

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТА-
НИЯ

МДК 02.01 Организация деятельности службы питания

Специальность

43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация выпускника: специалист по гостеприимству

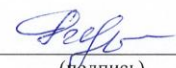
ПРИНЯТО:
Предметной (цикловой) комиссией
профессионального цикла колледжа

Протокол № 1
от «31» августа 2021 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии


(подпись) С.Н. Соколова
(ФИО)

Разработчик:
Преподаватель ГЭК НовГУ


(подпись) Черникова Р.Н.
(ФИО)

«31» августа 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
Тематический план	7
Содержание практических занятий	13
Информационное обеспечение обучения	22
Лист внесения изменений в методические рекомендации по практическим занятиям	24

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации по практическим занятиям являются частью учебно-методического комплекса дисциплины МДК.02.01 «Организация деятельности службы питания», составлены в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.
2. Рабочей программой профессионального модуля
3. Локальными актами НовГУ.

Методические рекомендации включают 8 практических занятий, предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины в объёме 60 часов.

В результате выполнения практических заданий обучающийся должен **уметь**:

- анализировать результаты деятельности службы питания;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами;
- планировать потребности в материальных ресурсах: мебели, столовой посуды, приборов, столового белья, оборудования;
- разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания в т.ч. и на иностранном языке

В результате выполнения практических заданий обучающийся должен **знать**:

- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг питания в гостиничном комплексе;
- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков;
- особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы

Критерии оценки

Знания, умения и навыки студентов оцениваются по пятибалльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

При оценке ответа учитывается:

- полнота и правильность ответа;
- степень понимания изученного материала;
- уровень оформления ответа

Отметка «5» ставится, если студент:

- обстоятельно и достаточно полно излагает материал;
- может обосновать свои суждения и привести примеры;
- не нарушает последовательность изложения материала;
- обнаруживает полное понимание материала, может обосновать свои выводы

Отметка «4» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание материала, однако:

- допускает единичные ошибки, но исправляет их самостоятельно после замечаний преподавателя;
- не всегда убедительно может обосновать своё суждение;
- допускает отдельные погрешности

Отметка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных теоретических положений темы, но:

- излагает материал недостаточно полно;
- не может обосновать свои суждения и привести необходимые примеры;
- нарушает последовательность изложения материала

Отметка «2» ставится, если студент:

- обнаруживает незнание большей части вопроса;
- при ответе на вопрос искажает его смысл;
- излагает материал беспорядочно и неуверенно

Отметка «5», «4», «3» могут быть поставлены как за единовременный ответ, так и за ответ, рассредоточенный по времени, т.е. за сумму ответов, данных в процессе занятий

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

МДК 02.01 Организация деятельности службы питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов
МДК 02.01 Организация деятельности службы питания		156
Раздел 1. ПМ 02.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания		152
Тема 1.1 Услуги общественного питания как составляющая гостиничного комплекса	Содержание 1. Услуги общественного питания и её компоненты. Понятие и комплекс услуг 2. Государственные стандарты требований к услугам питания, своевременность предоставления услуг, безопасность, экологичность 3. Характеристика предприятий общественного питания. Основные типы и признаки: рестораны, бары, кафе, буфеты и др. 4. Классификация предприятий общественного питания по уровню комфорта. Требования к предприятиям питания класса «люкс», «первый», «высший» 5. Организация производства питания в гостиничном предприятии. 6. Структура службы питания гостиницы. Функции работников службы питания 7. Требования к персоналу и методика определения численности персонала службы питания гостиницы 8. Правила и нормы охраны труда, техника безопасности, производственная санитария, противопожарная безопасность и личная гигиена работников службы питания	10
Тема 1.2 Проектирование помещений общественного питания в гостинице	Содержание 1. Состав помещений предприятия общественного питания в зависимости от функционального назначения гостиницы 2. Нормативы планирования производственных помещений общественного питания в гостинице 3. Проектирование торговых залов общественного питания в гостинице	10

