

**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-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:

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:

larisalogvina@mail.ua или https://vk.com.l_logvina