтан үстелге, сервизге және декоративті элементтерге қою жеңіл.

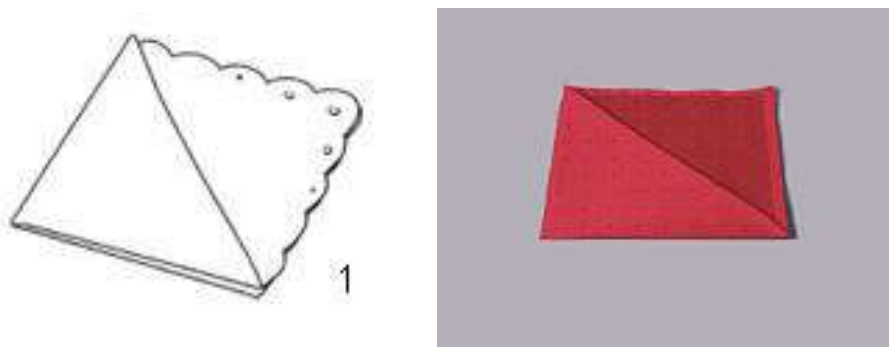
Майлық салатын сақиналар мельхиор, күміс, мрамор, фаянстан және фарфордан жасалуы мүмкін. Қолдан жасалған маржаннан және тірі немесе кепкен гүлден жасалған сақиналарда әдемі көрінеді.

Майлықтардың қойылуы. Майлық үстелдің сервировкасында міндетті түрде қойылатын зат. Ол жақсы үтіктелген және әдемі қойылған болуы керек. Тығыздалған майлық өте қатты крахмалданған болмау керек. Жартылай жұмсақ майлық қолданған өте ыңғайлы. Майлықты ашқан кезде оның мыжылмауын ескеру керек.

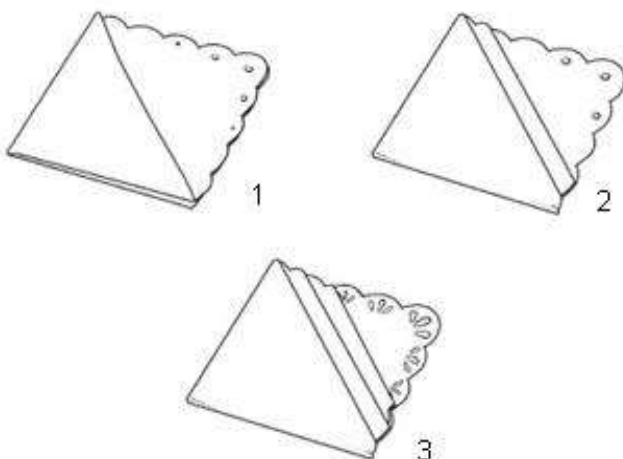
Майлықтың қоюдың күрделі және жай формалары болады. Таңғы ас және бизнес-ланч үстел сервировкасында майлықтың жай түрі қолданады, ал меню бойынша берілетін түскі ас немесе кешкі асқа күрделі формасы қойылады.

Майлықтарды бүктеудің аласа түрлеріне жай қалта үш бүктелген қалта, жабық кітап, тосынсый, қос рожок, смокинг, бинокль, жакет, күзгі жапырақ, спаржа, дельтаплан, көгілдір бахтақ, кебіс (башмачок) сияқты бүктеу түрлері жатады.

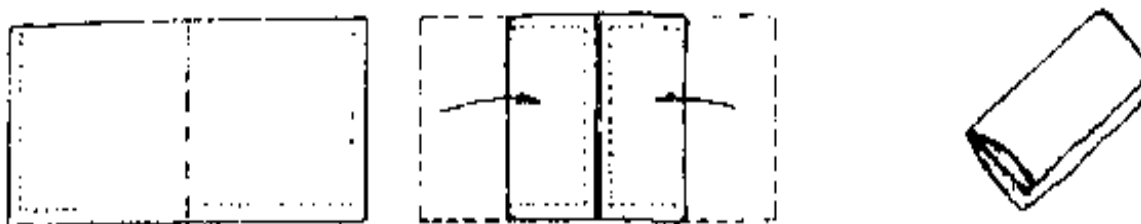
Жай қалта – төртке бүктелген майлықтың үстіңгі шетін ішке қарай бүктейді (1).



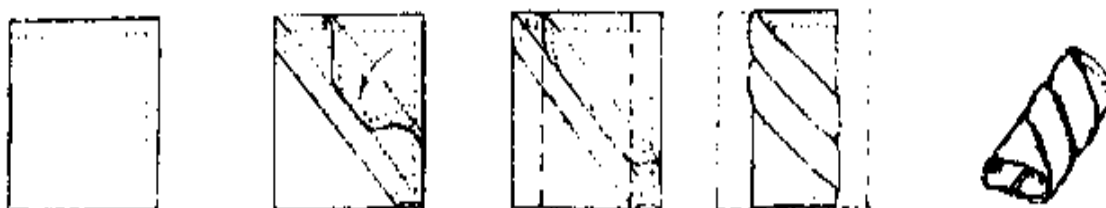
Үш бүктелген қалта – жай қалта ішінде келесі екі жоғарғы бұрышын кезектеп бүктейді де қонаққа майлықтың бұрышы ашылады (2).



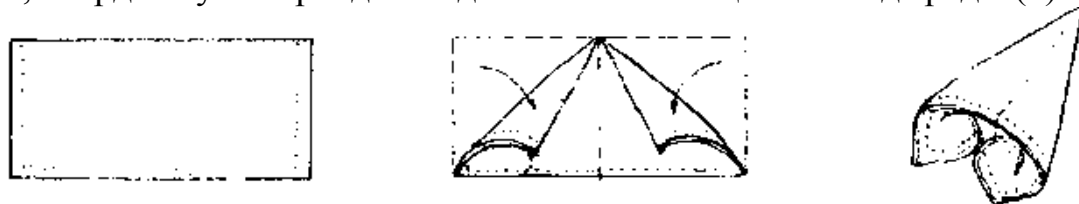
Жабық кітап – екі бүктелген майлықта үтіктелген қыртысы жағынан бұрыштарын бүктейді. № майлықты мыжымай сол бағытта тағы да екі бүктеп тарелкеге қояды (3).



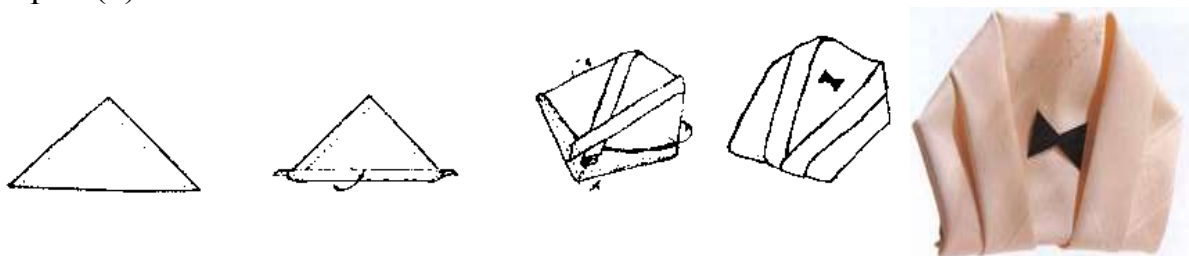
Тосынсый – төрт бүктелген майлықтың бір бұрышын диагональ бойынша бүктейді. Содан кейін майлықтың қарама-қарсы бұрышынан екі бұрышын жартылай бүктейді. Бүктелген майлықтың екі басқа бұрышын бүктеп, дөңгеленген пішінге келтіріп тарелкеге қояды (4).



Қос мүйіз – екі бүктелген майлықтың екі жағын симметриялы төмен қарай бүктеп, олардан кулек орайды. Содан кейін майлықты айналдырады (5).



Смокинг – майлықты бүктеудің бұл түрі тойда күйеу баланың орнын белгілеуге арналған. Майлықты үлкен бұрышын жоғары қаратып үшбұрышты етіп бүктейді. Төменгі шетіне параллель жоғары қарай таспаны бүктейді. Майлықты айналдырады. Оң бұрышын төмен бүктеп, симметриялы түрде сол бұрышын бүктейді. Шығып тұрған оң және сол бұрыштарын артқа қарай бүктейді. Төменгі бөлігін артқа қарай бүктейді. Көбелекті қара қағаздан бетіне қою керек (6).



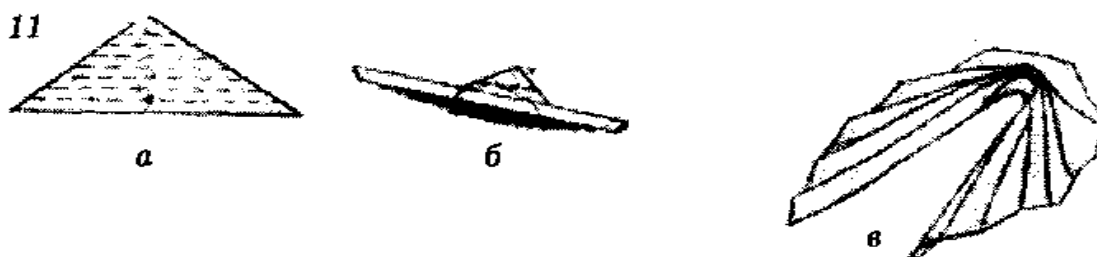
Бинокль – екі бүктелген майлықты екі қарама-қарсы жақтан орап, сол күйде тарелкеге қояды (7).



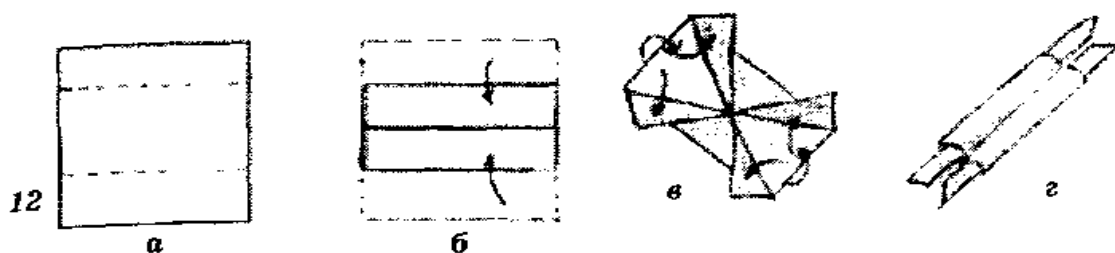
Жакет – майлыққа үшбұрыш түрін береді. Қыртыс ұштарын шамамен 2-3см-ге жоғары қарай бүктейді. Майлықты айналдырып, бүйір ұштарын өткір жағына келтереді. Содан кейін бүйір ұштарын артқа қарай бүктейді. Гүл немесе бант жакетті толық аяқтайды (8).



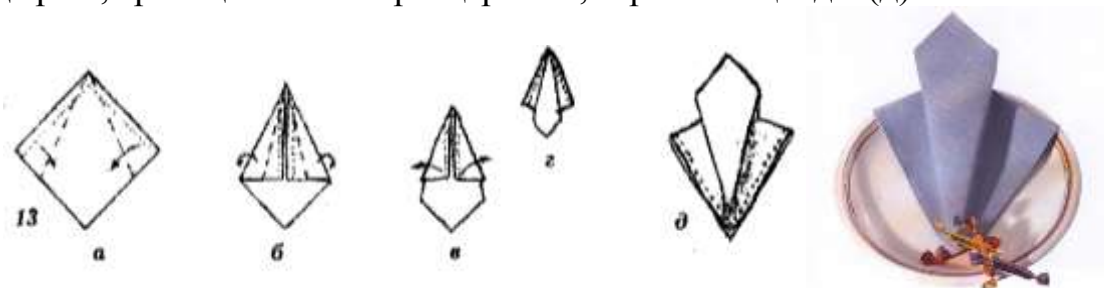
Күзгі жапырақ – үшбұрышты қыртыстармен жинақтайды. Төбесі астында болады да, бүктелген бұрыштары күзгі жапыраққа ұқсас болады (9).



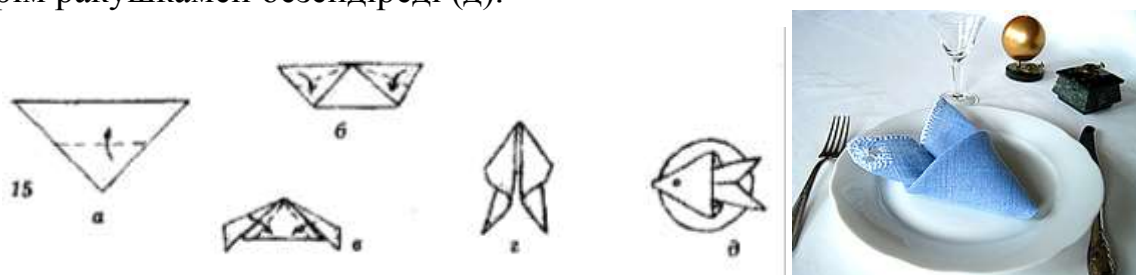
Спаржа – жайылған майлықтың жоғарғы және төменгі шеттерін ортасына қарай орайды. Содан кейін сыртқа қарай барлық төртбұрышын суретте көрсетілгендей сыртқа қарай айналдырады. Содан соң майлықты ортасына қарай бүктейді (10).



Дельтаплан – майлықты екі рет екіге бүктейді де, орталық бұрышымен төмен қаратып жатқызады (а). Сол және оң бұрыштары алға қарай бүктейді (б). Майлықты айналдырады, оң және сол бұрыштарын алға қарай бүктейді (в). Оң және сол жағындағы бұрыштарын сыртқы қарай созады (г). Фигураны айналдырып, трапецияны жоғары қаратып, тарелкеге қояды (д).



Көгілдір бахтақ – майлықты жоғарыдан төмен қарай диагональ бойынша бүктейді (а). Төменгі бұрышын жоғары бүктейді (б). Шығып тұрған оң және сол жақ бұрыштарын төмен қарай бүктейді (в). Сол және оң жағын фигураның орталық вертикальсызығына дейін бүктейді (г). Фигураны айналдырып, кішігірім ракушкамен безендіреді (д).

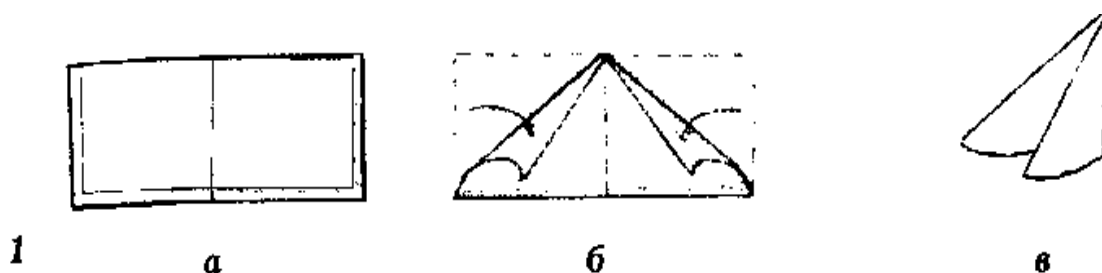


Кебіс (башмачок) – ақ майлықты қызыл майлыққа төсеп, оны екі рет екіге бүктейді. Ақ және қызғылт бұрыштарының ұштарын кезектеп жоғары қарай бүктейді, барлық шеттері көрініп тұруы керек. Қызғылт майлықтың соңғы бұрышын бүктеп, фигураны 45°С-де айналдырады да, бүйір шеттерін ішке қарай орайды.

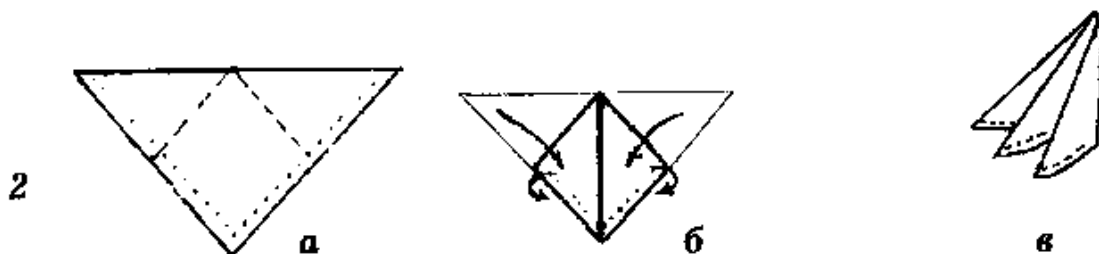


Майлықтарды бүктеудің биік тәсілдеріне космос утес, қалпақша, монашка, салазки, майшам, обелиск, тәж, раушан, шығыңқы желпуіш сияқты бүктеу тәсілдері жатады.

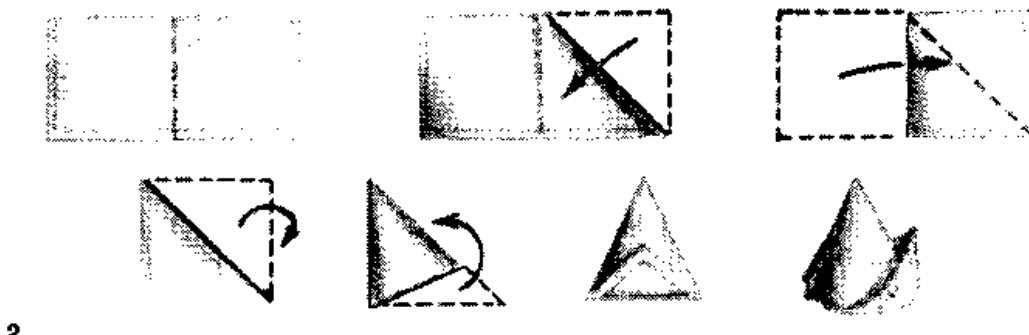
Космос – майлықтрдың жоғарғы бұрыштарын ортасына бүктемей келтіреді. Төменгі бұрыштарын бір – біріне жинақтап, майлықты тәрелкеге қояды (1).



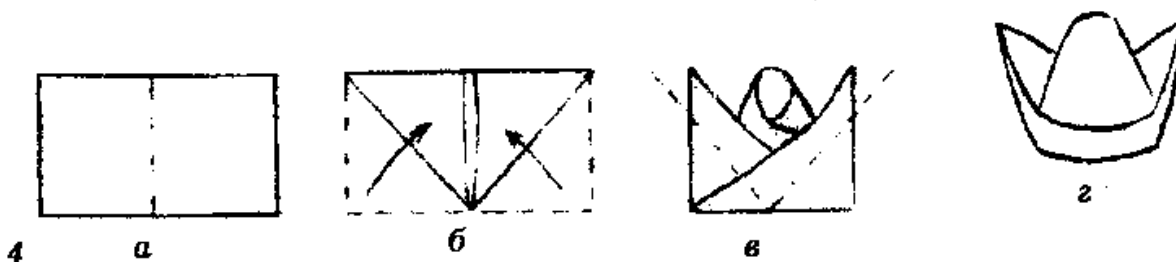
Утес – жоғарғы сол жақ бұрышының жоғарғы қабатын солға төмен жылжытып, майлықты тәрелкеге қояды.



Қалпақша – майлықты жоғарыдан төмен қарай екіге бүктейді. Оң бұрышын орталық сызық бойынша солға қарай бүктейді. Оң жақ төменгі бұрышын диагональ бойынша солға бүктейді. Сол жақ жоғарғы бұрышын оң жақ төменгі бұрышының төрт қабатын қабатын жоғары көтереді. (3)

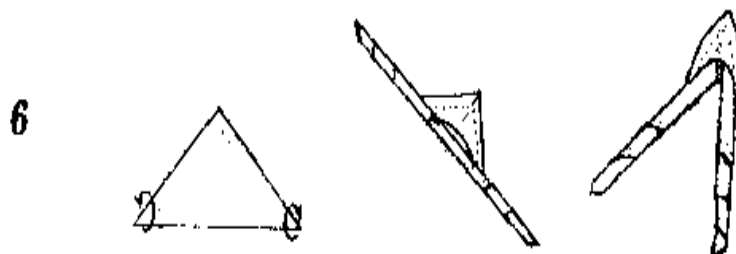


Монашка екі бүктелген майлықтың қыртыс жағынан екі ұшын айналдырады. содан соң майлықтың төменгі бұрыштарынан алып екінші жаққа, өзінен тыс айналдырып, «құлыпқа» біріктіреді де, майлықты тәрелкеге қояды (4)



Салазки – үшбұрышпен бүктелген майлықты жоғарғы бұрышын өзінен теріс қаратып қояды. Төменгі бұрыштарын шамамен ортасына қарай бүктеп, екіге бүктейді (6).

