

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;
- воспитательная
 - прививать чувства личной ответственности и 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.: Феникс, 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 <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

1.1 Заполнить таблицу 1.1 - «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, театры, кинотеатры	
Торгово-развлекательные комплексы	
Бизнес-центры	
Гостиницы	
Производственные предприятия	
Общеобразовательные учреждения	

1.2 Выберите 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 ГОСТу).

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
<http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

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 общественного питания	Форма и методы обслуживания

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: larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina