МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Вид занятия: практическое занятие

Тема занятия: Изучение порядка проведения обслуживания потребителей

водного транспорта

Цель занятия: закрепить знания по правилам порядка проведения

обслуживания потребителей водного транспорта, правилам подачи блюд и напитков. 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 № 24 (8)**

Тема занятия: Изучение порядка проведения обслуживания потребителей водного транспорта.

Цель занятия: закрепить знания по правилам порядка проведения обслуживания потребителей водного транспорта, правилам подачи блюд и напитков. 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.

Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:

- Закон ДНР «О государственном надзоре в сфере хозяйственной деятельности» №76-IHC от 03.09.2015 г.
- Закон ДНР «О безопасности и качестве пищевых продуктов» 120-IHC 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.

Общие теоретические сведения:

Обслуживание питанием пассажиров водного транспорта осуществляется в кафе, барах, через киоски, павильоны и розничную сеть, расположенные в морских и речных портах, на теплоходах и дизель-электроходах, судах.

Обслуживание организуется официантами, барменами или методом самообслуживания. В ресторанах осуществляется прием предварительных заказов, а также розничная торговля прохладительными напитками, мучными кондитерскими изделиями, продажа дорожных наборов.

Организация обслуживания на пассажирских судах зависит от продолжительности рейса и класса пассажирского судна. Небольшие речные и морские теплоходы оборудованы барами для продажи напитков, холодных закусок, мороженого, кондитерских изделий. На крупных теплоходах и дизель-электроходах, предназначенных для обслуживания туристов, имеются салоны-рестораны с оборудованной кухней, кафе и бары (в том числе ночные). Вместимость салонов-ресторанов колеблется от 48 до 150 мест. Они оборудуются обеденными столами, стульями, сервантами, буфетом-баром. Столы и серванты крепятся к полу. Для сервировки столов используют специальную утяжеленную посуду.

Индустрия морских путешествий (круизов) вошла в полную силу на туристском рынке в начале 70-х годов и продолжает развиваться в настоящее время.

Круиз — уникальный туристический продукт, который сочетает транспортировку и программу развлечений. Круизное судно называют «плавающим отелем», где предлагается широкий перечень услуг, особенно во время длительных путешествий. Еда является одним из главных развлечений в большинстве круизов. Кухня может быть интернациональной или с национальными блюдами.

Этапы выполнения работы:

Задание 1. Опишите порядок организации питания потребителей водного транспорта.

Задание 2.

- 2.1 Составьте меню для бара на судне для продажи напитков, холодных закусок, мороженого, кондитерских изделий для пассажиров водного транспорта.
- 2.2 Составьте меню со свободным выбором блюд для салона-ресторана на теплоходе.

Задание 3. Предложите мероприятия по улучшению организации обслуживания пассажиров водного транспорта.

Контрольные вопросы

1. Где осуществляется обслуживание пассажиров водного транспорта?

- 2. Какие услуги предоставляют предприятия общественного питания на водном транспорте?
- 3. Как происходит расчет с пассажирами водного транспорта за питание?
- 4. Что входит в меню салона-ресторана на теплоходе?

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@bk.ru или https://vk.com.l logvina