

**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-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.

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