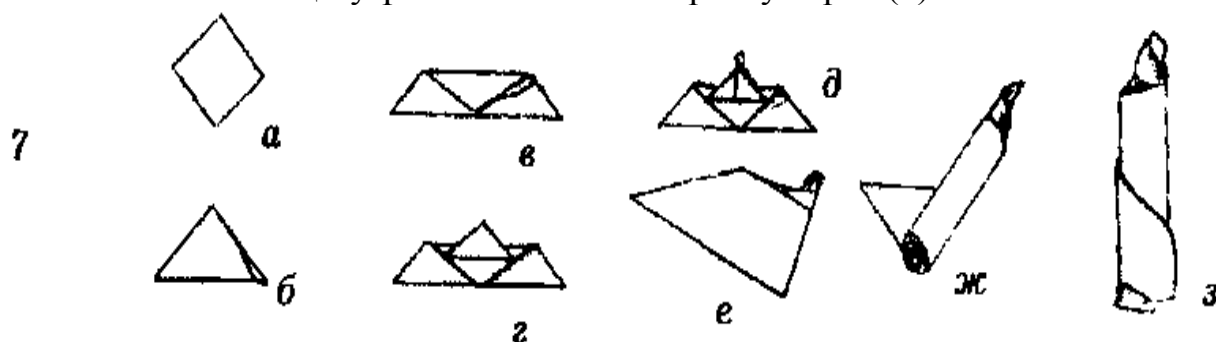
Салазка стилін үстелді масленицаға жайғанда қолданады.



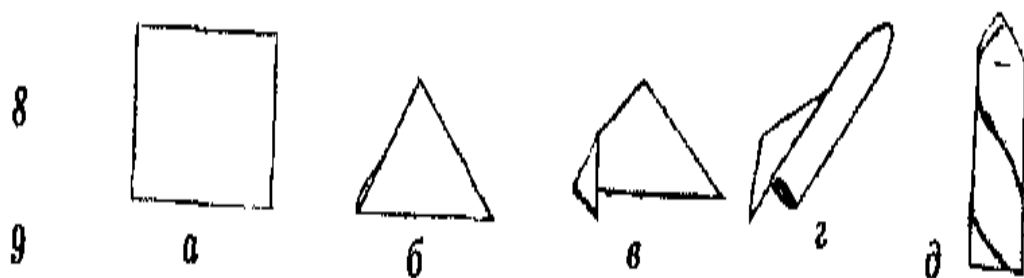
Майшам - майлықты үшбұрыштап бүктейді, содан кейін үшбұрыш төбесін бүктеу сызығынан төмен түсіріп, бүктелген ұшын жоғары шетін сәл шығып тұратындай жоғары көтереді. Жалын түрін келтіретін қыртыс салады.

Жалыннан төмен жағынан оң жағына солға қарай бүктейді.

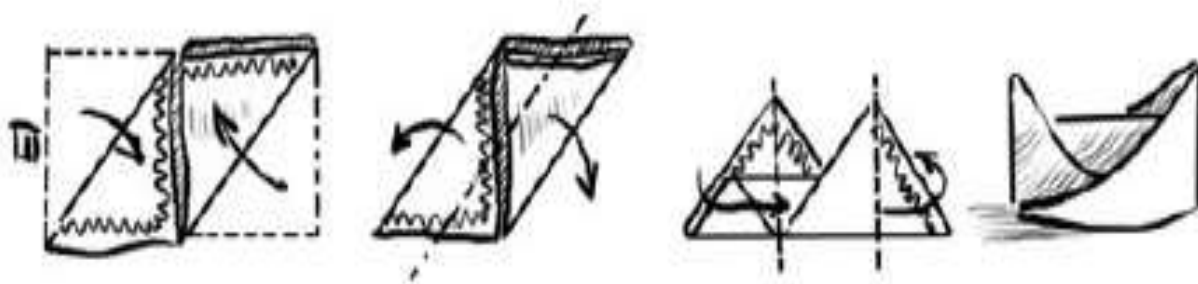
Бүктелген жерден бастап, майлықты орап, майшам түріне келтіреді. Майшам өз пішінін сақтау үшін оны бокалға орнату керек (7).



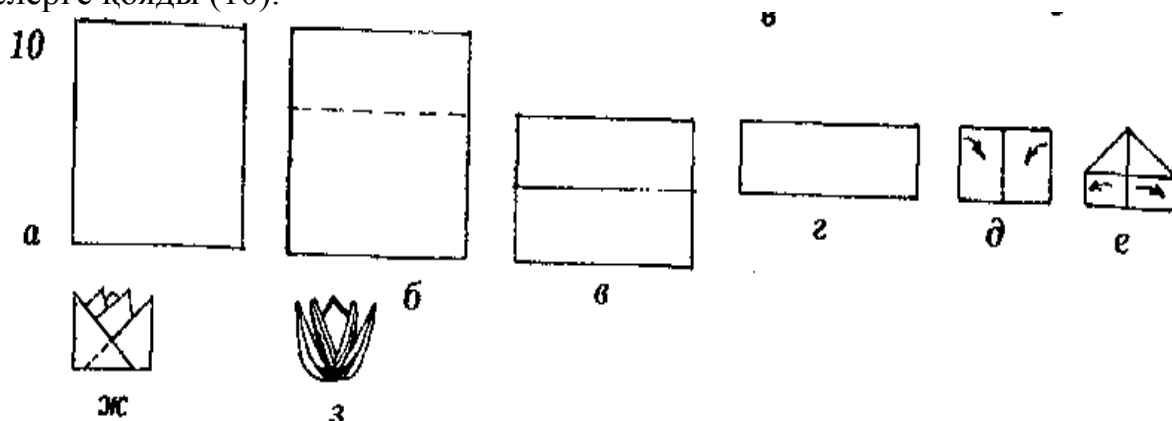
Обелиск – үшбұрышпен бүктелген майлықта бір бұрышын төмен қарай орайды. Үшбұрыш негізгі бойымен майлықты қарама –қарсы жағынан орап, шағын тұрған ұшын негіз саңылауына кіргізеді. Обелиск биіктәгә майлық өлшемі ұлғаюмен 40- 60 см дейін өседі (8).



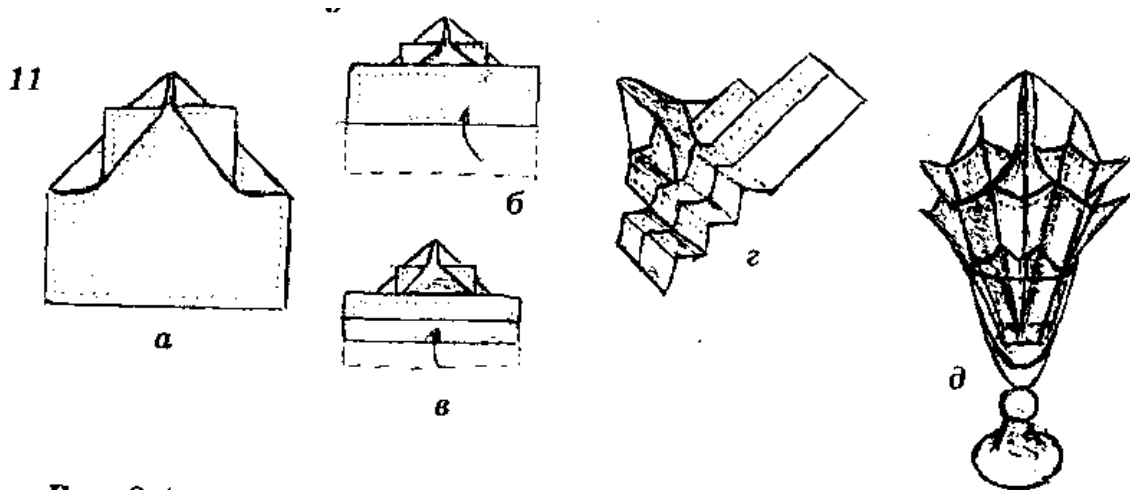
Тәж – үтіктелген жағымен төмен қаратып екіге бүктейді. Сол жақ жоғарғы бұрышын ортасына қарай төмен түсіреді, оң жағын қарама – қарсы жағының ортасына жоғары қарай келтіреді. Майлықты теріс қаратып, екі қарама –қарсы сәйкес келетіндей екіге бүктейді. Майлық бұрыштарының ұшын босатып, түзілген манжет артына «құлыпқа» келтіреді де, тәрелкеге қояды (9).



Раушан 3x35 өлшемді жайылған гүлді майлықтың жоғарғы екі ұшын $\frac{1}{3}$ еніне төмен түсіреді. Содан кейін майлықтың жоғарғы және төменгі шеттері сәйкес келетіндей төменгі екі ұшын жоғары көтереді, ал жоғары екі ұшын олар бірігу үшін төмен түсіреді. Содан кейін майлықты ұштарынан алып, өзінен қарама – қарсы жаққа айналдырады, бұрыштарын «құлаптар», майлықты тәрелкелерге қояды (10).



Шығыңқы желпүйіш – жоғарғы ұштарын жартысына дейін кері бүктейді (11а). Төменгі ұшын бүктелген бұрыштар көрініп тұратындай етіп, жоғары орайды (11,б). Төменгі ұшын тағы да жоғары орайды (11, в). Бір жағынан үш бірдей қыртыс орайды (11 г), сондай қыртыстарды қарама –қарсы жағынан орайды. Майлықты бокалда безендіреді (11,д).

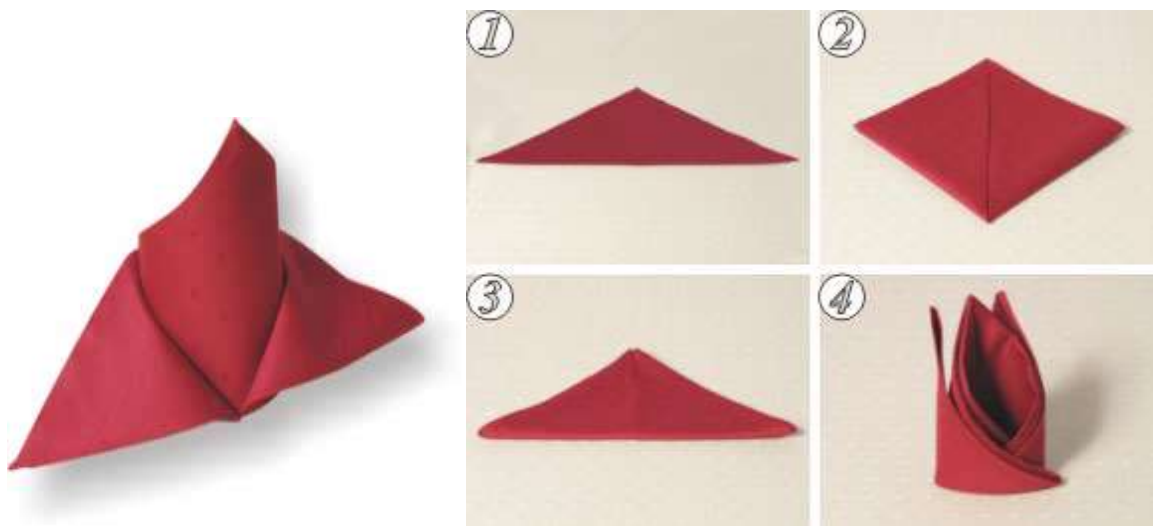


Майлықтарды бүктеудің мерекелік тәсілдеріне шлейф, мегафон, оңтүстік кресті, джонка, сөмке, артишок, теңіз кірпісі, эверест, көлденең саше, жабо, колонна, патша лилиясы, патша мантиясы, құмды сағат сиякті бүктеу тәсілдері жатады.

1. «Шлейф»

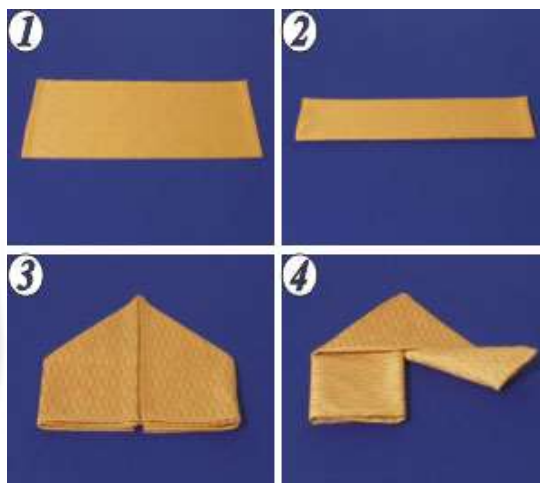
Үстелді күнделікті немесе салтанатты түрде сервировкалау кезінде қолданылады.

1. Майлықты диагональ түрде қою.
2. Майлықтың төбесімен оның сол және оң ұштарын біріктіру.
3. Көлденең осіне қарай фигураның жартысын жоғары қарай бүктеу.
4. майлықтың артына оң және сол бұрыштарын біріктіру.
5. Фигураны айналдыру. Жоғары қарап тұрған төбелерін оңға және солға созу.
6. Майлықты тігінен қою.



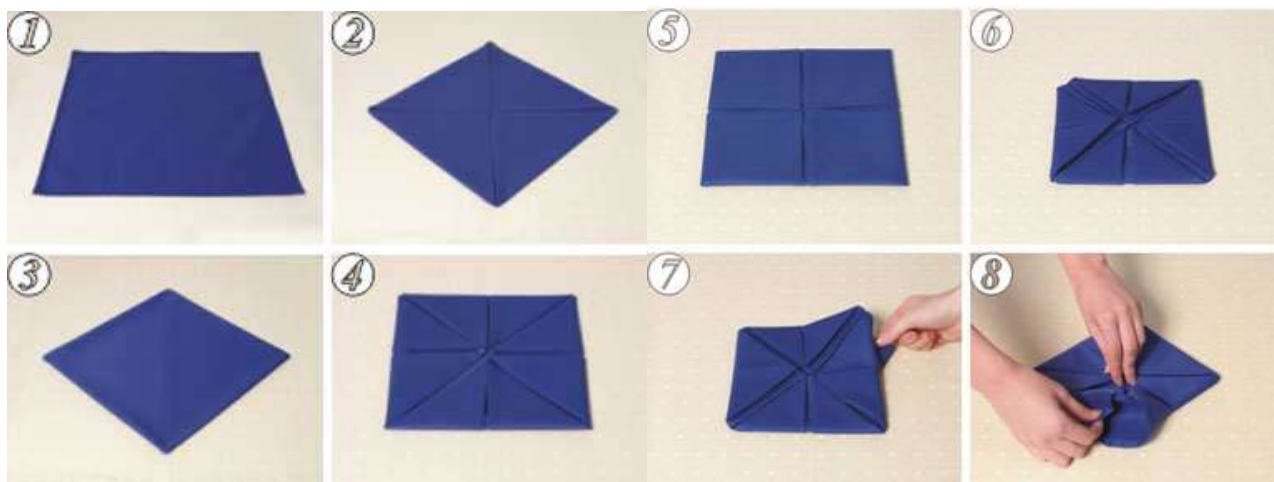
2. «Мегафон»

1. Майлықты екіге бүктеу.
2. Екінші рет осы бағытта тағы да бүктеу.
3. Төртбұрыштың екі бұрышын симметриялы түрде төмен қайыру.
4. Фигураның бет жағын төмен қаратып, ұштарынан кулек жасау.
5. «Кулектарды» бір-бірімен біріктіру.

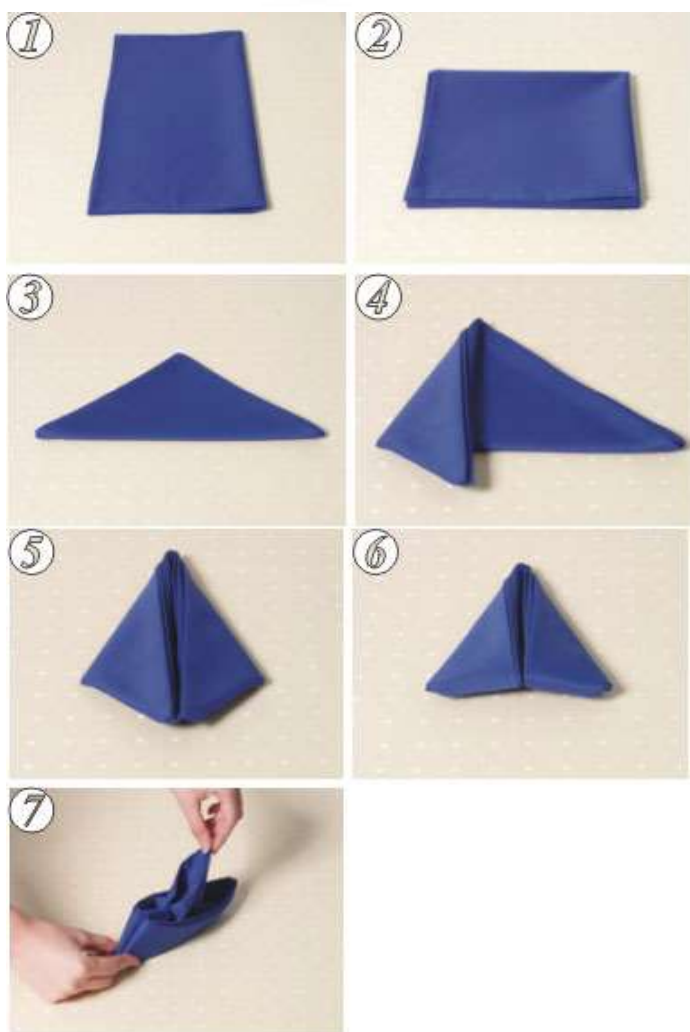


3. «Оңтүстік кресті»

1. Майлықтың сыртқы жағын жоғары қарату.
2. Барлық бұрыштарын ішке қарай бүктеп шығу.
3. Майлықты айналдыру.
4. Қайтадан барлық бұрыштарын ішке қарай бүктеп шығу.
5. Майлықты айналдыру.
6. Қайтадан барлық бұрыштарын ішке қарай бүктеп шығу.
7. Оң жақ ұшын сыртқа қайыру.
8. Қалған ұштарын сыртқа қайырып шығу.

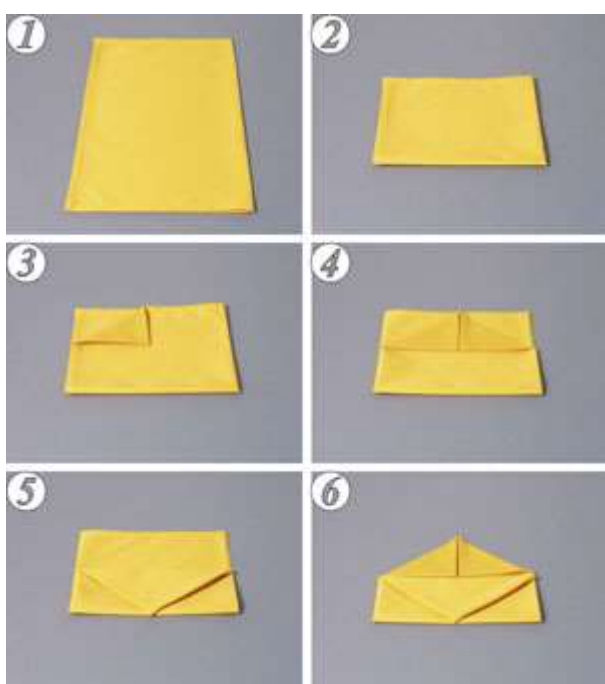


4. «Джонка»



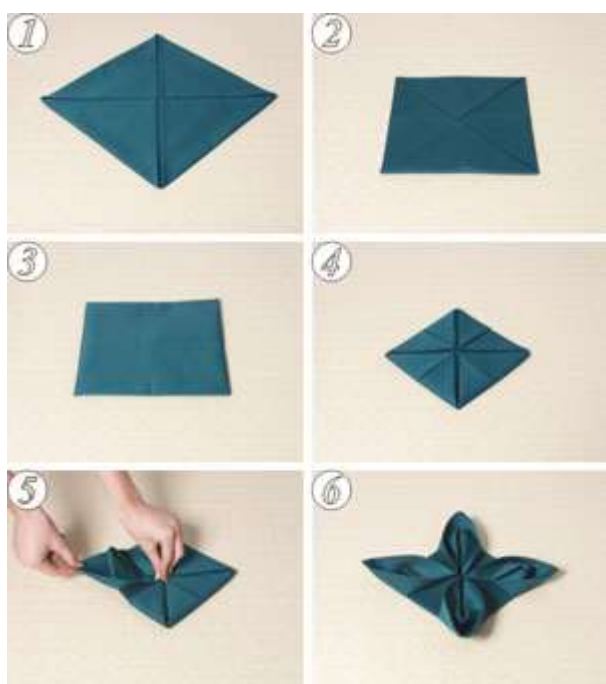
1. Майлықты оң жаққа қарай екіге бүктеу.
2. Екіге бүктеу.
3. Диагональ бойынша тағы да екіге бүктеу.
4. Оң және сол жақ бұрыштарын төмен қарай бүктеу.
5. Бүктелген ұштарын артқа қайыру.
6. Майлықты ортасынан екіге бүктеу.
7. Бүктелген ұштарын ұстап тұрып, майлықтың шеттерін сырқа қарай созу.

