

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

Вид занятия:	практическое занятие
Тема занятия:	Изучение правил подбора и подачи напитков к блюдам.
Цель занятия:	закрепить знания по правилам подбора и подачи напитков к блюдам. 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 № 15**Тема:** Изучение правил подбора и подачи напитков к блюдам.**Цель:** закрепить знания по правилам подбора и подачи напитков к блюдам. 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 рецептов 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.

Этапы выполнения работы:

Задание 1.

1.1 Опишите особенности правил подбора напитков к блюдам.

Варианты подбора напитков к блюдам запишите в таблицу.

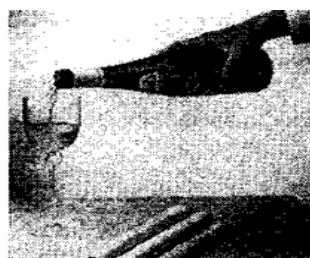
Наименование напитка	Наименование блюд

1.2 Особенности подачи напитков.

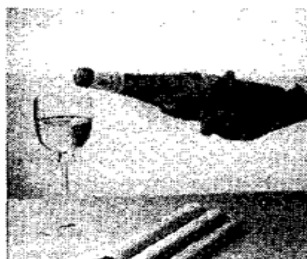
Пользуясь рисунком, опишите методику розлива вин.



а



б



в

Вывод

Контрольные вопросы

1. Каковы правила приема заказа от посетителя?
2. Порядок получения готовых блюд и напитков.
3. Каковы общие правила подачи блюд и напитков?
4. Декантирование – это
5. Особенности подачи сладких и горячих напитков.
6. Как подают ликеро-водочные изделия, вина и прохладительные напитки?
7. Какова емкость рюмок и бокалов для подачи водки, крепких вин, столовых вин?
8. 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