**Практичне заняття 3**

**Тема заняття**. **Рекомендації щодо вживання**  **алкогольних та безалкогольних напоїв**

***Мета заняття***: формування практичних навичок і вмінь підбирати страви до напоїв.

***Cтуденти повинні:***

***вміти:*** підбирати посуд до страв;

***знати***:до яких страв подають ті чи інші напої.

***Література***

Архіпов В.В., Русавська В.А.,Організаціяобслуговування у закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник - К.:Центр учбової літератури,2012 Ст. 35-36;39-41.

Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник - К.: Ліра-К, , 2010. Ст. 61-66;72-77.

Ст. 54-6.

***Зміст завдання***

***Завдання 1.*** Заповнити таблицю.

|  |  |
| --- | --- |
| Назва напою | Страви до яких подають напої |
| Горілка |  |
| Настоянка |  |
| Джин |  |
| Віскі |  |
| Херес |  |
| Ром |  |
| Коньяк |  |
| Мартіні |  |
| Бренді |  |
| Пиво |  |
| Вода мінеральна |  |
| Вино червоне столове (сухе і напівсухе) |  |
| Вино десертне |  |
| Кріплене десертне вино |  |
| Арманьяк |  |
| Вино біле столове (сухе, напівсухе) |  |
| Вино рожеве |  |
| Текіла |  |
| Лікер |  |
| Шампанське |  |
| Коктейлі на основі текіли |  |
| Пунш |  |
| Коктейлі на основі джина і вермуту |  |
| Сік |  |

***Завдання 2.*** Відпрацювати прийоми накривання столу скатертиною, складання серветок простими і складними формами (по 5 штук). Відео і фотоматеріал надіслати викладачеві.

***Методичні рекомендації***

Для виконання **завдання 1.** варто скористатись лекцією «Рекомендації що до вживання алкогольних та безалкогольних напоїв», літературою Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник - К.: Ліра-К, , 2010. Ст. 61-66;72-77. Додатком 1, 2 до лекції 5 Підготовка торговельного залу до обслуговування.