

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

Вид занятия:	практическое занятие (4 часа)
Тема занятия:	Изучение правил и задач обслуживания потребителей по месту работы и учебы
Цель занятия:	закрепить знания по правилам порядка обслуживания потребителей по месту работы и учебы. 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 № 31 (16)

Тема занятия: Изучение правил и задач обслуживания потребителей по месту работы и учебы.

Цель занятия: закрепить знания по правилам порядка обслуживания потребителей по месту работы и учебы. 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-ІНС от 03.09.2015 г.
- Закон ДНР «О безопасности и качестве пищевых продуктов» 120-ІНС 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. Опишите особенности обслуживания потребителей по месту работы и учебы.

Задание 2.

2.1 Составьте комплексное меню для рабочих и служащих на производственных предприятиях. Подберите посуду для отпуска блюд.

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

2.2 Составьте комплексное меню для учащихся общеобразовательных школ с учетом возрастных групп и физиологических особенностей. Подберите посуду для отпуска блюд.

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

Задание 3. Предложите мероприятия по улучшению организации обслуживания потребителей по месту работы и учебы.

Контрольные вопросы

1. Что необходимо учитывать при организации обслуживания потребителей по месту работы и учебы?
2. Опишите этапы организации питания потребителей по месту работы и учебы.
3. Опишите отличия организации обслуживания потребителей по месту работы и учебы.

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