

**МДК.02.01. Организация обслуживания  
в организациях общественного питания**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вид занятия:  | практическое занятие                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Тема занятия: | Этапы организации обслуживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Цель занятия: | обобщение и систематизация теоретических знаний, отработка практических навыков на предприятии общественного питания по сервировке столов в зависимости от характера обслуживания. Научиться применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия. |

Инструкционная карта

**Практическое занятие № 12****Тема занятия:** Этапы организации обслуживания**Цель занятия:** обобщение и систематизация теоретических знаний, отработка практических навыков на предприятии общественного питания по сервировке столов в зависимости от характера обслуживания.**Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:**

- Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике № 92/1 от 09 ноября 2015 года.
- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- Голунова Н.Е. - Сборник рецептов блюд и кулинар. изделий для предпр. общ. питания – 2003.
- учебник Архипов В.В., Русавская В.А. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства, учебное пособие. - М.: Центр учебной литературы, 2016. - 342 с.
- учебник Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. – М.: «Дашков и Ко», 2017.

**Обеспечение:** инструкционные карты, раздаточный материал.

## Этапы выполнения работы:

**Задание 1.** Составить схему предварительной сервировки стола в зависимости от характера обслуживания на 4 персоны по вариантам:

- 1 вариант – сервировка стола к завтраку;
- 2 вариант – сервировка стола к обеду;
- 3 вариант – сервировка стола к ужину.

**Задание 2.** Составить схему дополнительной сервировки стола по вариантам:

- 1 вариант – по меню заказных блюд для обеда на четыре персоны.
- 2 вариант – по меню банкета-ужина на четыре персоны.
- 3 команда – по меню европейского завтрака для туристов на четыре персоны.

## Задание 3.

3.1 Составьте план (график) проведения мероприятия и приема гостей.

### Пример

| СЦЕНАРНЫЙ ПЛАН МЕРОПРИЯТИЯ |                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17:30                      | Начало рабочего дня.                                                                                                                                                                                               |
| 17:40                      | Брифинг (собрание). Распределение обязанностей и зон обслуживания между официантами.<br>Информирование о сценарии проведения банкета.                                                                              |
| 18:00                      | Приготовление и подача посуды на кухню и бар (составление реестра порционирования блюд по столам).<br>Начало накрытия приветственного коктейля                                                                     |
| 18:30                      | (формирование столов, накрытие скатертями, наперонами, полировка стекла).                                                                                                                                          |
| 19:00                      | Подготовка зала к обслуживанию (мытьё полов, проветривание помещения, расстановка мебели, столов).                                                                                                                 |
| 19:30                      | Накрытие столов скатертями, дорожками, оформление банкетными юбками. Полировка приборов, стекла.<br>Сервировка столов согласно меню и плану рассадки гостей.<br>Бармен получает алкоголь на банкет, согласно меню. |
| 20:00                      | Получение холодных закусок с кухни, расстановка на столах. Получение алкогольной бутылочной продукции, расстановка на столах.                                                                                      |
| 21:20                      | Получение блюд и напитков для приветственного коктейля.                                                                                                                                                            |

3.2 Объясните основные требования по подготовке торговых помещений ресторана к обслуживанию.

3.3 Составьте ряд правил для официанта по подготовке торговых помещений.

**Задание 4.** Представьте требования по размещению гостей за столами и прием заказа.

### **Вывод**

### **Контрольные вопросы**

1. Какие виды салфеток используются при сервировки стола в зависимости от назначения?
2. От чего зависит выбор формы складывания салфеток?
3. Для чего применяется предварительная сервировка столов?
4. Какие основные требования предъявляют к сервировке стола?
5. Какая последовательность предварительной сервировки стола?
6. Исходя из чего определяют количество и наименование приборов, используемых для сервировки?
7. Как правильно располагать приборы на столе?

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить теоретический материал в конспекте (устно). Выполнить практические задания, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту: [larisalogvina@bk.ru](mailto:larisalogvina@bk.ru) или [https://vk.com.l\\_logvina](https://vk.com.l_logvina)