

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

Вид занятия:	практическое занятие
Тема занятия:	Отработка навыков подачи холодных и горячих блюд и закусок.
Цель занятия:	закрепить знания по правилам подачи холодных и горячих блюд и закусок. Научить 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 № 14**Тема:** Отработка навыков подачи холодных и горячих блюд и закусок.**Цель:** закрепить знания по правилам подачи холодных и горячих блюд и закусок. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда.**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 рецептур 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;

натуральные образцы столового белья, посуды, приборов, меню.

Этапы выполнения работы:

Задание 1.

1.1 Опишите особенности подачи холодных блюд и закусок.

1.2 Опишите особенности подачи горячих блюд и закусок.

Задание 2.

Данную работу необходимо провести в виде ролевой игры, между студентами распределяются роли:

- метрдотель
- официанты (2-4 человека)
- гости (варианты: 1 гость; 2-е гостей – молодой человек и девушка; 4 человека – компания и т.д.)
- экспертная группа – оценивающие практические навыки всех действующих лиц

2.1 Выполнить предварительную сервировку столов.

2.2 Встретить и размесить гостей, предложить меню.

2.3 Принять и уточнить заказ.

2.4 Передать заказ на производство.

2.5 Досервировать стол.

2.6 Подать буфетную продукцию.

Опишите подробно все выполненные действия. Сделайте выводы, предложите рекомендации по улучшению работы всех сотрудников.

Вывод

Контрольные вопросы

1. Каковы правила приема заказа от посетителя?
2. Порядок получения готовых блюд и напитков.
3. Особенности подачи закусок.
4. Как подают первые блюда?
5. Как подают вторые блюда?
6. Способы уборки и замены посуды и приборов.
7. Правила расчета с посетителями.

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 или

https://vk.com.l_logvina