

Конченкова Елена Валериевна

Государственное автономное образовательное учреждение

среднего профессионального образования Пензенской области

«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»

ПЛАН УРОКА ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ». ТЕМА
«ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Тема 5. Этапы организации обслуживания

Тема урока: Подготовительный этап обслуживания.

Тип урока: Урок проверки и сообщения знаний

Учебно-воспитательные задачи:

Дидактическая цель: изучение последовательности подготовки торгового зала предприятия общественного питания к обслуживанию.

Развивающая цель: развитие логического мышления, умения делать выводы, творческих способностей создания дизайна сервировки стола.

Воспитательная цель: формирование эстетического восприятия элементов оформления зала, значимости отдельных элементов сервировки, чувства меры.

Межпредметные связи: технология производства продукции общественного питания, профессиональная этика и эстетика, маркетинг.

КМО урока: натуральные образцы: столовое белье; столовая посуда: фарфоровая, металлическая, стеклянная; столовые приборы; элементы оформления.

Мультимедийная иллюстрация в программе Power Point.



Основные знания и умения: знать назначение, классификацию столовой посуды, приборов, столового белья; последовательность сервировки стола.

Ход урока

1. Организационный момент.

Проверка готовности группы к занятию, журнал посещаемости.

2. *Мотивация познавательной деятельности студентов:* сервировка стола – это лицо предприятия, это первое, что увидит клиент, входя в зал и от того, какое впечатление произведет на него внешний вид зала, в дальнейшем будут складываться партнерские отношения клиента и предприятия. А для вас необходимо умение самостоятельно и мотивированно создавать собственную уникальную сервировку стола.

3. Проверка качества усвоения знаний предыдущего материала.

Метод – фронтальный опрос.

На прошлых уроках мы познакомились с видами столовой посуды, приборов и видами меню.

Вопросы для проверки знаний.

1. Для чего в предприятиях общественного питания используется столовая посуда?

- *Посуда используется для подачи различных блюд и сервировки стола.*

2. Какие виды посуды используют для сервировки стола?

- *Для сервировки стола используют фарфоровую, стеклянную посуду и металлические приборы.*

3. Какие виды столового белья используют для сервировки стола?

- *Для сервировки стола используют льняные и хлопчатобумажные скатерти и салфетки.*

4. Какие по размеру салфетки используют для сервировки стола?

- *Для сервировки стола используют салфетки размером 32x32, 46x46, 55x55 см.*

5. Что такое мальтон и для чего он используется?



- Мальтон – это плотная ткань, которой накрывают столешницу во избежание шума при сервировке стола.

6. Что такое наперон и для чего он используется?

- Наперон – это скатерть небольшого размера, контрастная по цвету, которую кладут на основную скатерть.

7. Что такое меню?

- Меню - это перечень блюд, предлагаемый в предприятиях общественного питания с указанием выхода и цены.

8. Перечислите факторы, учитывающие при составлении меню.

Меню составляют с учетом ассортиментного минимума, специализации предприятия, сезонности, квалификационного состава работников.

9. Какие виды меню не используют в общедоступных предприятиях общественного питания?

В общедоступных предприятиях общественного питания не используют меню дневного рациона, меню комплексного питания.

10. В какой последовательности записываются блюда в меню ресторанах?

- Фирменные блюда и напитки, холодные блюда и закуски, горячие закуски, супы, вторые блюда; сладкие блюда; горячие и холодные напитки.

4. Логическая структура изложения нового материала.

Метод – рассказ – беседа с элементами проблемного обучения.

На сегодняшнем уроке мы рассмотрим следующие вопросы.

План нового материала:

1. Подготовка помещения к обслуживанию.
2. Подготовка посуды к сервировке стола.
3. Последовательность предварительной сервировки стола.
4. Основные виды и формы складывания салфеток.
5. Подготовка персонала к обслуживанию.

5. Закрепление нового материала

По слайдам

6. Подведение итогов занятия.

7. Домашнее задание: Л. С. Кучер «Деловая литература» Москва, 2002г,
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Глава 5
Этапы организации обслуживания страницы 149-185.

Дополнительное задание.

1. Составить алгоритм накрытия стола скатертью.
2. Разработать фирменный способ складывания салфетки.