5. «Сөмке»



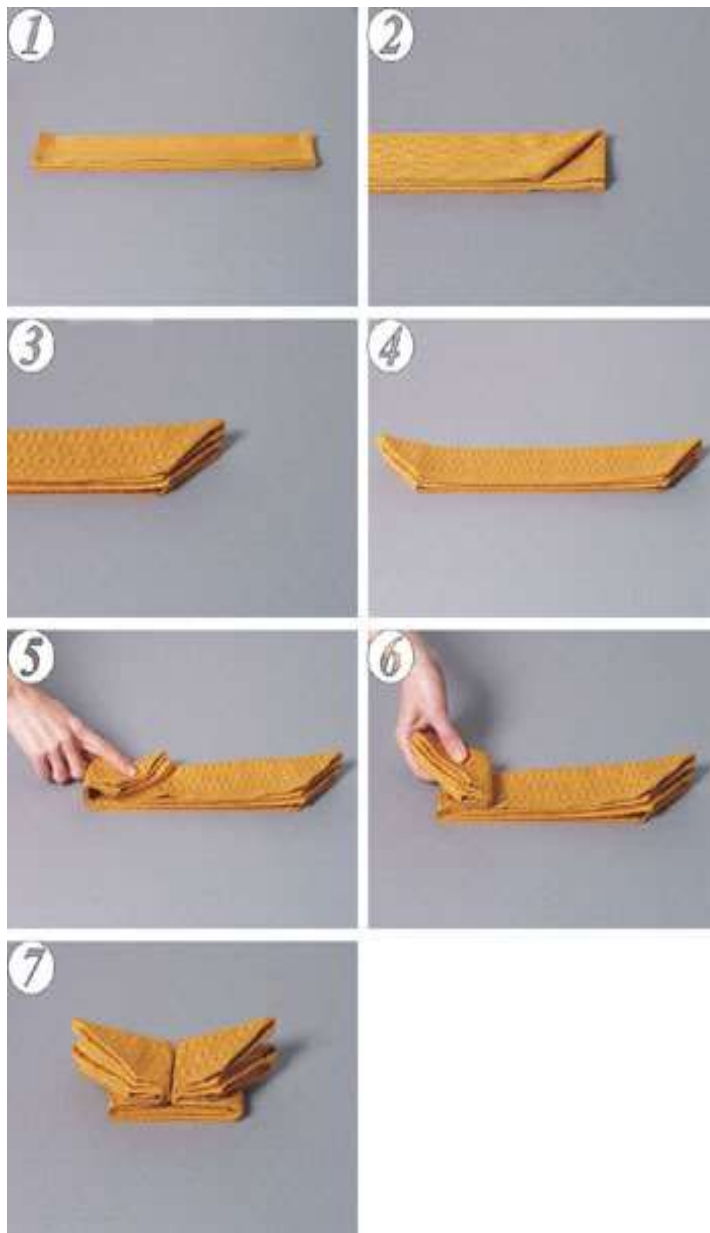
1. Майлықты оң жаққа қараай екіге бүктеу.
2. Төменнен жоғарыға қарай екіге бүктеу.
3. Жоғарғы сол жақ бұрышындағы екі қабатын ортасына қарай қайыру.
4. Жоғарғы оң жақ бұрышын ортасына қарай қайыру.
5. Пайда болған үшбұрышты ортасындағы сызықтан төмендеу етіп, төменге қарай бүктеу.
6. Оң және сол жақ бұрыштарын ортасына қарай бүктеу.
7. Пайда болған үшбұрышты бірінші үшбұрыштың үстіне қайыру.

6. «Артишок»



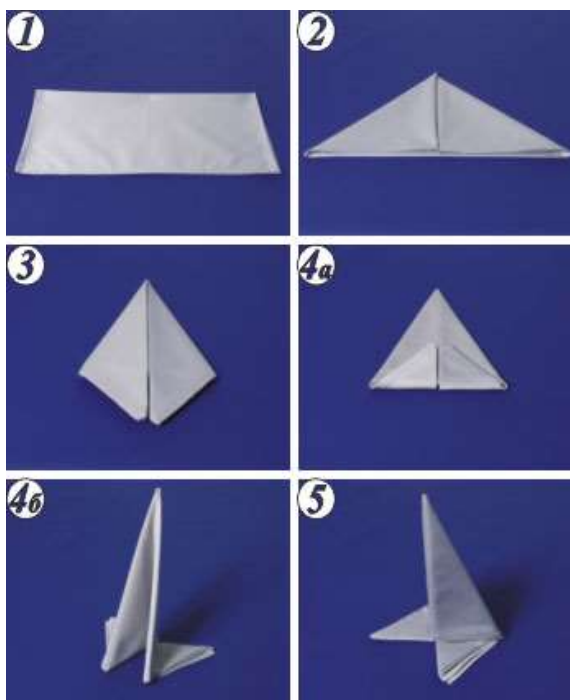
1. Майлықтың төрт бұрышын ортасына қарай қайыру.
2. Тағы да төрт бұрышын ортасына қарай қайыру.
3. Майлықты төңкеру.
4. Тағы да төрт бұрышын ортасына қарай қайыру
5. Төртбұрыштың астындағы майлықтың ұштарын сыртқа созу.
6. Қалған төртбұрыштың астындағы майлықтың ұштарын сыртқа созу.

7. «Теңіз кірпісі»



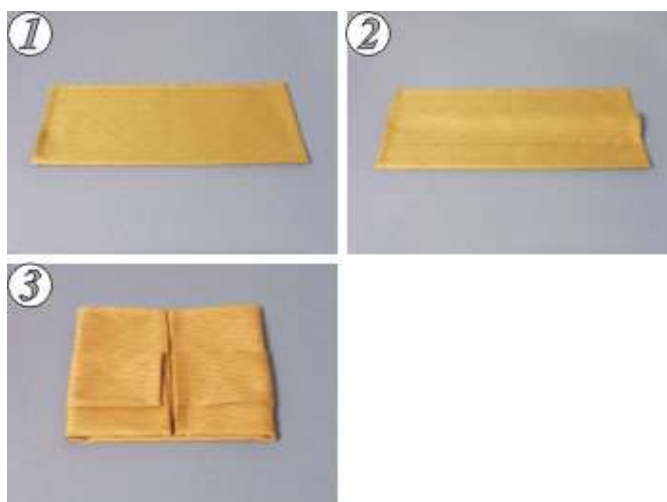
1. Үстінгісі сізге қарама-қарсы қарап тұратындай етіп, майлықты 6 «гормошка» қылып бүктеу.
2. Жоғары оң жақ ұшын ішке қайыру.
3. Оның астындағы ұштардың бәрін ішке қайыру.
4. Дәл осылай сол жақтағы ұштарды қайыру.
5. Фигураның сол жақтағы үштен бір бөлігін оңға қайыру.
6. Қайырылған бөлігінің жартысын қайтадан сол жаққа қайыру.
7. Осы операцияларды (5 және 6) фигураның оң жағына жасап шығу және пайда болған жоғарыдағы ұштарын көтеріп қою.

8. «Эверест»



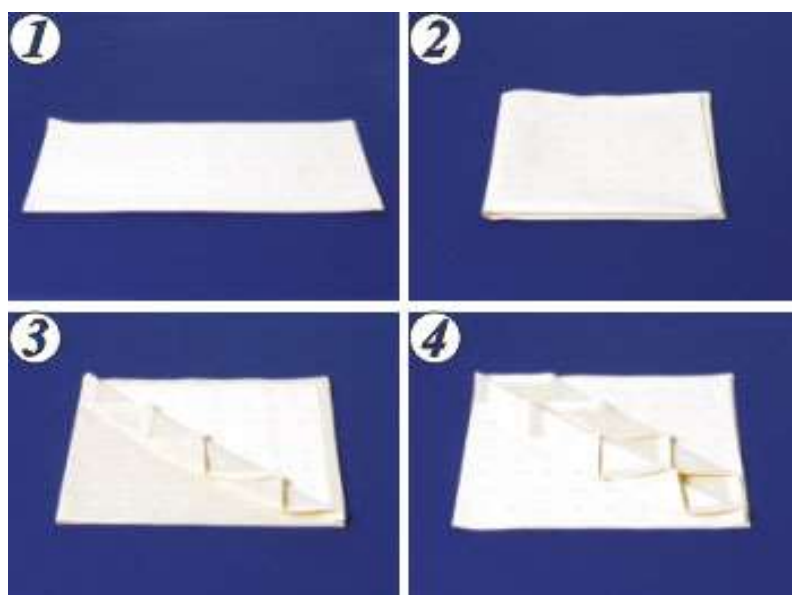
1. Майлықты жоғарыдан төмен қарай екіге бүктеу.
2. Жоғарғы ұштарын диагональ бойынша ортасына қайыру.
3. Үшбұрыштың шеттеріндегі ұштарын астыға қайрай қайыру.
- 4а. Фигураны төңкеріп, шеттерін қайыру.
- 4б. Фигураны екіге бүктеу
5. Тігінен қою.

9. «Көлденең саше»



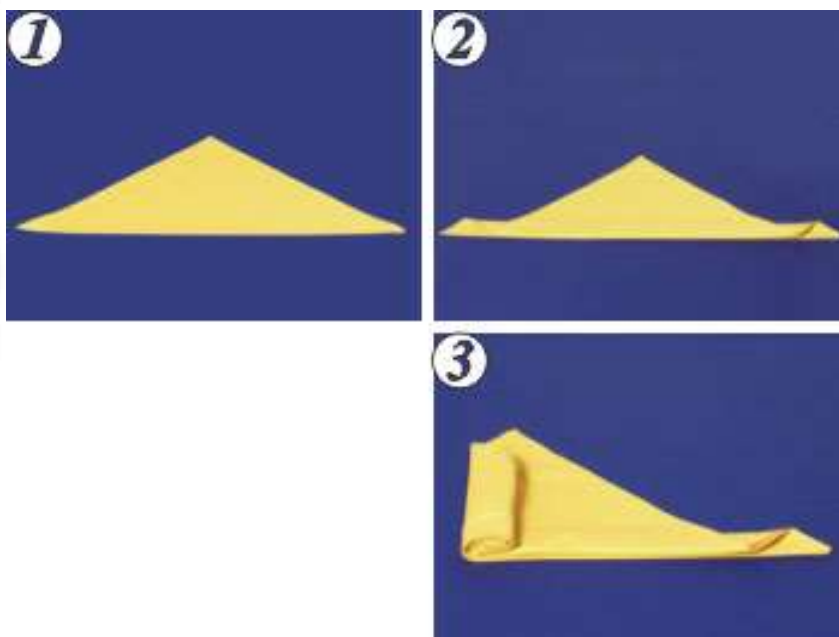
1. Майлықты ортасынан жоғары қарай екіге бүктеу.
2. Ортасында бүктелген бөлігі қалатындай етіп, жоғарғы қабаттың үштен бір бөлігін төмен қайыру.
3. Майлықты төңкеру және екі жағынан ортасына қайыру. Тағы бір рет ортасынан екіге бүктеу.

10. «Жабо»



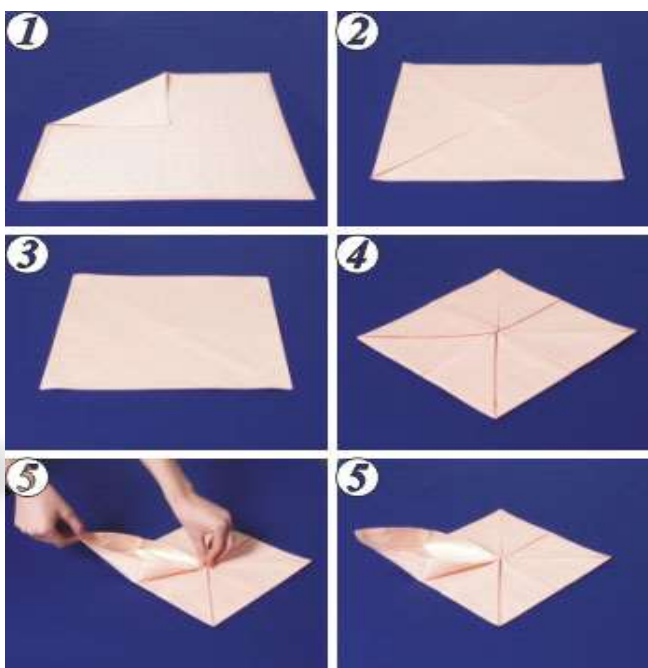
1. Майлықты ортасынан жоғары қарай екіге бүктеу.
2. Майлықты ортасынан оңға қарай тағы да бүктеу.
3. Диагональ бойынша майлықтың беткі жоғарғы оң жағындағы бұрышын ішке қайыру және оны «гармошка» етіп бүктеп шығу.
4. Диагональ бойынша майлықтың екінші жоғарғы оң жағындағы бұрышын ішке қайыру және оны «гармошка» етіп бүктеп шығу.
5. Майлықтың астыңғы, сол жақ және оң жақ бұрыштарын астына қайыру.

11. «Колонна»



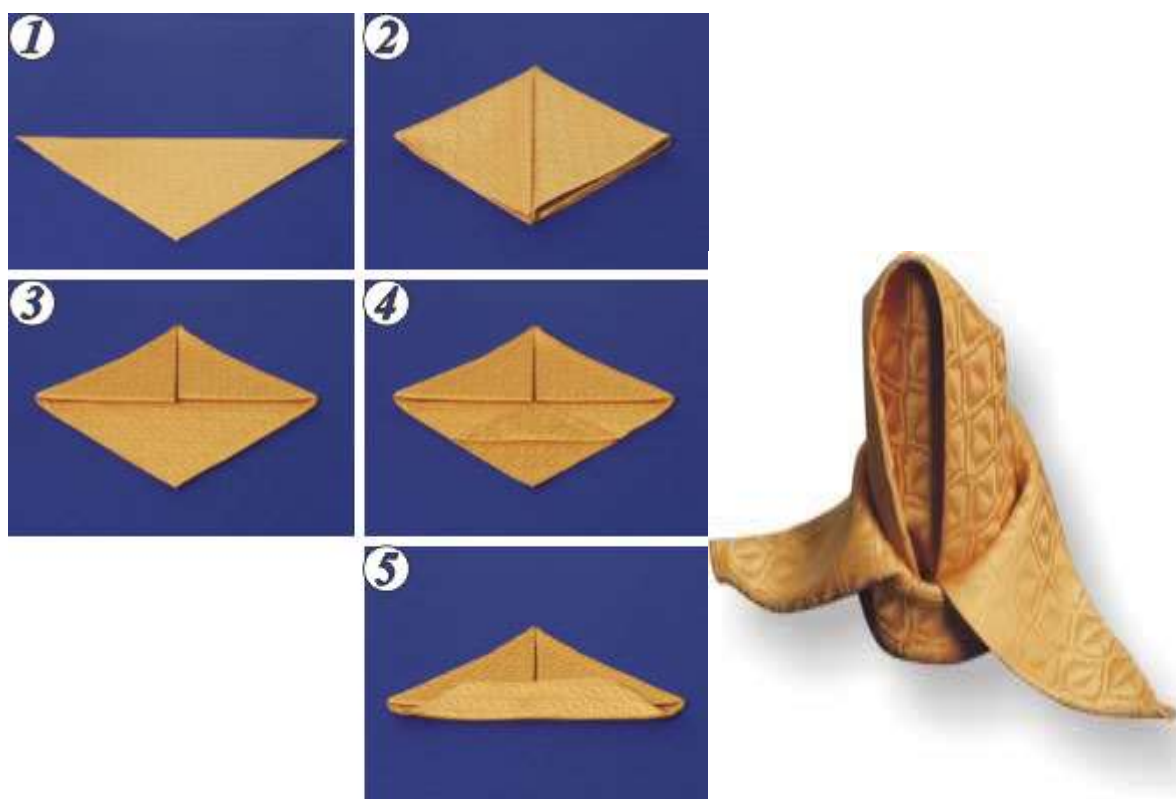
1. Майлықты диагональ бойынша екіге бүктеу.
2. Астыңғы жағын 2-3 см жоғары қарай қайыру.
3. Сол жағына бастап, майлықты трубочка формасында орау. Оң жақтағы ұшын ішке қарай қайырып, тігінен қою.

11. «Патша лалагүлі»



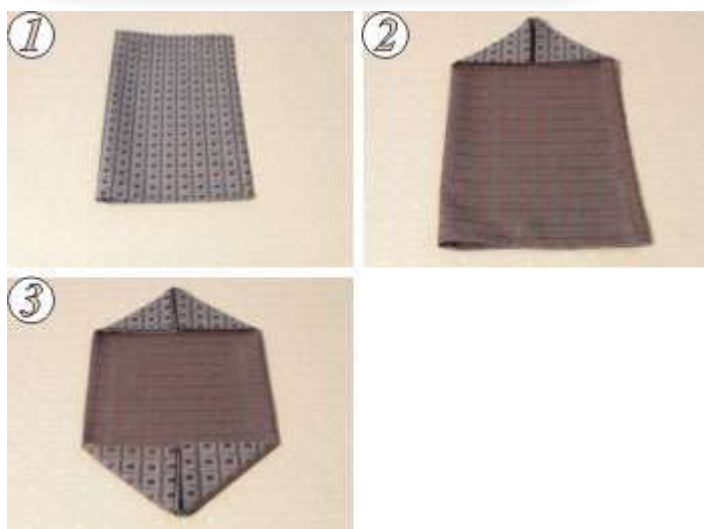
1. Майлықтың сыртқа жағын астыға қаратып, оң жақ жоғарғы ұшын ортасына қайыру.
2. Қалған ұштарын да ортасына қарай қайырып шығу.
3. Майлықты төңкеру.
4. Қайтадан барлық бұрыштарын ортасына қарай қайырып шығу.
5. Ортадағы ұштарына ұстап тұрып, астында қалып қалған шеттеріндегі ұштарын сыртқа қарай тарту.

12. «Патша мантиясы»



1. Майлықты диагональ бойынша төмен қарай екіге бүктеу.
2. Үшбұрыштың төмендегі ұшын оң және сол жақ ұштарымен біріктіру.
3. Біріккен екі ұштарын жоғары қарай қайыру.
4. Қалған ұштардың үстіңгісін фигураның ортасын дейін жоғары қарай қайыру.
5. Тағы екі рет бүктеу. Ұштардың астыңғысын артқа қарай қайырып, шеттегі ұштарын біріктіріп, шеттерін созу.
6. Майлықтың ұштарын артына қайрай қайрып, бірінің ішіне бірін қыстырып қою.

13. «Күмді сағат»



1. Майлықты солға қарай ртасынан екіге бүктеу.
2. Жоғарыдағы оң және сол бұрыштарын төмен қайыру.
3. Төмендегі сол және оң бұрыштарын жоғары қарай қайыру.
4. Пайда болған үшбұрыштың астыңғысын жоғары қарай, ал жоғарғысын төмен қарай қайыру.

