

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

Вид занятия: практическое занятие

Тема занятия: Подбор персонала и организация труда

Цель занятия: научиться подбирать квалифицированный персонал, правильно организовывать работу персонала, знать требования к работникам предприятий общественного питания. Воспитать культуру труда; формирование чувства ответственности специалиста за правильность организации работы и её результаты, влияющие на экономические показатели предприятия.

Инструкционная карта

**Практическое занятие № 35 (20)**

**Тема занятия:** Подбор персонала и организация труда

**Цель занятия:** научиться подбирать квалифицированный персонал, правильно организовывать работу персонала, знать требования к работникам предприятий общественного питания. 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-ИНС от 03.09.2015 г.
- Закон ДНР «О безопасности и качестве пищевых продуктов» 120-ИНС 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.

## **Этапы выполнения работы:**

**Задание 1.** Дайте расширенные ответы на вопросы.

1. Какой персонал нужен в ресторане, кафе или кофейне
2. Обязанности персонала ресторана
3. Требования к сотрудникам общепита
4. Подбор персонала для ресторана или кафе
5. Где искать квалифицированный персонал
6. Советы по оценке квалификации
7. Как персонал помогает сделать заведение лучше

**Задание 2.** Решите ситуацию.

Бизнес пошел не так, как было запланировано, предприниматель решает поменять свой профиль и заодно — функционал команды. Допустим, у него был бармен, администратор и официантка, но теперь 3 человека для него — много. Какие дальнейшие действия предпринимателя?

## **Контрольные вопросы**

1. Что необходимо учитывать при подборе персонала?
2. Опишите главные критерии, по которым подбирается квалифицированный персонал.
3. Опишите основные принципы организации труда на предприятии общественного питания.

## **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](mailto:larisalogvina@mail.ua) или [https://vk.com.l\\_logvina](https://vk.com.l_logvina)