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

Вид занятия: практическое занятие

Тема занятия: Изучение порядка проведения обслуживания потребителей

автомобильного транспорта

Цель занятия: закрепить знания по правилам порядка проведения

обслуживания потребителей автомобильного 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 № 25 (9)**

**Тема занятия:** Изучение порядка проведения обслуживания потребителей автомобильного транспорта.

**Цель занятия:** закрепить знания по правилам порядка проведения обслуживания потребителей автомобильного 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 общественного питания.

# 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»  $120 ext{-IHC}$  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:

Значительный рост международных и пригородных автобусных перевозок способствовал увеличению числа пассажирских автостанций и автовокзалов. Пассажирские автостанции предназначены для пассажиров на конечных и про- межуточных остановочных пунктах междугородных и пригородных маршрутов. Их располагают на автомобильных дорогах в зоне населенных пунктов и различают по вместимости автопассажиров — на 25, 50 и 75 человек.

Автовокзалы предназначены для обслуживания пассажиров на конечных и промежуточных пунктах международных автобусных маршрутов в городах. Они могут быть использованы для обслуживания пригородных автобусных маршрутов. Автовокзалы, как и автостанции, различают по вместимости — на 100, 200, 300 и более человек.

При автовокзалах и автостанциях размещаются рестораны, кафе, столовые, бары, узкоспециализированные предприятия. Режим работы кафе и баров определяется исходя из режима работы автовокзала и может быть круглосуточным. В ассортименте баров закуски, бутерброды, кисломолочная продукция, горячие сосиски, яичница-глазунья, блины, фрукты, мучные кондитерские и булочные изделия, кофе, чай, соки.

### Этапы выполнения работы:

**Задание 1.** Опишите порядок организации питания потребителей автомобильного транспорта. Какие предприятия для этого предназначены?

#### Задание 2.

- 2.1 Составьте меню для бара на при автовокзале для продажи напитков, холодных закусок, мороженого, кондитерских изделий для пассажиров автомобильного транспорта.
- 2.2 Составьте меню комплексного рациона для международного маршрута пассажиров автобуса.

**Задание 3.** Предложите мероприятия по улучшению организации обслуживания пассажиров автомобильного транспорта.

### Контрольные вопросы

- 1. Где осуществляется обслуживание пассажиров автомобильного транспорта?
- 2. Какие услуги предоставляют предприятия общественного питания для пассажиров автомобильного транспорта на междугородних и международных маршрутах?
- 3. Как происходит расчет с пассажирами автомобильного транспорта за питание на международных и междугородних рейсах?

#### Вывод

Преподаватель Логвина Л. А.

Выполнить практическую работу, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту: <a href="mailto:larisalogvina@mail.ua">larisalogvina@mail.ua</a> или <a href="mailto:https://vk.com.l\_logvina">https://vk.com.l\_logvina</a>