Тапсырма: майлықтардың түрлерімен танысып, оларды аласа, биік түрлі бүктеу тәсілдеріне сәйкес бүктеудің бірнеше түрін орындау

Бақылау сұрақтары:

1. Майлықтарға сипаттама беріңіз
2. Майлықтарды бүктеудің аласа түрлеріне сипаттама беріңіз
3. Мерекелі жағдайларға арналған майлықтарды бүктеу әдісінің ерекшелігін сипаттаңыз
4. Космос, утес, қалпақша бүктеу тәсілдеріне сипаттама беріңіз
5. Монашка, салазки, майшам бүктеу тәсілдеріне сипаттама беріңіз
6. Обелиск, тәж, раушан бүктеу тәсілдеріне сипаттама беріңіз
7. Шығыңқы желпіуіш сияқты бүктеу тәсілдеріне сипаттама беріңіз
8. Мерекелі жағдайларға арналған майлықтарды бүктеу әдісінің ерекшелігін сипаттаңыз
9. Шлейф, мегафон, оңтүстік кресті бүктеу әдісінің ерекшелігін сипаттаңыз
10. Джонка, сөмке, артишок бүктеу әдісінің ерекшелігін сипаттаңыз

№10 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Алдын-ала дастарқан жаю

Жұмыс мақсаты: үстелге алдан-ала дастарқан жаю техникасын меңгеру.

Қамсыздандырылуы: 4 орынды үстел, үстелге жабатын дастарқан, ас шанышқысы, ас пышағы, бәліш тәрелкесі, майға арналған пышақ, шарапқа арналған бокал, бүктелген мата майлық.

Дастарқан жаюға қойылатын негізгі талаптар:

- қызмет көрсету түріне сәйкес келуі: таңғы ас, бизнес-ланч, тапсырысқа берілетін тағамдар ас мәзірі бойынша түскі немесе кешкі ас;
- эстетикалық бағыты (тәрелке пішіні мен өлшемінің үстел пішінімен өлшеміне сәйкес келуі, олардың дастарқан мен майлықтарды бүктеу түрімен үйлесуі);
- дастарқан жаю заттары зал интерьерінің декоративті шешімімен сәйкес келуі;
- ас ыдыстарының ұсынылатын тағамдар, тісбасардар, сусындар ассортиментіне сәйкес келуі;
- зал мен үстелдің ұлттық ерекшеліктер мен тақырыптық бағытын бейнелеу.

Дастарқан жаюдың екі түрі бар: алдын-ала және қосымша.

Алдын-ала дастарқан жаю мейрамхана залын тұтынушылар келгенге дейін көрсетуге дайындау кезінде жүзеге асырылады, бұл қызмет көрсету үрдісін тездетеді және залға мерекелік көрнектілік береді.

Қосымша дастарқан жаю қабылданған тапсырысқа сәйкес және ұсынылатын тағамдар, сусындар ассортименті ескеріліп жүзеге асады.

Алдын-ала дастарқан жаю мына ретпен жүреді:

- үстелге дастарқан жаю;
- тәрелкелерді қою;
- аспаптарды қою;
- шыны ыдыстарды қою;
- майлықтарды орналастыру;
- дәмқосардармен аспаптар, гүл салынған құмыраларды және басқа заттарды қою.

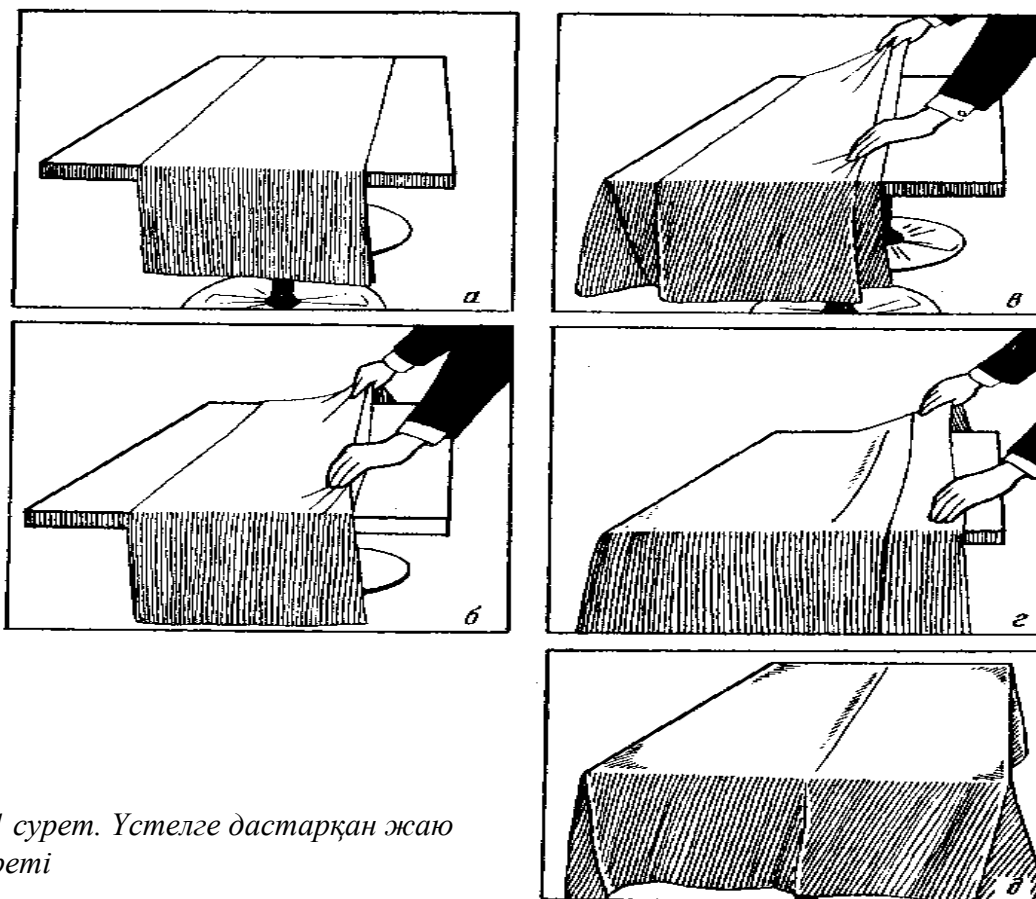
Үстелге дастарқан жаю. Үстелге дастарқан жаю реті 1-суретте көрсетілген.

Көрсетілген реттелік дастарқан жаю тездігін және ыдыстар сақталғыштығын қамтамасыз етеді. Үстелге дастарқан жаю келесі түрде жүзеге асады. Алдымен үтіктелген, ұзындығы бойымен төртке бүктелген дастарқанды жаяды, оны ашып жайып, үстел ұзындығы бойынша орналастырады (а сурет). Екі қолмен бір жақ шетін алып (б сурет), қаққан сияқты күрт қозғалыспен көтеріп, үстел бетіне түсіреді (в сурет). Дастарқан мен үстел беті арасында түзілген ауа қуысы оны қажетті жағдайда жаюға мүмкінді береді (г сурет).

Мұнда орталық қыртысы үстер орталығымен (д сурет) сәйкес келу керек, перендикуляр қыртысы да үстер ортасынан өту керек.

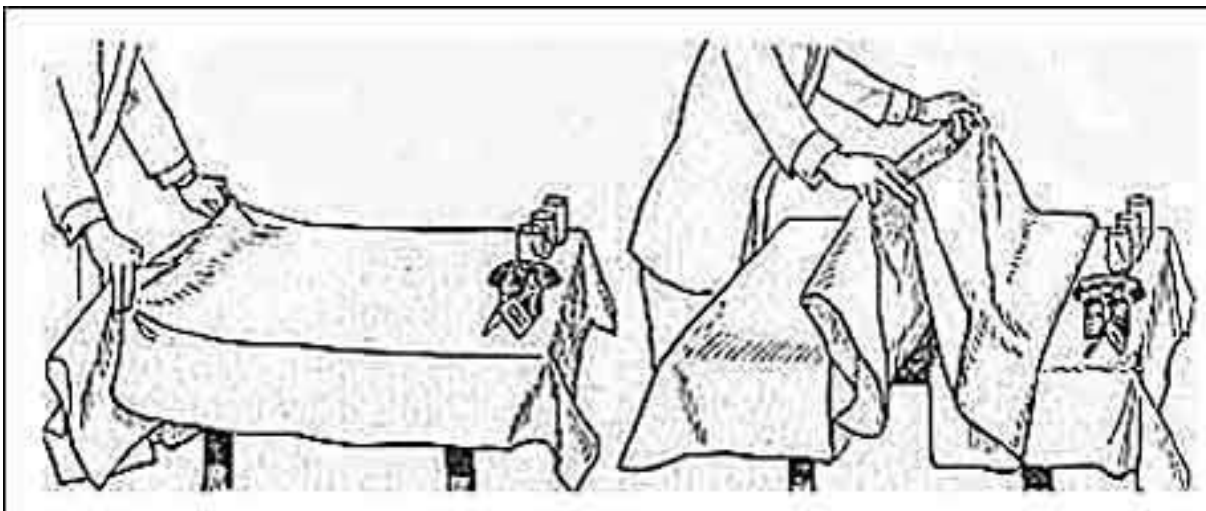
Дөңгелек және квадрат үстелге дастарқан жаю кезінде шеттері барлық жағында бірдей үстел шетінен 25-30 см аз емесе түсіп тұру керек, бірақ үстел отырғышымен төмен болмау керек. Дастарқан бұрыштары үстел аяқтары бойымен, оларды жауып тұру керек. Тіктөртбұрышты үстелдерге дастарқан жайғанда торцов дастарқандардың түсіп тұруы 35-40 см дейін болу керек.

Дастарқандарды ұшынан тартып немесе бетін қолмен сипап түзетуге болмайды. Үстелдерге дастарқан жайып болған соң орындықтар (креслолар) қойылады, олар үстел бетіне тәрелкелерді дұрыс қоюға бағыт болып табылады.



1 сурет. Үстелге дастарқан жаю реті

Дастарқан бетінде дақ түзілген жағдайда алмастырады (2-сурет). Даяшы үстел шетіне тұрып, дастарқанды өзіне қарай қарама-қарсы дастарқан шеті үстел шеті бойымен сәйкес келгенше тартады, содан соң үстелге төртке бүктелген алмастырылатын дастарқанды қояды, оның ортасы төмен қарап тұру керек, таза дастарқанның төмен жағын үстелдің қарама-қарсы жағына түсіреді; сұқ саусақ пен бас бармақпен таза дастарқанның орта шетін ұстап, ортаңғы және аты жоқ саусақпен кірленген дастарқанды ұстайды. Біртіндеп лас дастарқанды алып, бір мезгілде таза дастарқанды өзіне қарай тартып төсейді. Дастарқанды алмастыру кезінде үстел бетіндегі тағамдар мен сусындар қосалқы үстелдерге қояды. Егер дақ кішкентай болса, оны сүлгімен сорып, майлықпен жауып қояды.



2-сурет. Дастарқанды алмастыру реті

Үстелге тәрелкелерді қою. Қызмет көрсету түріне байланысты дастарқан жаюды әзірлеу (сервировочные), тісбасарлық немесе бәліш тәрелкесін қоюдан бастауға болады. Тәрелкелерді (әзірлеу, тісбасарлық) әр орындықтың (креслоланын) қатаң орталығына үстел шетінен 2 см қашықтықта, бәліш тәрелкесін – үстел шетінен 5-10 см қашықтықта және тісбасарлық тәрелкенің сол жағына 5-10 см қашықтықта қояды. Тәрелкедегі кәсіпорын логотипі үстел шеті жағына қарама-қарсы орналасу керек.

Әзірлеу тәрелкелермен үстел жайғанда даяшы бірінің үстіне бірі қойылған тәрелкелерді сол қолға алып, оң қолмен қоя бастайды. Бірінің үстіне бірі қойылған тәрелкелер астына сол қолға төртке бүктелген қол орамал немесе майлық қойса болады. Әр тәрелкені сол қолдың бас бармағымен сәл алға қарай итеріп, оң қолмен кезектеп алып, үстелге қояды. Тура солай тісбасарлық тәрелкелерді әзірлеу тәрелкелері үстіне қояды. Екі жағдайда да даяшы сағат тілі бойымен қозғалады. Содан кейін оң қол алақанында бірінің үстіне бірі қойылған тәрелкелерді ұстап, сол қолмен сол жағына бәліш тәрелкелерін қойып шығады. Бұл кезде даяшы үстел бойымен солдан оңға қарай жылжиды.

Үстелге аспаптарды қою. Дайындау жұмыстарынан (қол орамалмен сүрту, жылтырату) кейін даяшы майлық төселген орташа подноста немесе конверт түрінде бүктелген майлық төселген кішкентай ас тәрелкесінде аспаптарды қояды. Аспаптарды подносқа үстелге жайылу ретімен орналастырады. Егер аспаптарды тәрелкеге қойылатын болса, онда конверт майлықтың оралған бұрышы астына ас және тісбасарлық шанышқыларды қояды.

Үстелге аспаптарды конверт түрінде бүктелген қол орамал ішінде ұстап орнатуға болады.

Алдымен үстелге қол орамалды сол қолда ұстап пышақ пен қасықтарды, содан соң аспап салынған қол орамалды сол қолда ұстап, шанышқыларды қояды. Тәрелкелер (әзірлеу және тісбасарлық) оң жағына жүзін тәрелкеге қаратып, үстел шетінен аспап сабына дейін 2 см қашықтықта пышақтарды мына ретпен қояды: ас пышағы, ас қасығы, тісбасарлық пышақ. Тәрелкенің сол жағына пішелерін жоғары қаратып шанышқыларды мына ретпен (оңнан солға қарай) орналастырады: ас шанышқылары, тісбасарлық шанышқылар. Тәрелке

мен аспаптар арасындағы қашықтық және аспаптар арасындағы қашқтық 0,5 см аспау керек. Барлық аспаптар үстелде бір-біріне параллель орналасу керек.

Үстелге шыны ыдыстарды қою. Мата майлық төселген подноскоға 4 және одан көп фужерлар қойылады. Даяшы үстелге келіп, оң қолмен әзірлеу немесе тісбасарлық тәрелке ось бойынша фужерді қояды. Бұндай орнатуды **орталық орнату** деп атайды. Фужерді тәрелкенің оң жағына оның үстіңгі шетінің бірінші пышақ ұшымен қиылысу жеріне қоюға болады. Шыны немесе хрустальді бұлай орналастыру **оң жақты орналастыру** деп атайды. Тәрелке мен фужер арасы 0,5 см болу керек.

Төрт фужерді сол қол саусақтары арасында аяқтарынан төмен қаратып ұстап (алақан жоғары қарап тұрады) шыны ыдыстарды үстелге қоюға болады. Шыны ыдыстарды үстелге қою кезінде даяшы подноспен сағат тілі бойымен жүріп, үстел шетіне оң жаққа тоқтап, оң қолмен фужер аяғынан ұстап, оң жақтан үстелге қояды.

Майлықтарды қою. Майлықтар – дастарқан жаюдың міндетті құралы. Ол жақсылап үтікелген және әдемілеп бүктелген болу керек. Тығыз майлық көп крахмалданбау керек. Қолдануға жартылай жұмсақ майлық ыңғайлы. Майлықтарды бүктеген кезде жайылған кезде мыжылған түрде болмайтындай етіп қарапайым, әрі ыңғайлы бүктейді.

Үстел жайғанда даяшы майлықтарды тісбасарлық тәрелкелерге қояды, олар болмаса, үстелге аспаптар арасына қояды.

Тұтынушыларға күнделікті қызмет көрсеткенде таңғы асқа немесе бизнес-ланча үстел жайғанда кейде қағаз майлықтар қойылады. Әрбір майлықты әдемілеп бүктеп, құмыраға, түпқоймаға және тікелей үстелге қояды. Қағаз майлықтарды бөліктерге кесіп, құмыраға, түпқоймаға салмаған жөн.

Дәмқосарлар салынған аспаптарды қою. Даяшы конверт түрінде бүктелген мата майлық төселген кішкентай ас тәрелкесіне тұз және бұрыш сауыттарын, майлықтың бүктелген шетінің астына күлсалғышты қойып, кішігірім үстелдің ортасына жақын немесе ось бойынша жерге дәмқоспалар аспабын, ал күлсалғышты қарама-қарсы үстел шетіне жақын жерге орналастырады. Бұл кезде тұз сауыты мен бұрыш сауытын оң қолда бас бармақ, ортаңғы и сұқ саусақтар арасында, олардың үстіңгі бөлігіне тимей ұстау керек. Алты және одан көп адамдар отырған үстел басына екі және одан да көп дәмқосарлар аспабы қойылады. Оларды үстелде ассиметриялы түрде екі жақта бәліш тәрелкесінен кейін фужерлармен бір сызықта орналастырады. Көбінесе дәмқосарлар аспабын арнайы түпқоймаларда орнатады. Олардың қасына сірке суына, өсімдік майы және өткір тұздықтар құйылған флакондарды қоюға болады.

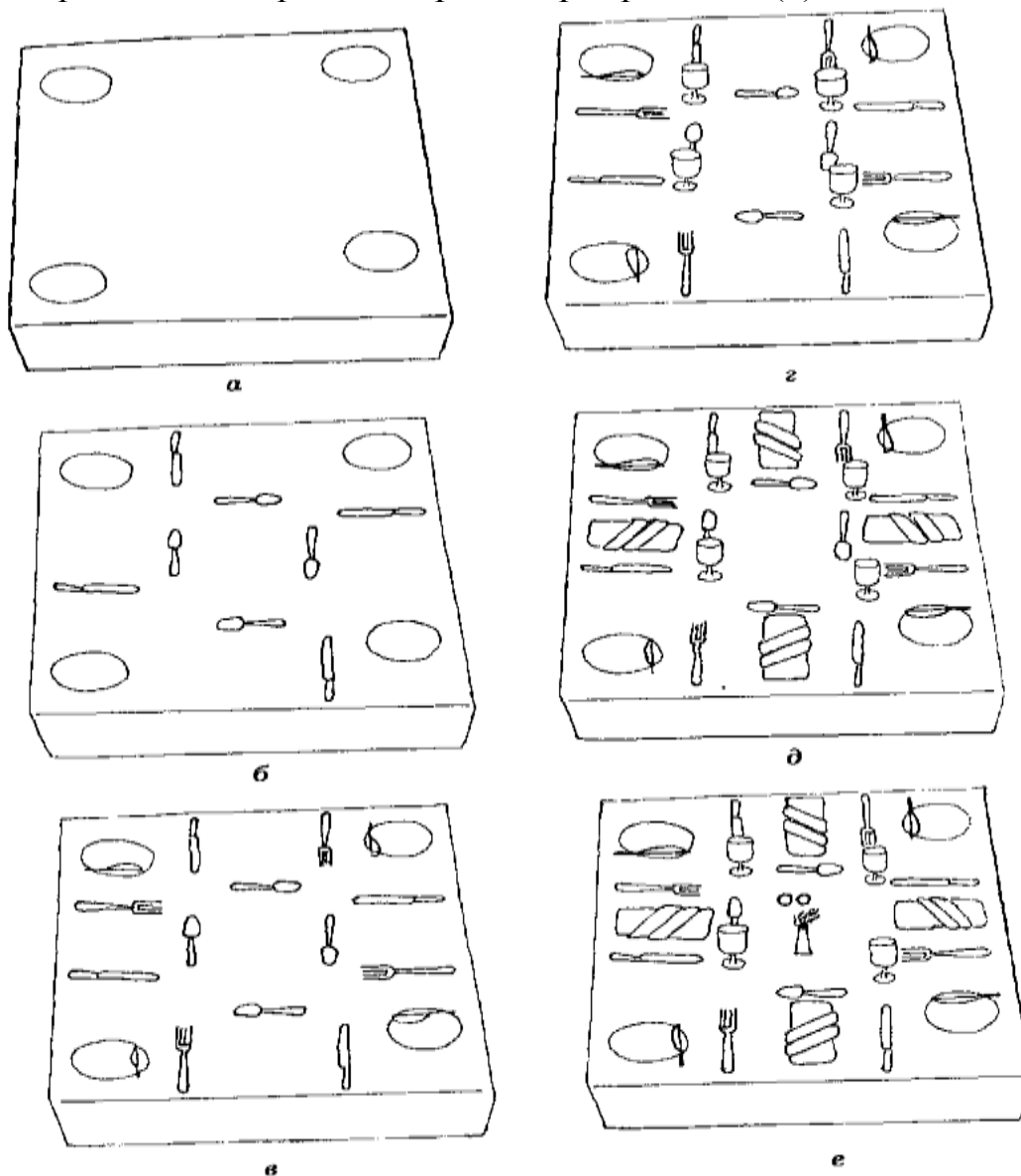
Алдын-ала дастарқан жаю нұсқаларының сипаттамасы.

