

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

Вид занятия:	практическое занятие
Тема занятия:	Изучение порядка проведения обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте
Цель занятия:	закрепить знания по правилам порядка проведения обслуживания потребителей на железнодорожном 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 № 22 (6)

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

Цель занятия: закрепить знания по правилам порядка проведения обслуживания потребителей на железнодорожном 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:

Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте осуществляется на вокзалах, станциях, перронах, в поездах. Услугами предприятий общественного питания, расположенных на вокзалах и станциях, пользуются преимущественно отъезжающие и транзитные пассажиры. Формы обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта должны обеспечивать максимальное удовлетворение потребностей людей в питании при минимальных затратах времени.

Обслуживание пассажиров в поездах дальнего следования осуществляется в вагонах-ресторанах, вагонах-кафе, непосредственно в вагонах поезда официантами-разносчиками.

При обслуживании официанты обязаны соблюдать установленный порядок оформления заказов и получения блюд по чекам. При расчете с посетителем ему выдается фирменный счет с учетом выделенной отдельной строкой суммы налога с продажи. Выполненный заказ подтверждается подписью официанта на счете и передается пассажиру.

В вагонах-ресторанах поездов используют меню со свободным выбором блюд, в состав которого входят диетические блюда и блюда для питания детей.

Обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах осуществляется через официантов-разносчиков. Регулярно в течение рабочего времени официант-разносчик, проходя по вагонам, предлагает пассажирам кисломолочную продукцию, булочки, сэндвичи, готовые кулинарные изделия в широком ассортименте. Одновременно он принимает заказы на доставку обедов пассажирам в вагоны, приносит их на подносах или в корзинах в согласованное с пассажирами время. По окончании обслуживания убирает использованную посуду.

Особое внимание в вагонах-ресторанах уделяется комплектованию и реализации дорожных наборов.

В вагонах-ресторанах повышенной комфортности пассажирам предоставляют наборы питания, стоимость которых включается в цену проездных билетов.

Этапы выполнения работы:

Задание 1. Опишите порядок проведения обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте и порядок оформления заказов и получения блюд.

Задание 2.

2.1 Составьте меню со свободным выбором блюд для вагона-ресторана.

2.2 Составьте меню комплексного обеда для обслуживания потребителей в вагонах.

Задание 3. Предложите дополнительные сервисные услуги для пассажиров железнодорожного транспорта.

Контрольные вопросы

1. Где осуществляется обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте?
2. Какие требования предъявляют к официантам в вагоне-ресторане?
3. Как организуется комплектование и реализация дорожных наборов?
4. Что входит в обязанности официанта-разносчика?
5. Как происходит расчет с пассажирами железнодорожного 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