

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

Вид занятия:	практическое занятие
Тема занятия:	Изучение порядка проведения обслуживания потребителей на воздушном транспорте
Цель занятия:	закрепить знания по правилам порядка проведения обслуживания потребителей на воздушном транспорте, правилам подачи блюд и напитков. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; формирование чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

Инструкционная карта

Практическое занятие № 23 (7)

Тема занятия: Изучение порядка проведения обслуживания потребителей на воздушном транспорте.

Цель занятия: закрепить знания по правилам порядка проведения обслуживания потребителей на воздушном транспорте, правилам подачи блюд и напитков. Научить применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; формирование чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

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.

Общие теоретические сведения:

С развитием воздушных перевозок возрастает значение обслуживания питанием пассажиров в аэровокзалах, аэропортах, на борту самолета. Особая роль здесь отводится организации цехов бортового питания в крупных аэропортах, обслуживающих дальние авиарейсы. В то время как вокзалы и автобусные станции могут располагаться в центре города, аэропорты должны обязательно находиться за пределами города. Сердцем комплекса аэропорта является аэровокзал, в здании которого расположены предприятия общественного питания, мелкорозничная сеть.

Учитывая ограниченность времени у пассажиров авиационного транспорта, все предприятия общественного питания в аэровокзалах, кроме ресторанов, работают по методу самообслуживания, проводится специализация сети, в том числе организуются предприятия быстрого обслуживания по продаже пирожков, булочек, бутербродов, кисломолочной продукции, мучных кондитерских изделий и горячих напитков, а также бары для реализации прохладительных напитков, соков, мучных кондитерских изделий.

В ресторанах аэровокзалов в утренние часы предлагают завтраки, в дневное время

— обеды. Работают столы заказов. Для улучшения обслуживания пассажиров введена система предварительных заказов с указанием вида обслуживания и стоимости питания.

Во время задержки рейсов рестораны при аэровокзалах и гостиницах аэропортов работают по сокращенному меню. Организуется разносная торговля официантами и продажа продуктов в дорогу.

Улучшению организации обслуживания авиапассажиров способствует расширение сети специализированных предприятий, организация чайных и молочных столов, баров, кафе-мороженого. В залах ожидания устанавливают автоматы для продажи кофе, газированной воды, сигарет, мороженого.

Для обслуживания пассажиров на борту самолета используют скомплектованные рационы. На самолетах при рейсах продолжительностью свыше 4 ч пассажирам предоставляется одноразовое горячее питание, а на самолетах, находящихся в полете более 6 ч, — двухразовое.

Пассажирам всех рейсов в пути следования предлагают прохладительные напитки. Производство скомплектованных рационов питания осуществляется в специализированных цехах бортового питания, которые входят в состав ресторана или комплексного предприятия.

Этапы выполнения работы:

Задание 1. Опишите порядок организации питания потребителей на воздушном транспорте.

Задание 2.

2.1 Составьте рацион бортового питания экономического класса для пассажиров воздушного транспорта.

2.2 Составьте меню бизнес-класса для пассажиров воздушного транспорта.

2.3 Составьте заказ-требование для пассажиров воздушного транспорта первого класса.

Задание 3. Предложите мероприятия по улучшению организации обслуживания авиапассажиров.

Контрольные вопросы

1. Где осуществляется обслуживание пассажиров на воздушном транспорте?
2. Правила оформления заказа-требования.
3. Как организуется комплектование и реализация рационов бортового питания? Опишите требования к ним.
4. Как происходит расчет с пассажирами воздушного транспорта за питание?

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