Таңғы асқа дастарқан жаю үшін бәліш тәрелкесі, тісбасарлық аспап, шай қасық, фужерлар және мата майлықтары қолданылады (3-сурет). Таңғы ас мәзірінде сары май қосылады, сондықтан үстел жабда майға арналған пышақ қосымша қойылады.

Оң қолға бәліш тәрелкелерін алып, сол қолмен үстел шетінен 5-10 см жерге қояды. Содан кейін тісбасарлық аспаптар және шай қасықтар салынған

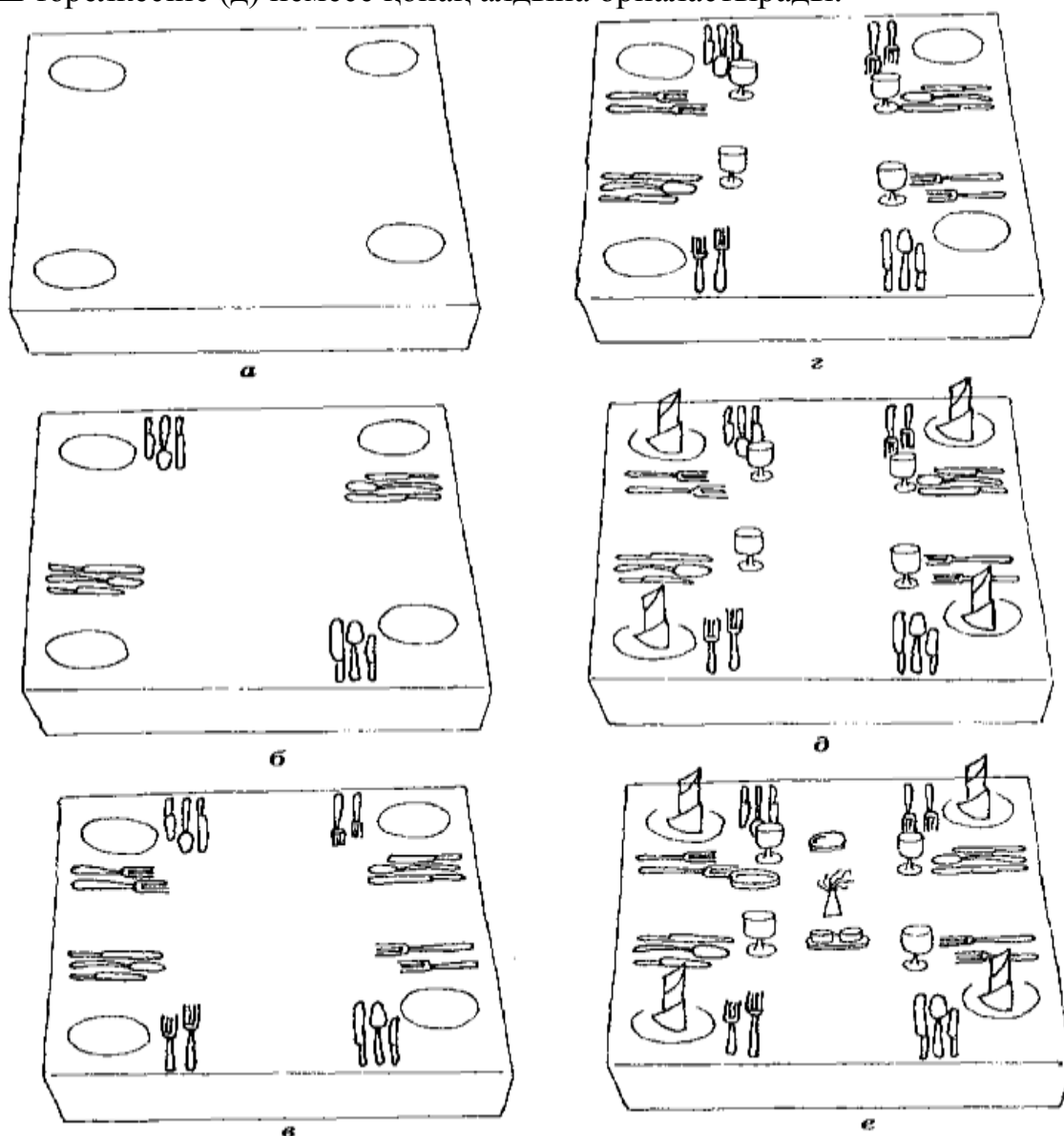
кішкентай ас тәрелкесін немесе подносты алып, оң жағына оң қолмен тісбасарлық пышақтарды бәліш тәрелкесінен 26-25 см және үстел шетінен 2 см қашықтықта қояды және шай қашықтықтарды үстел шетіне параллель сабын оң қаратып қояды (б). Содан соң даяшы тәрелкені немесе подносты оң қолына алып, сол қолмен сол жақтан бастап үстелге тісбасарлық шанышқыларды қойып шығады. Майға арналған пышақты әтбір бәліш тәрелкесінің оң жақ шетіне қояды. Пышақтың сабын оң қаратып немесе тісбасарлық шанышқыға параллель орнатады (в). Үстелге фужерларды подностан алып қояды. Фужерді оң жаққа оң қолмен шай қасықтың алдына немесе пышақ жүзіне қарсы қояды (г). Мата майлықтарды бәліш тәрелкесінің үстіне немесе әр қонақтың алдына қояды.

Дәмқосарларға арналған аспапты (тұз, бұрыш сауыттыры) қағаз майлықтарды ұстағышпен бірге бір түп қоймада үстел өсі бойымен орналастырады. Үстел ортасына гүлмен құмыра қояды (д).



3-сурет. Таңғы асқа дастарқан жасау

Бизнес - ланч үшін дастарқан жаюда бәліш тәрелкесі, ас аспаптары (пышақ, қасық, шанышқы), тісбасарлық аспап, фужер, мата майлық, дәмқосарлар аспабы (тұз, бұрыш сауыттары), гүл салынған құмыра қолданылады (4- сурет). Алдымен үстелге таңғы асқа үстел жайғандай бәліш тәрелкелерін қойып шығады (а). Содан кейін даяшы ас және тісбасарлық аспаптар салынған подносты сол қолына алып, оң жақтан оң қолмен үстелге ас пышақтарын, ас қасықтарын, тісбасарлық пышақтарды бәліш тәрелкесінен 33-35 см қашықтықта және үстел шетінен 2 см қашықтықта қойып шығарады (б). Содан соң даяшы подносты оң қолына алып, үстелге сол жақтан бастап сол қолмен ас және тісбасарлық шанышқыларды қойып шығады (в). Үстелге фужерларды подностан қойып шығады. Фужерді оң қолмен оң жаққа пышақ жүзіне қарсы қояды (г). Мата майлықтарды подностан қойып шығады, оларды бәліш тәрелкесіне (д) немесе қонақ алдына орналастырады.



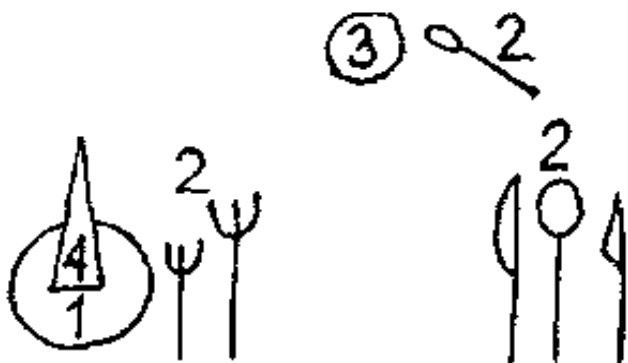
4- сурет. Бизнес - ланч үшін дастарқан жаю

Дәмқосарлар аспабын (тұз, бұрыш зауытын) және күлсалғышты бір мезгілде қоюға болады. Ол үшін кішкентай ас тәрелкесіне конверт түрінде

бүктелген мата майлықты төсеп, ішіне дәмқосарлар аспабын салып, майлықтың жоғарғы шетін кері қаратады да, тәрелкеге күл салғышты қояды. Үстелге дәмқосарлар аспабын бір жағына, күл салғышты қарама-қарсы жағына қояды. Үстел ортасына гүл салынған құмыра қойылады.

Кешенді түскі ас үшін дастарқан жаюда бәліш тәрелкесі, ас және тісбасарлық аспаптар, шай қасық, фужер, мата майлық, дәмқосарлар мен татымдықтармен аспап (тұз, бұрыш, қыша сауыттары), гүл салынған құмыра қолданылады.

Дастарқан жаю реті: таңғы асқа және бизнес ланчка дастарқан жаюдағы сияқты бәліш тәрелкелерін үстелге қойып шығу; подностан немесе кішкентай ас тәрелкесінен ас және тісбасарлық пышақтар, ас және қасықтарды қойып шығу (оң жақтан оң қолмен); үстелге ас және тісбасарлық шанышқыларды қойып шығу (сол жақтан сол қолмен); үстелге фужерлер мен мата майлықтарды қойып шығу (сол жақтан оң қолмен); үстелге дәмқосарлар аспабын, гүл қою (5-сурет).



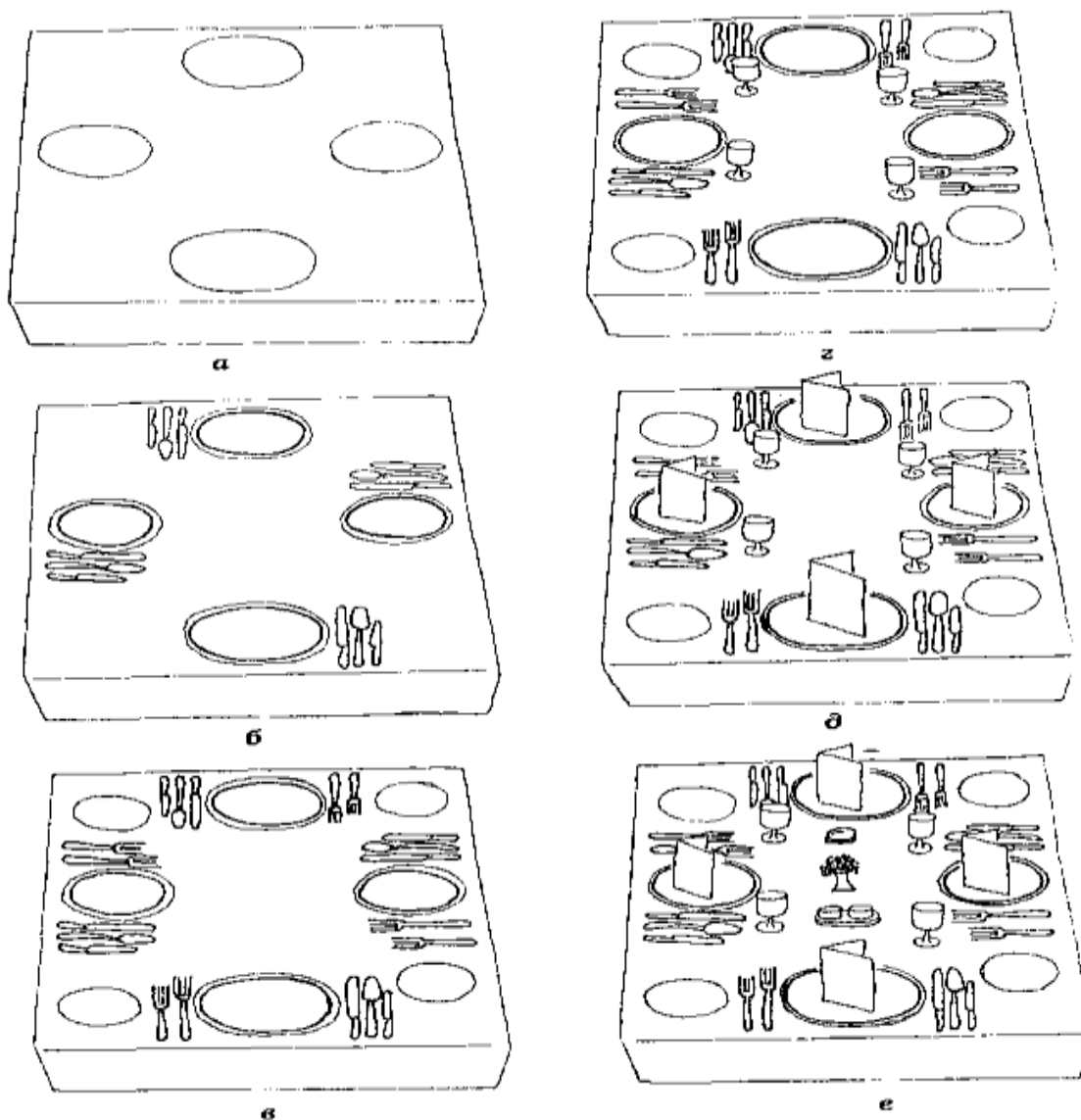
5-сурет. Кешенді ас мәзірі бойынша түскі ас үшін дастарқан жаю нұсқасы:
1-бәліш тәрелкесі, 2-аспаптар (ас, тісбасарлық), 3-фужер, 4-майлық

Тапсырысқа берілетін тағамдар ас мәзірі бойынша түскі асқа дастарқан жаюда әзірлеу, тісбасарлық және бәліш тәрелкесі, ас және тісбасарлық аспаптар, фужер, мата майлықтар, дәмқосарлар аспабы (тұз, бұрыш сауыттары), гүл салынған ваза қолданылады (6-сурет).

Даяшы үстелде әзірлеу тәрелкелерін қойып шығады (оң жақтан бастап оң қолмен) (а), содан кейін сол қолға тісбасарлық тәрелкелермен конверт түрінде бүктелген мата майлықта ас және тісбасарлық пышақтар, ас қасықтар салынған кішкентай ас тәрелкесін алып, оң жақтан оң қолмен тісбасарлық тәрелкені сервировочный тәрелке үстіне қояды, үстел шетінен 2 см қашықтықта ас пышағын, ас қасығын және тісбасарлық пышақты қояды (б).

Бұл кезде даяшы үстел бойымен сағат тілі бойымен қозғалады. Үстелге бәліш тәрелкелерін, ас және тісбасарлық шанышқыларды даяшы бәліш тәрелкесімен шанышқылар салынған кішкентай ас тәрелкесін оң қолда ұстап, үстел бойымен сағат тіліне қарсы жылжып қояды (в), фужерларды кейде шарап рюмкаларын мата майлық төселген подностан оң қолмен алып оң жақтан бастап қояды. Үстелге алдын-ала, ерекше бүктелген майлықтарды да подностан алып қояды (д).

Дәмкосарлармен аспап пен күлсалғышты үстелге конверт түрінде бүктелген мата майлық төселген кішкентай ас тәрелкесіне қойып, бизнес-ланчка дастарқан жаюда қолданылатын техникалық тәсілдерді қолданып қояды (е).



6- сурет. Тапсырысқа берілетін тағамдар ас мәзірі бойынша түскі асқа дастарқан жаю

Кешкі асқа дастарқан жаюда әзірлеу, тісбасарлық және бәліш тәрелкелері, тісбасарлық және ас аспаптары (пышақтар мен шанышқылар), фужерлар, ерекше бүктелген мата майлықтар қолданылады. Дастарқан жаю реті тапсырысқа берілетін ас мәзірі бойынша түскі асқа дастарқан жаюға сәйкес жүргізіледі.

Жұмыс барысында даяшы тұтынушыдан тапсырыс қабылдаған соң, үстелдің тапсырысқа сәйкес жайылуын тексереді, жетіспеген аспаптармен толықтырады, артығын алып тастайды. Қабылданған тапсырысқа сәйкес дәл келтірілген алдын-ала дастарқан жаю толық дастарқан жаю деп аталады. егер қонақ тісбасар мен ыстық балық тағамын тапсырса, онда ас аспабы (пышақ пен шанышқы) балық аспабымен алмастырылады. Қажет болса қызмет көрсету

барысында тапсырылған мәзірге сәйкес қосымша аспаптар берілуі мүмкін.

Артық құралдардың болуы немесе қажетті құралдардың болмауы тұтынушыларға қызмет көрсету сапасын төмендетеді.

1-тапсырма

Ас ыдыстары мен аспаптарын қызмет көрсетуге даярлау

2 -тапсырма

Таңғы асқа, түскі асқа, кешкі асқа алдын ала дастарқан жаю

3-тапсырма

Қосымша дастарқан жаюды орындау

Бақылау сұрақтары:

1. Алдын-ала дастарқан жаю түсінігіне сипаттама беріңіз.
2. Дастарқан жаю ретін сипаттаңыз.
3. Асханалық құралдардың орналасу ретін сипаттаңыз
4. Асханалық ыдыстарды орналастыру ретін сипаттаңыз
5. Мата майлықты қою ережесін сипаттаңыз

№11 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Ыдыстарды алдын-ала қою және жинау

Жұмыс мақсаты: Қонақ үстел басында отырған кезде қолданылған ыдыстарды таза ыдыстармен алмастыру техникасын және қонақтар ас қабылдап болғаннан кейін үстелді жинау техникасын меңгеру.

Қамсыздандырылуы: 4 орынды үстел, үстелге жабатын дастарқан, асханалық шанышқы, асханалық пышақ, асханалық тарелке, шарапқа арналған бокал, бүктелген мата майлық, поднос, қол орамал, үстелді жинауға арналаған инвентарь, даяршының қосалқы үстелі.

Тапсырма: Қонақ үстел басында отырған кезде қолданылған ыдыстарды таза ыдыстармен алмастыруды және қонақтар ас қабылдап болғаннан кейін үстелді жинауды орындау.

Жұмысты орындау реті:

1 кезең. Кешкі асқа дастарқан жаю.

2 кезең. Қызмет көрсету барысында даяшы қолданған ыдыстар мен аспаптарды жинап және таза ыдыстармен алмастырып, үстелді келесі тағамды ұсынуға тез дайындау керек.

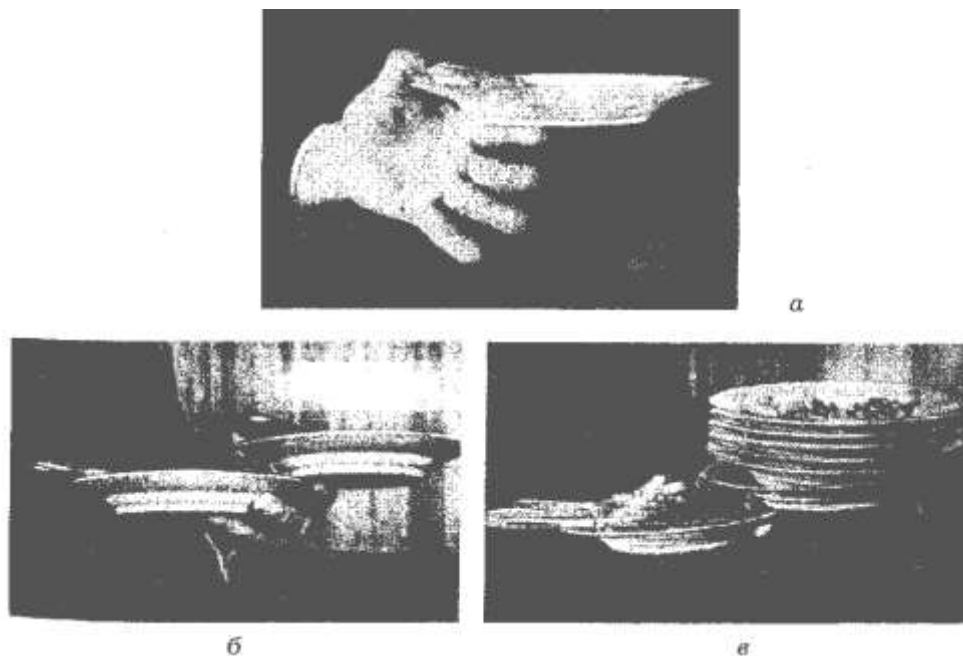
Бір қонаққа қызмет көрсету кезінде даяшы қосалқы үстелде немесе сервантта тәрелкені (тісбасарлық немесе кішкентай ас тәрелкесін) дайындайды, оған пышақ пен шанышқыны қояды, бұл кезде пышақ жүзі тәрелкеге қарап оң жағында, ал шанышқы тістері жоғары қарап сол жағында және аспап ұштары қиылысып орналастыру керек. Таза тәрелкені аспаптармен бірге даяшы оң қолына алып, қонақтың сол жағынан келеді де, рұқсат алған соң сол қолмен қолданған ыдыстарды алады да, оң қолмен таза ыдыстарды қояды.

