## ОП.04 Организация обслуживания

Вид занятия: практическое занятие

Тема занятия: Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и

классом предприятия, его специализацией

Цели занятия:

- дидактическая – Изучить типологию предприятий, методы и формы

обслуживания; развивать творческие способности, эстетический вкус в создании интерьера; воспитывать умение работать в

коллективе, ответственность за общий результат.

– Соблюдать профессиональную этику; развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать

самостоятельность, наблюдательность;

- прививать чувства личной ответственности и воспитательная сознательного отношения к изученному материалу, как прямой

связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной

специальности;

воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной

деятельности.

Инструкционная карта

# Практическое занятие № 1

**Тема занятия:** Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией.

**Цель занятия:** Изучить типологию предприятий, методы и формы обслуживания; развивать творческие способности, эстетический вкус в создании интерьера; воспитывать умение работать в коллективе, ответственность за общий результат.

# 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 32692-2014. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
  - 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.
- 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.
- Богушева В.И.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д.:Фениск, 2008.
- Счесленок Л.Л. Организация обслуживания (1-е изд.) М.: Академия, 2018.

### Ход работы:

- Задание 1. Изучить типологии предприятий, их специализацию согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a>
- 1.1 Заполнить таблицу 1.1 «Типология предприятий общественного питания в зависимости от месторасположения»

Места расположения предприятий	Тип предприятия общественного питания
питания	
Зоны отдыха крупных городов	
Общегородские парки культуры и	
отдыха	
Пляжи	
Курорты	
Дома культуры, клубы,	
театры,кинотеатры	
Торгово-развлекательные комплексы	
Бизнес-центры	
Гостиницы	
Производственные предприятия	
Общеобразовательные учреждения	

1.2 Выберете фирменное наименование Вашего предприятия и дайте определение его типа в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

Например: Ресторан «Маринад» - это предприятие общественного питания......(далее по  $\Gamma OCTy$ ).

1.3 Составьте паспорт предприятия и представьте его в виде таблицы 2.

Таблица 1.2 – Паспорт предприятия питания

Признак предприятия	Характеристика
	признака*
1. Фирменное наименование	
2. Тип	

3. Класс	
4. Специализация	
5. Организационно-правовая форма деятельности	
6. Месторасположение, юридический адрес	
7. Режим работы	
8. Характер производства	
9. Требования к методам обслуживания	
потребителей	
10. Требования к форменной одежде, обуви:	

Примечание: \* - описать признак в соответствии с выбранным направлением предприятия общественного питания

Задание 2. Изучить характеристику методов и форм обслуживания согласно ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания <a href="http://docs.cntd.ru/document/1200111506">http://docs.cntd.ru/document/1200111506</a>

ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

2.1 Заполнить таблицу 2.1 - «Форма и методы обслуживания в зависимости от типа предприятий общественного питания»

Тип	предприятия	Форма и методы обслуживания
общественного	о питания	

#### Контрольные вопросы

- 1. Что определяет класс предприятия питания?
- 2. В чем состоят отличия ресторанов класса «люкс», «высший» и «первый»?
- 3. По каким еще критериям различаются рестораны, кроме уровня комфорта?
- 4. На какие типы подразделяются бары в зависимости от вида реализуемой продукции?
- 5. От чего зависит форма и метод обслуживания?

#### Вывод

Преподаватель

Логвина Л. А.

Выполнить практическую работу, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту: <u>larisalogvina@bk.ru</u> или https://vk.com.l logvina