

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

Вид занятия:	практическое занятие
Тема занятия:	Изучение порядка проведения обслуживания потребителей в местах массового отдыха
Цель занятия:	закрепить знания по правилам порядка обслуживания потребителей в местах массового отдыха, правилам подачи блюд и напитков. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; формирование чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

Инструкционная карта

Практическое занятие № 18 (2)

Тема занятия: Изучение порядка проведения обслуживания потребителей в местах массового отдыха.

Цель занятия: закрепить знания по правилам порядка обслуживания потребителей в местах массового отдыха, правилам подачи блюд и напитков. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; формирование чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:

- Закон ДНР «О государственном надзоре в сфере хозяйственной деятельности» №76-ІНС от 03.09.2015 г.
- Закон ДНР «О безопасности и качестве пищевых продуктов» 120-ІНС от 08.04.2016 г.
- 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.
- 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.

Общие теоретические сведения:

Кратковременный отдых у населения крупных городов бывает ежедневным (в течение недели), а также в выходные и праздничные дни. Для ежедневного отдыха служат, как правило, местные парки, сады жилых массивов, скверы, реже общегородские зоны отдыха. В выходные и праздничные дни население отдыхает на пляжах, выставках, в спортивных комплексах, общегородских зонах отдыха. Время пребывания населения в зонах отдыха является важным фактором, предопределяющим спрос отдыхающих на услуги предприятий общественного питания.

Разработана примерная структура типов предприятий общественного питания в различных зонах отдыха с учетом периодов функционирования (круглогодично, весенне-летний). Как показали исследования, уровень обеспеченности отдыхающих услугами общественного питания в зонах отдыха почти в два раза ниже, чем спрос на эти услуги. В этих условиях большое значение приобретает рациональная организация общественного питания и формы обслуживания.

В местах массового отдыха предусматривается стационарная и сезонная сеть кафе, закусочных, ресторанов. Основную часть сети составляют узкоспециализированные предприятия самообслуживания (пирожковые, пельменные, сосисочные, блинные, молочные), мелкорозничная сеть (киоски, палатки по продаже пирожков, булочек, бутербродов, напитков и кондитерских изделий). В летний период в дополнение к стационарной сети устанавливают летние павильоны, кафе, для которых оборудуют специальные летние площадки. Открытие летней площадки позволяет не только увеличить количество мест, но и привлечь новых посетителей в ресторан, кафе, бар.

В меню летних кафе включают горячие и прохладительные напитки, соки, безалкогольные коктейли, йогурты, мучные кондитерские и булочные изделия, легкие закуски, мороженое, пиво. Летние кафе оборудуют холодильной витриной или маркетиром — холодильником со стеклянной дверью, а иногда и салат-баром, все емкости которого должны быть оснащены прозрачными крышками. Для хранения мороженого устанавливают морозильный ларь или небольшой демонстрационный морозильный шкаф. В летних кафе целесообразно использовать современные установки для приготовления замороженного сока (низкокалорийный десерт) или сокоохладители с тремя колбами. Для приготовления молочных коктейлей на рабочем месте бармена устанавливают блендер.

Свежую выпечку и пиццу выставляют в тепловых витринах или мармитах, продукты в которых остаются свежими в течение 3—4 ч. Для приготовления черного кофе барную стойку оборудуют кофеваркой наливного типа с кофемолкой, автоматической мойкой и отключением после окончания работы. На летней площадке устанавливают гриль и мангал с решеткой для приготовления сэндвичей (колбасок, купатов, стейков), запеченных на углях, а также шашлычков, блинные аппараты. Блюда посетителям подают в одноразовой посуде с одноразовыми приборами, стоимость которых входит

в стоимость блюд.

В летних кафе используют передвижные барные стойки, которые конструируют из отдельных модулей. Рабочие поверхности, встроенная моечная ванна и ножки изготавливают из нержавеющей стали, а внешние — из пластика, устойчивого к ультрафиолетовым лучам.

На летних площадках устанавливают пластиковую мебель (столы и стулья) или столы из версалита (качественной древесной плиты, покрытой особым пластиком), мрамора, нержавеющей стали. В настоящее время широко распространены столы, стулья и кресла с алюминиевым или стальным каркасом. Сиденья и спинки чаще всего выпускаются пластиковыми гладкими и плетеными из синтетических или натуральных волокон.

Для комфорта потребителей на летней площадке необходимы зонты и тенты из влагостойких материалов. Каркасы бывают металлическими, деревянными, иногда они дополняются решетками с вьющимися растениями. Летняя мебель должна быть компактной (для хранения в межсезонье) и удобной в складывании.

Этапы выполнения работы:

Задание 1. Опишите порядок проведения обслуживания потребителей в местах массового отдыха и порядок оформления заказов.

Задание 2.

Заполнить таблицу «Типология предприятий общественного питания в зависимости от месторасположения»

Места расположения предприятий питания	Тип предприятия общественного питания
Зоны отдыха крупных городов	
Общегородские парки культуры и отдыха	
Пляжи	
Курорты	
Дома культуры, клубы, музеи, театры, кинотеатры	

Контрольные вопросы

1. В чем заключается рациональная организация общественного питания в местах массового отдыха?
2. Какие требования предъявляют организации обслуживания в местах массового отдыха?
3. Какие принципы организации общественного питания в местах массового отдыха?
4. Какие современные формы и средства обслуживания применяют при организации обслуживания в местах массового отдыха?

Вывод

Преподаватель

Логвина Л. А.

Выполнить практическую работу, 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