Қонақтар тобына қызмет көрсету кезінде алдымен қолданған ыдыстар мен аспаптарды техникалық тәсілдермен жинап алады да, содан кейін таза ыдыстар мен аспаптарды қояды.

Қолданған ыдыстарды жинаудың бірнеше тәсілі бар. Индивидуалды қызмет көрсету барысында қолданған ыдыстарды сол жағынан жинайды. Қонақтар тобына қызмет көрсету барысында ыдыстарды жинау екі тәсілмен жүзеге асады.

Бірінші тәсіл даяшы қол орамалды сол қол саусақтарына іледі (1-сурет). Содан кейін оң қолмен аспаптармен бірге қолданған ыдысты алып, сол қолына алмастырады, тәрелке түбі алақан қыры мен оңға қарай созылған сұқ саусақта орналасу керек, ал тәрелке шеті бас бармаққа тірелу керек. Бас бармақ оңға қарай тәрелке шетіне тірелгендегі оның тепе теңдігін қамтамасыз етеді (а). Содан соң даяшы оң қолмен келесі қонақтың аспаптармен бірге тәрелкесін алып, сол қолға бірінші тәрелкеден төмен, алақанмен тіреліп, астыңғы жағынан ортаңғы, аты жоқ саусақ және шынашақпен ұсталатындай алмастырады (б). Тәрелке түбіне тірелетін сұқ саусақтың және бас бармақтың дұрыс орналасуы екі тәрелкені горизонталль күйде тербелтпей ұстауға мүмкіндік береді. Даяшы оң қолмен үстіңгі тәрелкедегі аспаптарды төменгі тәрелкеге ауыстырып қойып, оған

шанышқымен тағам қалдықтарын салады. Пышақтарды бір-біріне параллель орналастырады. Шанышқыларды пышаққа перпендикуляр орналастырады. Келесі қонақтың тәрелкесін бас бармаққа, жоғарғы тәрелкенің қарама қарсы шетіне қояды, пышақ пен шанышқыны жоғарыда айтылғандай төменгі тәрелкеге алмастырады және тағам қалдықтарын ысырады (в).



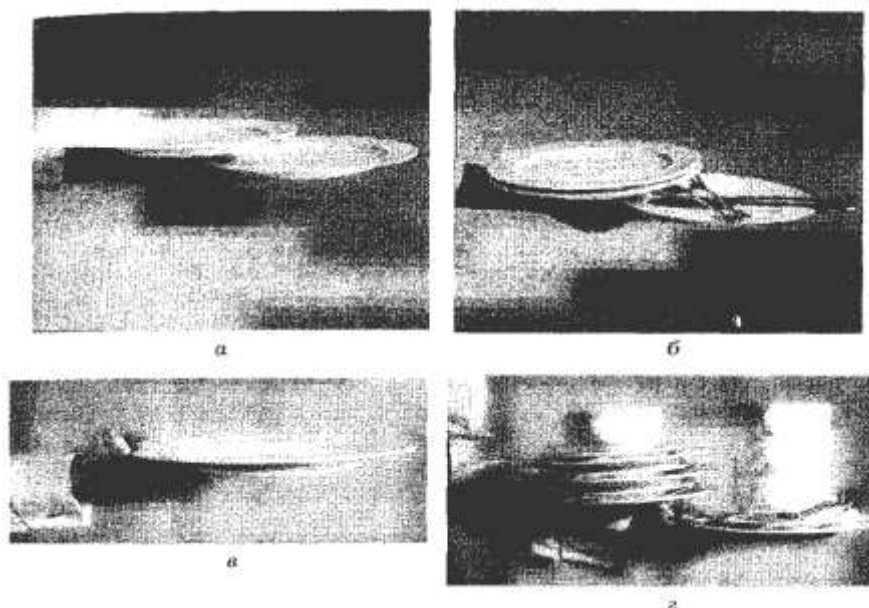
1-сурет. Қолданған ыдыстарды жинаудың тәсілі

Егер сол қолда екі-үш тәрелке болса, оның қол орамалмен жауып, залдан алып кету керек. Егер көп тәрелкелер жиналатын болса, онда аспаптармен төменгі тәрелкені оң қолмен алып, жиналған тәрелкелер үстіне қойып, қол орамалмен жабады.

Екінші тәсіл. Ауырлау, соның ішінде дәстүрлі емес пішінді тәрелкелерді (алты қырлы, квадрат және т.б.) келесі тәсілді қолданып жинаған ыңғайлы (2-сурет). Даяшы қол орамалды сол қол саусақтарына іліп, оң қолмен аспаптар салынған қолданған ыдыстарды созылған сұқ саусақ пен ортаңғы саусақтар тәрелке түбіне тірелетіндей және бас бармақ оның шетін үстіңгі жағынан ұстап тұратындай етіп, алмасытарыды. Қарама-қарсы жағынан тәрелкені шынашақпен және аты жоқ саусақпен тіреді. Келесі аспаптар қойылған тәрелкені бас бармаққа қойып, шынашақ пен аты жоқ саусақпен тіреді (а). Аспаптарды төменгі тәрелкеге алмастырып салады, бұл кезде пышақ сабы алақанға қарай, ал шанышқылар оған перпендикуляр, сабы даяшыға қарай орналасу керек. Үшінші тәрелкені үстіңгісіне қояды (б). Бұл тәсілді әзірлеу тәрелкелерін және табақшалармен сорпа шыны-аяқтарын жинауда да қолдануға болады.

Үшінші тәсіл үш тәрелкені жинауда қолданылады. Алдымен даяшы қол орамалды сол қол саусақтарына орналастырып, аспаптар салынған тәрелкені сол қолына алады, екінші тәрелкені сол қол алақанына орналастырады (3-сурет). Төменгі тәрелкедегі аспаптарды жоғарғы тәрелкеге алмастырады,

пышақ сабы даяшыға қарай, ал шанышқылар тістері даяшыға қарай пышаққа перпендикуляр орналасу керек. Үшінші тәрелкені созылған бас бармаққа қояды, тәрелке шеті қол шынтағына тірелетіндей етіп, қолын бұрады.



2-сурет. Қолданған ыдыстарды жинаудың тәсілі



3-сурет. Қолданған ыдыстарды жинаудың тәсілі

Қонақтар тобына қызмет көрсету кезінде үстелге таза тәрелкелерді қою бірінші тәсілмен ыдыстарды жинау техникасына ұқсас. Даяшы аспаптарды бірінің үстіне бірі қойылған тәрелкелердің үстіне қойып, содан соң оң қолмен тәрелкені аспаппен бірге қонақ алдына қояды, қонақтың өзі аспаптарды орналастырып алады.

Тапсырма:

1. Қонақтар тобына алдын ала дастарқан жады орындау
2. 4 қонақ тамақтанып болған соң қолданған ыдыстарды жинау.

Бақылау сұрақтары:

1. Алдын-ала дастарқан жаю түсінігіне сипаттама беріңіз.
2. Қолданылған ыдыстарды алмастырудың бірінші тәсіліне сипаттама беріңіз.
3. Қолданылған ыдыстарды алмастырудың екінші тәсіліне сипаттама беріңіз.
4. Қолданылған ыдыстарды алмастырудың үшінші тәсіліне сипаттама беріңіз.
5. Қонақ ас қабылдап болғаннан кейін үстелді жинау ретін сипаттаңыз.

№12 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Банкетке дастарқан жаю технологиясы

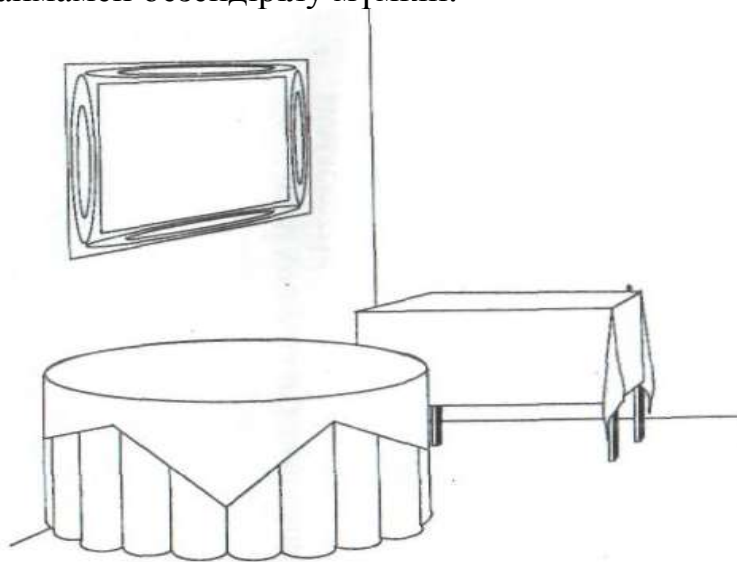
Жұмыс мақсаты: Банкетке дастарқан жаю технологиясын меңгеру

Қамсыздандырылуы: 6- орындық жөңгелек үстел, 6 орындық, қосалқы үстел; дастарқандар – 2 дана; майлықтар – 6 дана; қол орамалдар – 2 дана; астына қойылатын декоративті тәрелкелер - 6 дана; тісбасарлық тәрелкелер - 6 дана; бәліш тәрелкелері – 6 дана; суға арналған бокалдар - 6 дана; шампанға арналған бокалдар - 6 дана; қызыл шарапқа арналған бокалдар - 6 дана; ақ шарапқа арналған бокалдар- 6 дана; арақ рюмкалары- 6 дана; күлсалғыш - 1 дана; татымдықтарға арналған жинақ - 1 дана; әзірлеу подностары - 2 дана; ас пышақтар- 6 дана; ас шанышқылар- 6 дана; балық пышақтары- 6 дана; балық шанышқылары- 6 дана; тісбасарлық пышақтар- 6 дана; тісбасарлық шанышқылар; десерт пышақтары- 6 дана; десерт шанышқылары- 6 дана; декоративті майшам түпқоймасы- 1 дана.

Тапсырма: даяшылар толық қызмет көрететін, яғни келесі мәзір бойынша тағамдар мен сусындарды толық ауыстырылатын банкетке 6 орындық үстелді дайындау: салқын тісбасар, ыстық балық тағамы, ыстық ет тағамы, десерт, нан, су, арақ, шарап және қызыл шарап, шампан.

Жұмысты орындау реті:

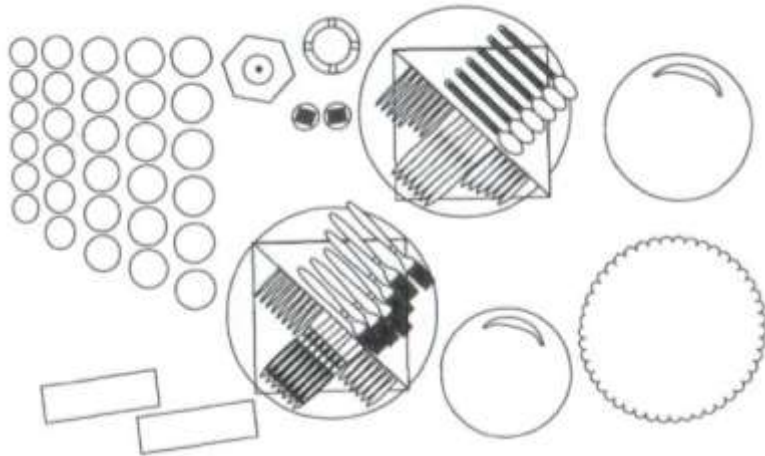
1 кезең. Үстелге дастарқан жаю. Ең алдымен дастарқан тегіс жайылуын қадағалау керек. Содан кейін қосалқы үстелге дастарқан жаю. Банкет үстелі декоративті жаймамен безендірілу мүмкін.



1-сурет. Қонақтарға арналған және қосалқы үстелдер

Үстелге дастарқан мыжылмайтындай етіп, орындықтарды жақындатып қою.

2 кезең. Дастарқан жаюға ыдыстарды дайындау. Қол орамалмен тәрелкелерді, аспаптарды, бокалдарды жылтыратып сүртіп, оларды қосалқы үстелге ыңғайлы орнату: тәрелкелерді эмблемасы бір жақта болатындай етіп жинау, аспаптарды майлық төселген подносқа қою, бокалдарды төмен қаратып қатарлап орналастыру (2-сурет).

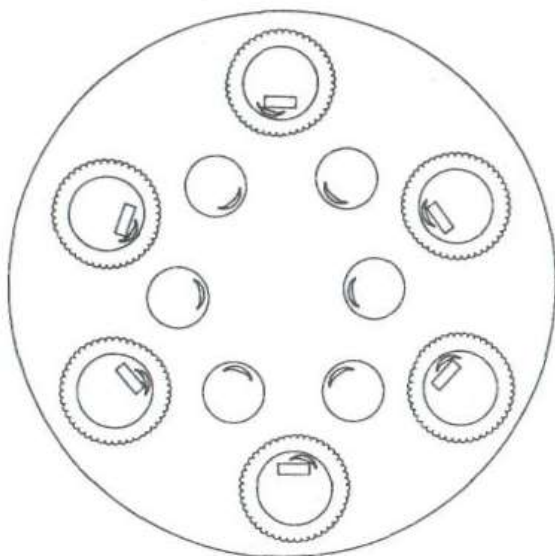


2-сурет. Қосалқа үстелдергі дастарқан жаяуға арналған құралдардың орналасуы

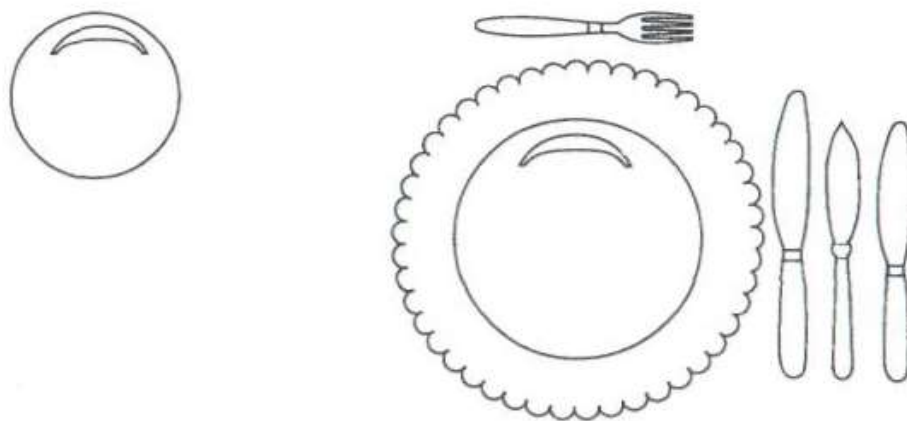
3 кезең. Қол орамал көмегімен сол қолға декоративті астына қоятын тәрелкелерді алып, үстелге тәрелкелерді қойып шығу.

Үстел бойымен сағат тілі бойымен қозғалып, оң жақтан оң қолмен отыратын орын ортасына қарай үстел шетінен 2 см аспай әр тәрелкені қойып шығу. Содан кейін сол сияқты астына қоятын декоративті тәрелкелер үстіне тісбасарлық тәрелкелерді қойып шығу. Оң қолға бәліш тәрелкелерін алып, үстел бойымен сағат тіліне қарсы қозғалып, әрбір бәліш тәрелкесін сол сақтан сол қолмен декоративті тәрелкеде шетінен 15-20 см қашықтықта қойып шығу. Барлық тәрелкелердің эмблемалары әрбір орынға қарама-қарсы және қонаққа қарай орналасу керек.

4 кезең. Үстелге аспаптарды қою. Қол орамал ілінген сол қолға пышақтар мен шанышқылар салынған әзірлеу подносын алып, үстел бойымен сағат тіліне қарай қозғалып, оң жақтан оң қолмен пышақтарды жүзін тәрелкеге қаратып мына ретте қойып шығады: алдымен ас пышағы, содан кейін балық және тісбасарлық пышақ (3-сурет).



3-сурет. Қонақтарға арналған үстелдегі тарелкелердің орналасуы



4-сурет. Үстелге пышақ және десерттік шанышқы қою



5-сурет. Пышақтарды дастарқанға қою

Келесі орынға өтпей тәрелке артына пышақтарға перпендикуляр сабын сол қаратып десертті шанышқыны қою.

5 кезең. Оң қолға қол орамалмен шанышқылар мен десертті қасықтар салынған әзірлеу подносын алып, үстел бойымен солдан оңға қарай сағат тіліне қарсы қозғалып, сол жақтан сол қолмен дастарқанға шанышқыларды мына ретпен қойып шығу: алдымен ас шанышқысы (декоративті тәрелкеге жақын), содан кейін балық және тісбасарлық шанышқы (6-сурет). Келесі орынға өтпей

тұрып, десертті шанышқының қасына десертті қасықты сабын оң қаратып қою (7-сурет).

Дастарқанға аспаптарды қойып болған соң, пышақтар мен шанышқылар бір-біріне параллель және қатаң түрде отыратын орынға қарсы орналасу керек (8-сурет).

6 кезең. Дастарқанға шыны ыдыстарды қою кезінде суға арналған фужерлерден бастау керек. Қалған бокалдар мен рюмкаларды «орган түтікшелері» принципі бойынша оңға және төмен қарай қояды – биік болса алысырақ, аласа болса, жақынырақ, мяғни аласа ыдыстарды биік ыдыстар алдына қояды.



6-сурет. Шанышқыларды дастарқанға қою



7-сурет. Десерттік аспаптарын үстелге қою

Қол орамал ілінген сол қолға төмен қаратылған 5 фужерді алып, алтыншысын оң қолға ұстап, қонақтың оң жағынан үстелге шыны адыстарды қою (8-сурет). Үстел бойымен сағат тілімен қозғалып, әр фужерді тісбасарлық тәрелкенің орталығының артына қойып шығады.



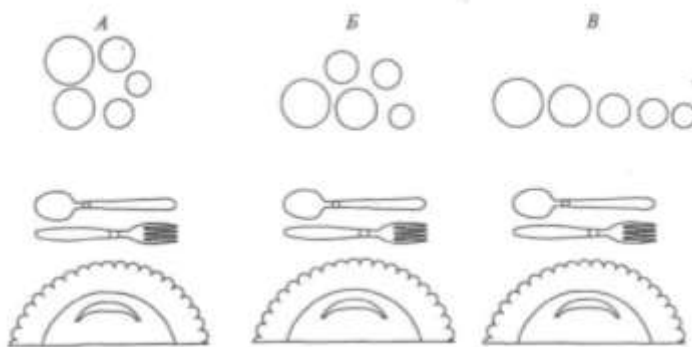
8-сурет. Үстелге негізгі асханалық аспаптарды қою



9-сурет. Үстелге суға арналған фужерді қою

Содан кейін шампанға арналған бокалдар, қызыл және ақ шарапқа арналған бокалдар сәйкесінше қойылады. Соңынан арақ рюмкаларын қойып шығады. Бокалдарды орналастыру нұсқасы 10-суретте келтірілген.

7 кезең. Дастарқанға майлықтарды қояр алдында, оларды қосалқы үстелде бүктеп алып, әзірлеу подносына жинайды.



10-сурет. Үстелге бокалдарды қою нұсқалары

Майлықтар салынған подносты сол қолға алып, оң жақтан оң қолмен әрбір бүктелген майлықты тісбасарлық тәрелгеге қойыу керек, бұл кезде сағат тілі бойымен қозғалу керек (10-сурет).

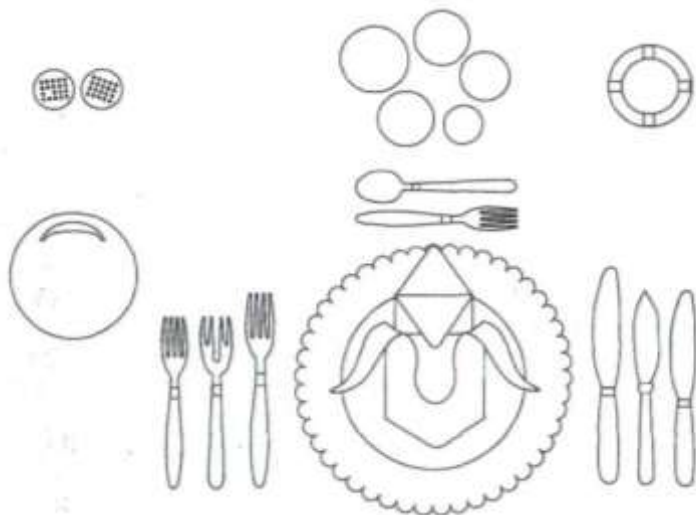
8 кезең. Дастарқан жаюды аяқтау үшін үстел ортасына майшам түпқоймасын, татымдықтар аспабын және бір күлсалғыш қояды.

