

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

Вид занятия: практическое занятие (4 часа)
Тема занятия: Анализ организации питания учащихся общеобразовательных школ
Цель занятия: проанализировать организацию питания учащихся общеобразовательных школ. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; формирование чувства ответственности специалиста за правильность организации работы и её результаты, влияющие на экономические показатели предприятия.

**Инструкционная карта
Практическое занятие № 33 (19)**

Тема занятия: Анализ организации питания учащихся общеобразовательных школ

Цель занятия: проанализировать организацию питания учащихся общеобразовательных школ. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; формирование чувства ответственности специалиста за правильность организации работы и её результаты, влияющие на экономические показатели предприятия общественного питания.

Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:

- Закон ДНР «О государственном надзоре в сфере хозяйственной деятельности» №76-ИHC от 03.09.2015 г.
- Закон ДНР «О безопасности и качестве пищевых продуктов» 120-ИHC от 08.04.2016 г.
- Правила работы заведений (предприятий) ресторанных хозяйств (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 ресторанных хозяйств, 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.

Этапы выполнения работы:

Задание 1. Опишите особенности организации питания общеобразовательных школ.

Задание 2. Составьте комплексное меню учащихся общеобразовательных школ 1-4 классов, 5-11 классов, учитывая энергетические затраты.

Наименование блюд	Выход порции, г	Количество	Цена, руб.	Стоимость, руб.	Ответственный

Задание 3. Опишите основные этапы организации питания в общеобразовательных школах, пути закупок продуктов питания, процесс приготовления пищи, организацию обслуживания учащихся, обязанности ответственных работников.

Предложите мероприятия по улучшению организации питания учащихся общеобразовательных школ.

Контрольные вопросы

1. Что необходимо учитывать при организации питания учащихся общеобразовательных школ?
2. Опишите этапы организации питания учащихся общеобразовательных школ.
3. Опишите обязанности ответственных работников за организацию питания учащихся общеобразовательных школах.

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@mail.ua или https://vk.com/l_logvina