Аксессуарларды бір қолмен үстелге бір қырман тұрып қойып шығады (11-сурет).

Тапсырманы орындауға дайындық кезеңі 15 минуттан аспау керек, тапсырманың өзін орындау 20 минуттан аспау керек.



10-сурет. Үстелге майлықтарды қою



11-сурет. Бір қонаққа арналған дастарқан жаюдың соңғы нұсқасы

Бақылау сұрақтары:

1. Банкетке дастарқан жаю ерекшеліктерін сипаттаңыз
2. Банкетке дастарқан жаю кезінде ыдыстарды қою ережесін сипаттаңыз
3. Банкетке дастарқан жаю кезінде аспаптарды қою ережесін сипаттаңыз
4. Банкетке дастарқан жаю кезінде майлықтарды қою ерекшелігі
5. Банкетке дастарқан жаюдың кезеңдеріне сипаттама беріңіз

№13 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Үстел басындағы қонақтарға қызмет көрсету технологиясы

Жұмыс мақсаты: тісбасарларды, тағамдарды, сусындарды ұсынудың кәсіби дағдыларын және үстелден қолданған ыдыстарды жинау дағдыларын меңгеру.

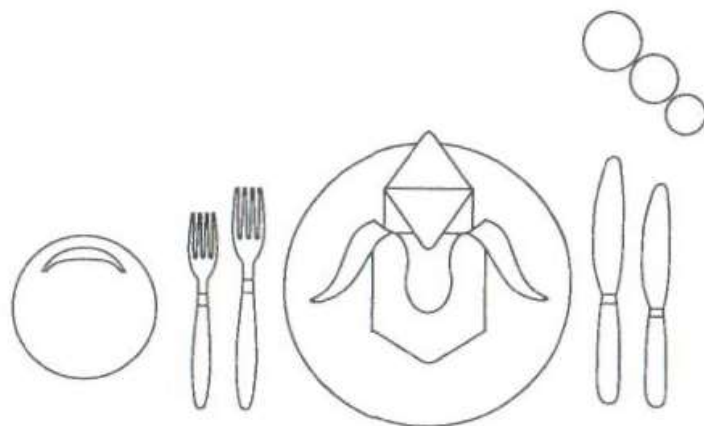
Қамсыздандырылуы: кез-келген пішінді 4-орынды үстел, 4 орындық, қосалқы үстел; дастарқандар -2 дана; мата майлықтар – 4 дана; қол орамалдар - 2 дана; подносқа арналған майлық – 1 дана; нанға арналған себетшеге арналған майлық – 1 дана; бөліш тәрелкелері – 4 дана; тісбасарлық тәрелкелер -4 дана; кішкентай ас тәрелкелері - 4 дана; әзірлеу подносы – 1 дана; салқын тісбасарға арналған овал табақ - 1 дана; табақшалармен кофе шыны-аяқтары - 4 дана; кофе қасықтары - 4 дана; суға арналған бокалдар - 4 дана; шарапқа арналған бокалдар - 4 дана; арақ рюмкалары - 4 дана; кәмпит салуға арналған аяқты ваза- 1 дана; ас пышақтар- 4 дана; ас шанышқылар - 4 дана; тісбасарлық пышақтар - 4 дана; тісбасарлық шанышқылар - 4 дана; порцияға бөліп салуға арналған қасық - 1 дана; порцияға бөліп салуға арналған шанышқы- 1 дана; нан салуға арналған себетше - 1 дана; нан қысқыштары - 1 дана; татымдықтарға арналған аспап - 1 дана; күлсалғыш - 4 дана; гүл салынған ваза - 1 дана; сусындарға арналған шыны бөтелкелер және аспаздық өнімдер муляждары.

Тапсырма: алдын-ала тапсырыс: балық ассорти, гарнирмен табиғи лангет, қара кофе, шоколад кәпиттері, нан, минералды су, арақ, ақ және қызыл шарап бойынша 4 персонаға арналған үстелде қызмет көрсету.

Жұмысты орындау реті:

1 кезең. Даяшы үстелдерді қызмет көрсетуге дайындау керек. Алдымен дастарқан төсеп, 4 персонаға дастарқан жаю керек. Бір қонаққа арнап дастарқан жаю 1– суреттегідей болу керек.

Одан кейін қосалқы үстелді жұмысқа дайындау керек, яғни дастарақан төсеп, қол орамал, майлық төселген поднос, порцияға бөліп салуға арналған пышақтар мен қасықтарды, нан қысқышын, күлсалғыштарды, шыны бөтелкелерді қою керек.



1-сурет. Тапсырысқа берілетін мәзір бойынша бір қонаққа үстел жаю

2 кезең. Қонақтар келгенге дейін даяшы нанды бәліш тәрелкесіне салып шығу керек. Ол үшін сол қолға нан салынған себетшені алып, оң қолмен қысқыштар көмегімен екі тілік нанды алып, әрбір бәліш тәрелкесіне салу керек, бұл кезде әрбір орынға сол жақтан келіп сол қырмен тұрып, үстел бойымен сағат тіліне қарсы қозғалу керек.

3 кезең. Қонақтар келгенге дейін даяшы суға арналған бокалдарды да толтыра алады. Ол үшін оң қолға минералды суды алып, үстел бойымен сағат тілімен қозғалып, бокалдардың $\frac{2}{3}$ көлемін толтырады.

4 кезең. Бұл кезеңде қонақтарды қарсы алып, өз орындарына отыруына көмектесу керек. Содан соң даяшы қызмет көрсетуді арақ ұсынудан бастайды. Арақ бөтелкесін бүктелген қол орамалы бар сол қолға алып, оң қолмен бөтелке аузын ұстап, бас қонаққа оң жақтан келіп, бөтелкені көрсету керек, Содан соң бөтелкені оң қолға алып (қол орамалы бар сол қолды артына қарай алып кетеді), арақ рюмкасына $\frac{2}{3}$ көлеміне арақ құяды да бөтелкені сол қолға қайтарады. Қызмет көрсетуді үстел бойымен сағат тілімен қозғалып жалғастырады.

5 кезең. Даяшы салқын тісбасарларды тасып ұсынады. Ол үшін салқын балық ассорти салынған табақты сол қолға алады. Табаққа порцияға бөліп салуға арналған аспаптар қойылады. Сол жағынан бас қонаққа келіп, тағамды көрсетеді. Тасып ұсынған кезде тағамды қонақ тәрелкесіне жақын, бәліш тәрелкесі мен шанышқыға тимей ұстау керек. Тағамды көрсеткен соң оң қолға порцияға бөліп салуға арналған аспапты алып, тағамды қонақ тәрелкесіне салады (2-сурет). Үстел бойымен сағат тіліне қарсы қозғалып қызмет көрсетеді.

6 кезең. Даяшы босаған ыдысты, яғни тісбасарлық тәрелкелер мен аспаптарды жинау керек. Жинау алдында барлық қонақтар алдындағы тәрелкелер босағанын және онда аспаптар саптары оң қаратып бір біріне параллель жатқанына көз жеткізу керек.



2-сурет. Қонақтың тарелкесіне тісбасарды салу

Ыдыстарды жинауды кез-келген қонақ алдынан бастауға болады. Оң жағынан оң қолмен аспаптармен тәрелкені алады. Қонақ артында тәрелкені қол орамал бар сол қолға алмастырады. Сағат тілі бойымен қозғала отырып, келесі қонақтан аспаптармен тәрелкені алады. Қонақ артында алған аспаптарын бірінші тәрелкеге қойып, тәрелкені екінші тәрелке үстіне қояды. Үшінші тәрелкені жинағанда ол екінші тәрелке үстіне, ал аспаптар бірінші тәрелкеге жиналады. Жинау соңында төрт тәрелке аспаптармен бірге даяшының сол қолында екі үйіндімен орналасу керек. (3-сурет)



3-сурет. Тарелкелерді екі қатар етіп бір-бірінің үстіне қою

7 кезең. Ыстық тағамды ұсынар алдында қонақтарға ас шарабын ұсыну керек. Бір ыстық тағамға ақ және қызыл шарап тапсырысқа берілгендіктен, келеі ұсыну тәсілін қолдану керек: Сол қолға қол орамалмен екі бөтелке шарапты алып, сол жағынан бас қонаққа келіп, шараптарды көрсетеді. Қонақ бір бөтелкені таңдап көрсету керек (4-сурет).



4-сурет. Таңдап алуға шараптың екі түрін ұсыну

Қонақ таңдаған бөтелкені даяшы оң қолына алып, қонақтың оң жағынан келіп, бокал $\frac{2}{3}$ көлеміне толтырады. Одан кейін сағат тіліне қарсы қозғалып, қызмет көрсетуді жалғастыру керек.

8 кезең. Одан кейін ыстытағамды ұсыну басталады. Даяшы үш тәрелкені сол қолына алып (5-сурет), оң қолына төртінші тәрелкені алады да, бас қонақтың оң жағынан келіп оң қолмен үстел шетінен 2 см аспай тәрелкені қояды.

Тәрелке эмблемасы жоғарғы жағында, сонымен қатар гарнир тәрелкенің жоғарғы жағында, негізгі өнім тәрелкенің төменгі жартысында орналасуы керек.



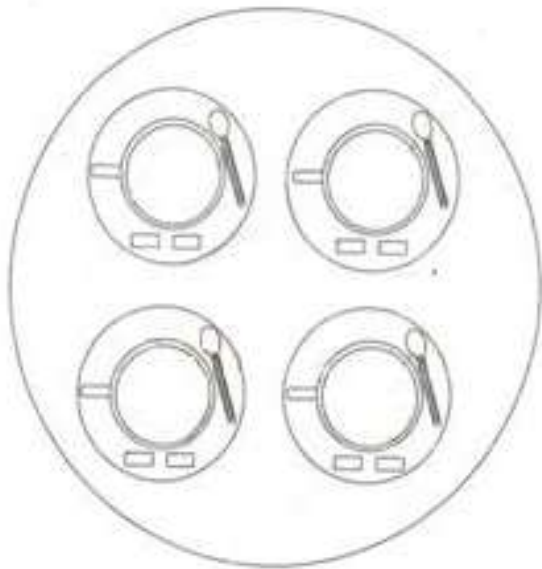
5-сурет. Негізгі ыстық тағамды ұсыну

9 кезең. Барлық қонақтар жеп болып, аспаптарды бір біріне параллель тәрелкеге салған соң, жоғарыда аталған әдіспен ыдыстарды жинай бастайды. Кішкентай ас тәрелкелерімен қатар, даяшы бәліш тәрелкелерін, татымдықтарды, арақ рюмкаларын жинап алу керек. Ол үшін подносты қолдануға болады. Бәліш тәрелкелерін сол жақтан сол қолмен сағат тіліне қарсы үстел бойымен қозғалып жинайды. Арақ рюмкалары мен татымдықтарды оң жақтан оң қолмен сағат тілі бойымен қозғалып жинайды. Сол қолмен жинағанда қол орамал мен подносты оң қолда, оң қолмен жинағанда қол орамал мен подносты сол қолға ұстау керек.

Подностарды қолда алмастыру үшін қосалқы үстелге келіп, оған подносты қояды.

Десерт және кофе ұсыну алдында жинау кезінде үстел үстін сүртіп алу керек. Оны қонақтың оң жағынан да, сол жағынан да жүргізуге болады. Мысалы, сол қолға бәліш тәрелкесін алып, оң қолға қатты оралған қол орамалды алады. Қонақтың оң жағынан келіп, үстелді бәліш тәрелкесіне сүртеді, ары қарай сағат тілі бойымен қозғалады.

10 кезең. Даяшы вазаға салынған кәмпиттерді, кофе, күлсалғыш және есеп ұсыну керек. Кофе порцияларын бардан алған кезде, оларды подноста 6-суретте көрсетілгендей орнату керек.



6-сурет. Ұсыну алдында подносқа кофе шыны-аяқтарын орналастыру

Кофе шыны-аяқтарын даяшы подностан оң қолмен оң жағынан ұсынады, шыны-аяқ сабы сол жаққа, қасық сабы оң жаққа қарап орналасу керек. Кәмпит салынған вазаны үстел ортасына қарай орнатады. Күлсалғышты темекі шегетін қонақтарға оң жағынан ұсынылады. Егер темекі ұсыну қажет болса, оны сол жақтан ұсынады, ал оң жақтан тұтатады. Күлсалғыштарды әрбір үш окуротан кейін алмастыру керек. Күлсалғыштарды алмастыру үшін даяшы екі таза күлсалғышпен үстел басына келеді де, бір таза күлсалғышты толған күлсалғыш қасына орнатады, ал екінші таза күлсалғышты қақпақ ретінде толған күлсалғышты жауып, екеуін алып кетеді.

Бақылау сұрақтары:

1. Үстел басындағы қонақтарға қызмет көрсету кезінде дастарқанды төсеу ережесін сипаттаңыз
2. Үстел басындағы қонақтарға қызмет көрсету кезінде шыны ыдыстарды қою технологиясын сипаттаңыз
3. Үстел басындағы қонақтарға қызмет көрсету кезінде асханалық аспаптарды қою технологиясы
4. Үстел басындағы қонақтарға қызмет көрсету кезінде асханалық ыдыстарды қою технологиясын сипаттаңыз
5. Үстел басындағы қонақтарға қызмет көрсету кезіндегі даяршының қызмет көрсету техникасын сипаттаңыз

№14 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Даяшылар толық қызмет көрсететін үстел басындағы банкет жүргізу технологиясы

Жұмыс мақсаты: даяшылар толық қызмет көрсететін үстел басындағы банкет жүргізу технологиясын меңгеру.

Тапсырма. банкет-түскі ас мәзірі бойынша 4 адамға арналған үстел басында қызмет көрсету.

Банкет мәзірі: сорпа, ыстық балық тағамы, жаркое, десерт, кофе, нан, су, ақ шарап, қызыл шарап, шампан.

Қамсыздандырылуы: 4-орындық кез-келген пішінді үстел, 4 орындық; қосалқы үстел; дастарқандар -2 дана; мата майлықтар- 4 дана; қол орамалдар – 4 дана; подносқа арналған майлық -1 дана; нан салатын себетшеге арналған майлық – 1 дана; бәліш тәрелкелері -4 дана; кішкентай ас тәрелкелері – 8 дана; астына қоятын декоративті тәрелкелер -4 дана; табақшалармен сорпа шыны-аяқтары – 4 дана; кішкентай десертті тәрелкелер -4 дана; тортқа арналған табақ - 1 дана; табақшалармен кофе шыны-аяқтары – 4 дана; кофейник – 1 дана; кілегей күйғыш – 1 дана; қант салғыш– 1 дана; қантқа арналған қысқыш – 1 дана; суға арналған бокал -4 дана; ақ шарапқа арналған бокалдар (ренвей) - 4 дана; қызыл шарапқа арналған бокалдар (лафитті) - 4 дана; шампанға арналған бокалдар - 4 дана; әзірлеу подносы – 1 дана; ас пышақтар- 4 дана; ас шанышқылар - 4 дана; балық пышақтары - 4 дана; балық шанышқылары- 4 дана; сорпа қасықтары- 4 дана; десерт қасықтары - 4 дана; десерт шанышқылары - 4 дана; кофе қасықтары - 4 дана; тортқа арналған пышақ – 1 дана; тортқа арналған қалақша – 1 дана; нанға арналған себетше – 1 дана; нанға арналған қысқыш – 1 дана; татымдықтарға арналған аспап – 1 дана; күлсалғыш - 4 дана; майшам қойғыш, шампан суытуға арналған шелек; шарап бөтелкелері; тағам муляждары.

Жұмысты орындау реті:

1 кезең. Даяшы қонақтарға арналған үстел мен қосалқы үстелді қызмет көрсету үшін даярлайды. Қонақтарға арналған үстелге дастарқан төсеп, төрт персонаға дастарқан жаяды. Бір қонаққа арналған үстел 1–суреттегідей болу керек. Банкет үстелінің ортасына майшам мен дәмқосарлар қойылады.



1-сурет. Тапсырысқа берілетін мәзір бойынша бір қонаққа үстел жаю

Даяшы қосалқы үстелге де дастарқан жабады. Қосалқы үстелге келесі заттарды қою керек: қол орамал, майлық төселген әзірлеу подносы, тортқа арналған пышақ пен қалақша, майлық төселіп, нан салынған себетше, нан ұсынуға арналған қысқыш, күл салғыш, сорпаға арналған ыдыс, табақшасымен және қасықпен кофе шыны-аяқтары, шампанға арналған шелек, шарап бөтелкелері. Ақ шарап пен шампан шелекте болу керек, ал қызыл шарап пен су үстелде тұру керек.

2 кезең. Даяшы үстел жанында қонақтарды қарсы алып, отыруға көмектеседі. Ол қонақтармен сәлемдесіп, майшамдарды жағады да, десет тәрелкелерін алып тастайды (бұл кезде олар күту тәрелкелері болып табылады), сорпа ұсыну үшін астына қоятын декоративті тәрелкелерді босатады. Оң жақтан оң қолмен даяшы десертті тәрелкені алып тастап, бірінің-үстіне бірін қойып, қосалқы үстелге апарып қояды.

3 кезең. Бұл кезеңде даяшы қонақтарға қосалқы үстелде дайын тұрған нан мен су ұсынады. Оң қолға минералды су бөтелкесін алып, қонақтың оң жағынан қонақ бокалының $\frac{2}{3}$ көлемін толтырады. Содан соң су ұсыну даяшы үстел бойымен сағат тілі бойынша, яғни, оңнан солға қарай жүріп жүзеге асырады. Содан кейін сол қолмен нан салынған себетшені алып, даяшы қысқыш көмегімен нанды бәліш тәрелкеге салады. Нанды ұсына отырып, әр қонаққа сол жағынан келу керек және үстел бойымен солдан оңға қарай сағат тіліне қарсы қозғалу керек.

4 кезең. Нанға арналған себетшені қосалқы үстелге қойып, даяшы әзірлеу подносын алып, тарату бөліміне сорпа алу үшін барады. Сорпа шыны-аяқтарын подноқа қойып, тарату бөлімінен қосалқы үстелге апарып қояды. Қосалқы үстелде сорпа шыны-аяқтары табақшаға қойылып, подносыз сорпа порциялары қонақтарға ұсынылады. Екі шыны-аяқтан ұсыну ыңғайлы. Ұсыну кезінде келесі ережелерді қадағалаған жөн: әйел адамдарға еркек адамдардан бұрын қызмет көрсету, сол жақтан сол қолмен ұсыну, ал оң жақтан оң қолмен ұсыну керек.

5 кезең. Барлық қонақтар сорпаларын ішіп болған соң, даяшы қолданған ыдысты әзірлеу подносы көмегімен жинайды. Ыдысты кез-келген қонақтан бастап жинауға болады. Сорпа шыны-аяғын оң жақтан оң қолмен жинап алады. Қонақ артында ыдыстарды подносқа қояды, ол кезде табақшаларды бірінің-үстіне бірін қойып, шыны-аяқтарды бір-бірінен бөлек, ал қасықтарды табақшалар үстіне қояды.

6 кезең. Ыстық балық тағамын ұсыну алдында қонақтарға ақ шарап ұсыну керек. Ақ шарап ұсынар алдында мұз салынған шелекте салқындатылған, сондықтан бөтелкені қол орамалмен орап ұстайды. Оң қолға ақ шарап бөтелкесін алып, даяшы оң жақтан әрбір қонақтың рейнвей бокалын $\frac{2}{3}$ көлеміне толтырады. Қонақтар ыстық балық тағамын жеп жатқан кезде ақ шарап әрбір қонаққа 2-3 рет ұсынылады.

7 кезең. Таратудан ыстық балық тағамдары порцияға бөлініп салынған кішкентай ас тәрелкелерін алып, даяшы оларды подносыз алып келеді (сол қолда ручник және үш тәрелке) де қонақтарға оң жақтан оң қолмен, сағат тілі бойымен қозғалып ұсынады.

8 кезең. Қонақтар ыстық тағамын тұтынып, аспаптарын тәрелкеге сабын оң қаратып, параллель қойған соң, даяшы қолданған ыдыстарды жинай бастайды.

Ыдыстарды жинауды кез-келген қонақ алдынан бастауға болады. Қонақтың оң жағынан оң қолмен аспаптармен бірге тәрелкені алу керек. Оң қолдың бас бармағымен аспаптарды тәрелкеге қысып ұстайды. Қонақтың артында тәрелкені қол орамалы бар сол қолға ауыстырады. Тәрелкені сол қолдың алақанына, бас бармақ, ортаңғы және аты жоқ саусаққа орналастырады, ал бас бармақ пен шынашақ басқа тәрелкелер үшін горизонталь алаң түзу керек.

Сағат тілі бойымен қозғала отырып, келесі қонаққа барып, екінші тәрелкені алады. Қонақ артында екінші тәрелкені алақанның бос бөлігінк бірінші тәрелкенің жоғарғы жағына қойып, екінші тәрелке үстіндегі аспаптарды бірінші тәрелке үстіне қояды. Үшінші тәрелкені жинаған кезде, оны екінші тәрелке үстіне қойып, аспаптарын бірінші тәрелкеге қояды, т.с.с. Жинап болған соң кішкентай ас тәрелкелер аспаптармен бірге даяшының сол қолында екі стопкада тұру керек.

9 кезең. Жаркое, ыстық ет тағамын ұсынар алдында қызыл шарап ұсыну керек. Қызыл шарапты даяшы қонақтың оң жағынан, лафитті бокалдарды $\frac{2}{3}$ көлеміне дейін толтырады. Қызыл шарап әрбір қонаққа ыстық тағамды тұтыну барысында 2-3 рет ұсынылады.

10 кезең. Барлық қонақтарға қызыл шарап ұсынылғанын тексерген соң, таратудан ыстық ет тағамын алып, қонаққа оң жақтан оң қолмен ұсынады.

Ыстық тағам салынған тәрелке эмблемасы қонаққа қарсы жоғарғы жағында орналасу керек, сонымен қатар жоғаржы жағында гарнир, ал тәрелкенің сол жағында негізгі өнім мен соус орналасу керек.

11 кезең. Барлық қонақтар жаркое жеп болған соң, сабын оң қаратып аспаптарын бір-біріне параллель тәрелке үстіне қойған соң, даяшы қолданған ыдыстарды 8 кезеңде көрсетілгендей жинай бастайды.

12 кезең. Десерт ұсыну алдында үстелден астына қойылатын декоративті тәрелкелерді, бәліш тәрелкелерін және татымдықтарды жинап алу керек. Бұл аспаптарды сол қолмен қонақтың сол жағынан үстел бойымен сағат тіліне қарсы қозғалып жинайды. Алдымен оң қолға барлық декоративті тәрелкелерді жинап, содан кейін үстіне барлық бәліш тәрелкелерін қоюға, ал ең соңында үстелден татымдықтар аспабын жинауға болады.

Жинау үрдісін үстелді сүртумен аяқтайды. Оны қонақтың оң жағынан да, сол жағынан да жүзеге асыруға болады. Мысалы, сол қолға даяшы бәліш тәрелкесін алып, ал сол қолға қысып оралған қол орамалын ұстайды. Қонақтың біреуіне жақындап, үстелді сүртеді, содан соң сағат тілімен қозғалып жинауды жалғастырады.

13 кезең. Десертті ұсыну алдында дастарқанға десертті аспаптарды қою керек. Яғни оларды қойылатын десертті тәрелкенің оң және сол жағына орналастыру керек. Даяшы қонақтың сол жағында тұрып, сол жағынан орталықтан сол жағына қарай десертті шанышқыны қояды. Содан соң солдан

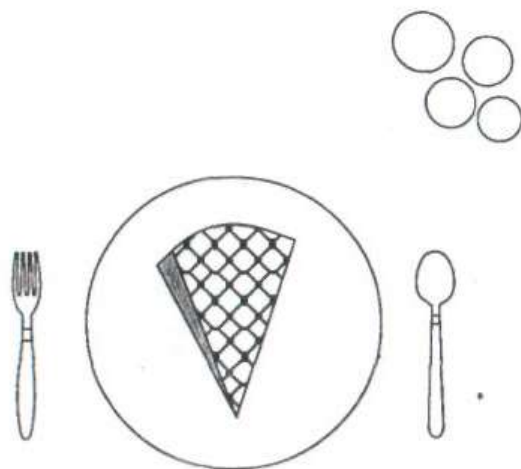
оңға қарай жылжып оң қолмен десерт қасығын орталықтан оң жағына қарай орналастырады.

14 кезең. Десертті ұсыну алдында қонақтарға шампан ұсыну керек. Оны мұз салынған шелектен алмай, аузын ашады. Ашылған бөтелкені даяшы қол орамалға орап алып, қонақтың оң жағында тұрып бокалының $\frac{2}{3}$ көлеміне дейін екі бөліп құяды. Шампанды ұсынған кезде даяшы сағат тілі бойымен қозғалып, ең алдымен әйелдер мен сыйлы қонақтарға қызмет көрсетеді.

Ескерту. Бөлме температурасында консистенциясы тез өзгеретін десертті тағамдарды (балмұздақ, парфе, суфле және т.б.) ұсынған кезде шампанды қонақтар тағамның көп бөлігін тұтынып болған соң құя бастайды.

15 кезең. Торт түріндегі десертті даяшы таратудан алып, залға алып шығады да, қонақтарға көрсетеді. Көрсеткен соң оны қосалқы үстелге қояды. Даяшы тортты пышақпен кесіп, тортқа арналған қалақша арқылы десерт порцияларын дайындалған десертті тәрелкелерге салады. Содан соң десертті тәрелкелерді келесі ұсыну техникасын қолданып ұсынады: оң және сол қолына бір –бірден десерт тәрелкелерін алып, даяшы қонақтар жұбына келіп, біреуіне оң қолмен ұсынады, ал екіншісіне сол қолдағы десертті ұсынады. Даяшы қолдары қиылыспауын қадағалау керек.

Десертті ұсынған соң қонақ алдында дастарқан жаю заттарпы 2–суретте көрсетілгендей тұру керек.



2-сурет. Десертті ұсынғаннан кейін дастарқан жаю түрі

16 кезең. Қонақтар десертті жеп болған соң, даяшы 8 кезеңде көрсетілген ретте ыдыстарды жинай бастайды.

17 кезең. Кофе ұсыну алдында дастарқанға кофе аспаптарын қою керек. Табақшалармен және қасықтарымен кофе шыны-аяқтарын даяшы қосалқы үстелде тұрған әзірлеу подносына қояды. Содан соң бос кофе шыны-аяқтары қонақтарға ұсынылады. Үстелге сонымен қатар күлсалғыштар қойылады, себебі дипломаттық этикет бойынша үстел басында тек кофе ұсынылып болған соң, теекі шегуге болады. Кофесі бар кофейникті, кілегей және қантты даяшы таратудан подноста алып, қосалқы үстелге алып келеді. Даяшы қонақтарға ұсынып, кілегей құйғыш пен қант салғышты үстел ортасына қояды. Кофесі бар кофейникті даяшы сол қолына алып, қонақтың оң жағынан келіп, оң қолмен

кофе шыны-аяғын табақшасымен алады да, қонақ артында кофені шыны-аяққа құяды (3-сурет), оны ақырын қайтадан қонақ алдына оң қолмен қояды (4-сурет).



3-сурет. Кофені қонақтың артында тұрып қояды

Даяшы сағат тілі бойымен қозғалып, барлық қонақтарға кофе құйып шығады.

Дипломаттық банкеттерде кофе ұсынудемекі шегуге болатынына рұқсат қана емес, отырыстың жақын арада аяқталатыны туралы белгі. Көфе ұсынылып болған соң, тағы да кофені екінші рет ұсынуға болады. Кофе ұсынылып болған соң, күлсалғыш тазалығын бақылап, үшінші темекіден кейін күлсалғышты ауыстыру керек.



4-сурет. Кофе шыны-аяғы қонақтың алдына оң қолмен қойылады

Бақылау сұрақтары:

1. Қонақтарды қарсы алу үшін қызмет көрсетуге дайындалу кезеңі қалай жүргізіледі?
2. Қонақтарға тісбасарларды ұсыну қалай жүргізіледі?
3. Қонақтарға ыстық тағам ұсыну қалай жүргізіледі?
4. Қонақтарға десерт ұсыну қалай жүргізіледі?
5. Қонақтарға кофе ұсыну қалай жүргізіледі?

№15 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫС

Тақырыбы: Фуршет үстеліне дастарқан жаю және безендіру технологиясы

Сабақтың мақсаты: банкет – фуршет жүргізу үшін біліктілікті қалыптастыру, банкет жүргізу дағдысын меңгеру.

Тапсырма: банкет–фуршет сипаттамасын ескере отырып, банкет-фуршет үстеліне бір адамға арналған құрал-аспаптар нормасын қою.

Қамсыздандырылуы: биіктігі 900-1000мм, ені 1,2-1,5м, ұзындығы 2 м үстел, 1 қонаққа арналған ыдыстар мен құрал-аспаптардың нормасы: фужер (бокал) - 1 дана, әртүрлі рюмкалар - 2-3 дана, шырынға арналған стакан- 1 дана, басытқылық тарелка - 2-3 дана, пирожкилік тарелка (жемістерге, пирожныйлаға арналған) - 1-2 дана, басытқылық шанышқы-2-3 дана, басытқылық пышақ-1 дана.

1. Банкет-фуршет сипаттамасы

Банкет-фуршет ресми сипатқа ие. Өткізу себептері – іскерлік кездесулер, келісімшарттарға отыру, мерейтойлар, отбасылық мерекелер.

Банкет-фуршетті таңғы ас немесе кешкі ас кезінде ұйымдастырады. Фуршетті типіне байланысты десерттік үстел ретінде ғимарат ішінде және таза ауада өткізуге болады.



2. Банкет-фуршеттің артықшылықтары

➤ залдың ауданы кіші болса да, шақырылған қонақтардың саны көп болу мүмкіндігі;

➤ қатысушылар залдағы орнын еркін таңдай алады;

➤ әрбір қонақпен жанына еркін келіп сұхбаттасу;

➤ үстелге отырып ұйымдастырылатын банкетке қарағанда бағасы арзан.

3. Банкет-фуршеттің ерекшелігі

➤ қонақтар орындық қойылмайтын үстелдердің жанында тұрып тағам қабылдайды;

➤ қонақтар үстелдің үстіне қойылған тағамдар мен сусындарды өздері таңдап алады;

➤ қонақтарға банкеттің аяқталғанын күтпей, кете беруіне рұқсат;

➤ Банкеттің ұзақтығы 1-1,5 сағат;

➤ 1 даяршы 15-20 қонаққа қызмет көрсетеді.



Жұмысты орындау реті:

1 кезең. Банкетті ұйымдастыруды және дастарқан жаюды үйрену

Банкет-фуршетке арналған үстелдер қарапайым үстелдерге қарағанда биік болу керек (90-100 см). Үстелдердің ені 1,2-1,5м, ал 1 қонаққа арналған үстел нормасы 15-20 см болу керек. Қызмет көрсетуге ыңғайлы болу үшін үстелдің ұзындығы 10 м-ден аспау керек. Үстелдерді көбінесе бір сызықтың бойымен бірнеше қатар етіп орналастырады, сонымен қатар шырша формасында, Т, П, Ш әріптерінің формасында да орналастырады. Мәртебелі қонақтарға арналған үстел негізгі үстелден 1,5 метр қашықтықта орналастырылады. Фуршет үстелдеріне юбка формасындағы дастархан төселеді.

Фуршет үстелдерінен басқа залдағы қабырғалардың жанына қосымша тарелкелерге, рюмкаларға, майлықтарға арналған қосалқы үстелдер және темекілерге, сіріңкеге және күлсалғышқа арналған төртбұрышты үстелдер орналастырылады.

Дастарқан жаю тапсырыс берілген алкогольді және алкогольсіз сусындарға арналған шыны ыдыстарды қоюдан басталады. Үстелге шампанға, коньякқа және ликерге арналған бокалдар қойылмайды.

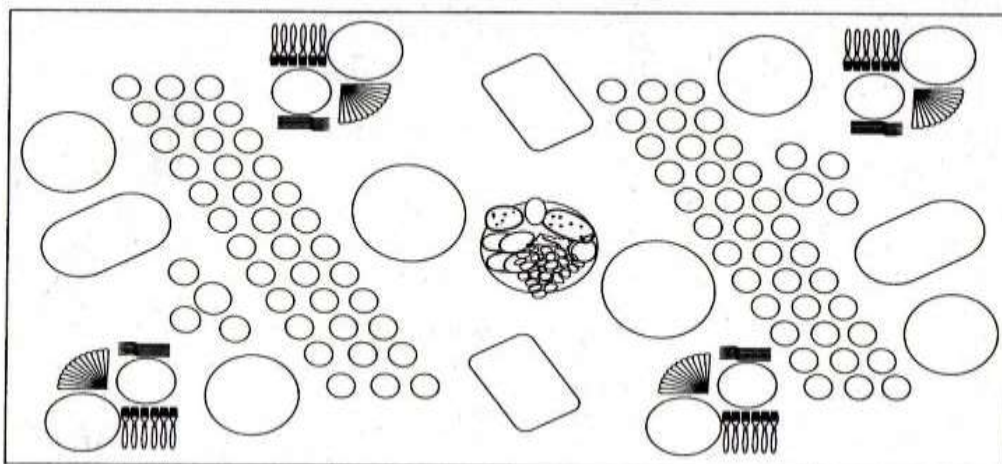
Шыны ыдыстармен сервировкалаудың бірнеше варианты бар:

- бір жақты
- екі жақты (екі қатарға)
- топпен
- шырша түрінде
- өкілдік

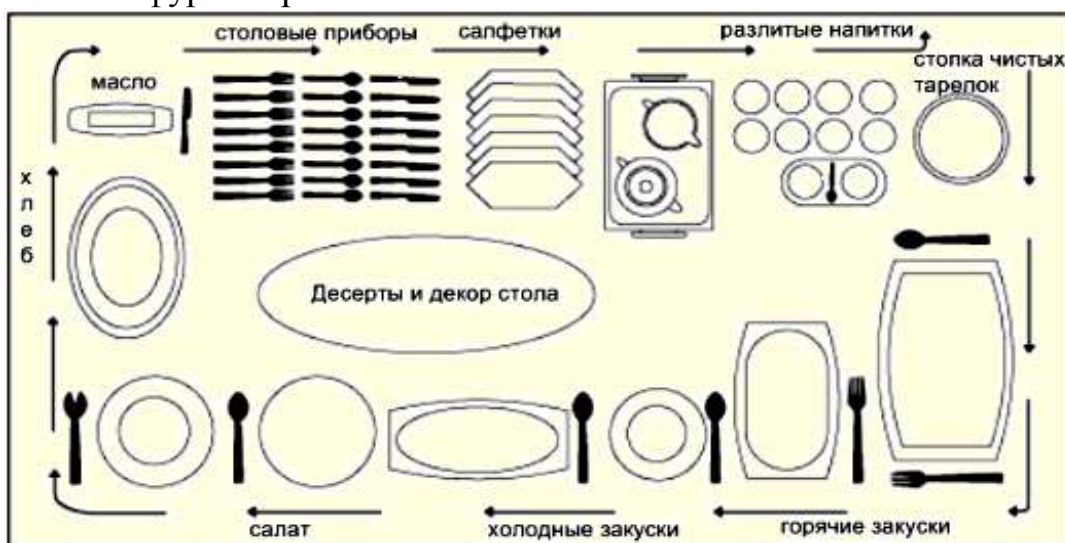
Шыны ыдыстарды қойғаннан кейін үстел үстіне 8-10 данадан тісбасарлық тәрелкелер, 4-6 данадан десерттік және бәліш тәрелкелер қойылады. Тарелкелердің оң жағына тісбасарлық шанышқылар мен пышақтарды қояды.

Ыдыстарды қойып болғаннан кейін үстелге гүлдер мен жеміс-жидектерді қояды.

Ыдыстардың жанына бөтелкедегі сусындарды қояды. Сонымен қатар сусындарды алдын-ала рюмкаларға, бокалдарға және фужерлерге құйып қоюға болады. Тісбасарлар салынған тәрелкелерді банкет басталуына 1-1,5сағаттан ерте емес қою керек. Тағамы бар овалды тәрелкелерді үстелге 30-45 градус бұрышта қояды, егер олар биік болса, үстелдің ортасына қарай, ал егер аласа болса, үстелдің шетіне қарай орналастырады. Әрбір тәрелкенің тағамды салып алуға арналған құрал-аспаптар қойылады.



Банкет-фуршет үстелін жаю



Банкет-фуршет үстелін жаю

2 кезең. Бар жұмысын ұйымдастыру

Банкет-фуршет кезінде қонақтарға қызмет көрсетуде бар ұйымдастырылады. Ол үшін бар тұрағы немесе қонақтар келетін жағынан жерге дейін салбыраған қалың дастархан төселген үстел қолданылады. Ұсынылатын сусындар ассортиментіне байланысты рюмкалар, бокалдар, шырынға арналған стакандар қойылады,

Бар банкет басталуына 20-30 минут қалғанда дайындалады, ал қонақтардың келуіне 10-20 минут қалған кезде бармен қойылған бокалдарға (төрттен бір бөлігіне дейін) сусындар құяды.





3 кезең. Банкет мәзірімен танысу

Банкет-фуршет мәзіріне басқа банкеттерге қарағанда басытқылар кең ассортиментте енгізіледі.

Олар шанышқымен тұрып жеуге ыңғайлы болу үшін кішкентай порциялармен туралады.

Сусындар: минералды, жемісті сулар, сыра, мықты алкогольді сусындар, соңында кофе ұсынуға болады.





4 кезең. Қызмет көрсету реті

Залда даяршы үстел жанында тұрып сусындарды құйып, тісбасарларды және тағамдарды салып беріп тұрады. Барлық қонақтар үстелдің жанына бірден келе алмайтындықтан, даяршылар шетте тұрған немесе қосалқы үстел жанында тұрған қонақтарға сусындар мен тісбасарларды апару керек.

Қызмет көрсету кезінде даяршылар үстел үстінің реттеліп тұруына назар аудару қажет, қолданылған ыдыстарды және босаған бөтелкелерді алып кету керек, уақытылы дастарқанды толықтыру керек және күлсалғыштарды босатып тұру қажет.





Бақылау сұрақтары:

1. Үстел басындағы қонақтарға қызмет көрсету технологиясын сипаттаңыз
2. Банкет-фуршет сипаттамасын беріңіз
3. Банкет-фуршеттің артықшылықтарын сипаттаңыз
4. Банкет-фуршеттің ерекшелігін сипаттаңыз
5. Бар жұмысын ұйымдастыруды сипаттаңыз
6. Банкет мәзірінің ерекшелігін сипаттаңыз
7. Банкет-фуршет кезіндегі қызмет көрсету ретін сипаттаңыз

Қолданылған әдебиеттер:

1. Барановский В. А. Официант-бармен. – ростов-н/Д: Феникс, 2001.
2. Богушева В. И. бары и рестораны. Искусство обслуживания. – ростов-н/Д: Феникс, 2001.
3. Васильев Ю. Н. Формы организации бизнеса в общественном (массовом) питании учебное пособие. – СПб.: гаХПт, 1995. – 53 с.
4. Кучер Л. С., Шкуратова С. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2000.
5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / г. М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2008.
6. Организация производства на предприятиях общественного питания. Серия: учебники XXI века. – ростов-н/Д: Феникс, 2000.
7. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Толстова, Л. В. Козловская. – СПб.: троицкий мост, 2011. – 232 с.
8. Организация работы предприятий общественного питания: учебное пособие / н. н. Шаповалов и др. – М.: Экономика, 1990. – 272 с.
9. Радченко Л. А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». – Р.: Феникс, 2004.
10. Бутейкис Н. Г. «Организация производства предприятий общественного питания» – М.: Высшая школа, 1990.
11. Белошарка М.И. «Технология ресторанного обслуживания»-М.: Академия, 2004.
12. Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М.П. Могильный, А.Ю. Баласанян. – М.: ДеЛи, 2004. – 176 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; Учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В. Усов. – 3-3 изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2005. – 416 с.
14. Эгертон-Томас Кристофер. Ресторанный бизнес. – М.: РосКонсульт, 1999г.