	Практическое занятие № 1 1. Характеристика предприятий общественного питания 2. Классификация предприятий общественного питания по уровню комфорта гостиницы 3. Решение задачи по расчёту загрузки торгового зала 4. Решение задачи по нормативам планирования помещений общественного питания 5. Практическая подготовка	8
Тема 1.3 Культура обслуживания на предприятиях общественного питания в гостинице	Содержание 1. Понятие «культура обслуживания» на предприятии общественного питания. Эстетика окружающая клиента, комфортность – как составляющие культуры обслуживания 2. Стили оформления торговых залов на предприятиях обслуживания питанием при гостиницах 3. Торговые помещения, столовое бельё, посуда предназначенная для предприятий общественного питания. Принципы расстановки мебели в торговом зале. Нормативы оснащённости посудой и столовым бельём 4. Ассортимент тарелок, чашек, ваз. Характеристика фарфоровой посуды 5. Стеклоянная и хрустальная посуда. Виды рюмок и бокалов 6. Металлическая посуда и её предназначение: кокотница, кроншель, турка 7. Предметы инвентаря: сервировочные тележки, настольный и соусный подогреватель 8. Столовые приборы и столовое бельё: виды скатертей и салфеток, ножи, вилки	12
	Практическое занятие № 2 1. Дизайн оформления торгового зала общественного питания в гостинице. Виды мебели в зависимости от класса гостиницы 2. Классификация и характеристика посуды для подачи блюд и напитков 3. Практическая подготовка	8

Тема 1.4 Обслуживание в ресторанах и барах при гостинице	Содержание 1. Характеристика гостиничного ресторана: фешенебельный, фирменный, повседневный 2. Виды ресторанного сервиса: русский, французский, американский сервисы, сервис геридон 3. Правила сервировки столов, подача блюд и напитков 4. Виды сервировки: сервировка для завтрака, обеда и ужина 5. Характеристика и виды баров при гостинице. Оснащение бара, его продукция. Типы гостиничных баров 6. Мини-бар сервис с гостинице, его организация 7. Меню как документ предприятия общественного питания. Требования к составлению и оформлению меню 8. Виды и структура меню. Характеристика меню различных видов «А ля карт», «Табльдот» 9. Организация музыкального обслуживания и концертных программ. Сущность и виды анимационных программ: шоу-программы, варьете, мюзик-холл, концерт, тематический вечер, музыкальные программы и их характеристика 10. Техническое обеспечение музыкально-развлекательных программ	10
	Практическое занятие № 3 1. Комбинированные методы обслуживания в зависимости от класса гостиницы и ассортимента заказанных блюд 2. Последовательность правила подачи холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков 3. Приём заказов на обслуживание в номерах гостиницы 4. Виды сервировки столов 5. Виды меню. Требования к составлению и оформлению меню 6. Деловая игра: «Анимационная программа в ресторане гостиницы» 7. Практическая подготовка	10

Тема 1.5 Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице	Содержание 1. Особенности обслуживания туристической группы предприятием общественного питания в гостинице 2. Организация завтраков как основной функции ресторана гостиничного предприятия. Виды завтраков, их характеристика: континентальный, расширенный, завтрак с шампанским 3. Обслуживание по типу «шведского стола». Типы шведских столов в ресторане отеля: бранч, обед-буфет, банкет 4. Буфеты при гостинице. Организация поэтажных буфетов, буфет-бар. Виды буфетного обслуживания. 5. Специфика и организация расчёта за питание при гостинице. Расчёты за питание по системе «всё включено», расчёты при индивидуальном обслуживании гостей 6. Документальное оформление отчётов, составление отчёта за прошедший день	12
	Практическое занятие № 4 1. Разработка меню «Позднего завтрака» для мини-отеля 2. Разработка меню «Континентального завтрака» для гостиницы категории 4* 3. Разработка меню «Воскресный бранч» 4. Разработка меню для тематических мероприятий 5. Составление меню туристического ваучера 6. Отработка приёма заказа с помощью Postterminala и по счёту 7. Практическая подготовка	8
Тема 1.6 Обслуживание массовых мероприятий	Содержание 1. Виды массовых мероприятий, проводимых на предприятиях общественного питания в гостинице: банкеты, виды приёмов 2. Банкетное обслуживание. Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчёт необходимого количества официантов 3. Типы банкетов. Правила организации банкетов с полным обслуживанием, особенности организации, порядок обслуживания банкета 4. Банкеты с частичным обслуживанием официантами, фуршеты, коктейль-банкеты, банкет-горка 5. Организация чай-банкетов и кофе-пауз в ресторане гостиничного предприятия. Подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания 6. Обслуживание на предприятиях общественного питания участников дипломатических встреч и официальных приёмов. Виды дипломатических приёмов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет»,	12

	«Ужин»	
	Практическое занятие № 5 1. Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-коктейль, банкета-чай 2. Провести расчёт потребностей в официантах, общей длины столов, столовой посуды, приборов и столового белья для проведения конкретного вида банкета 3. Практическая подготовка	6
Тема 1.7 Обслуживание в гостиничных номерах. Роль службы Room-service в гостинице	Содержание 1. Служба обслуживания в номерах: функции и задачи, организационная структура службы 2. Требования к персоналу службы обслуживания в номерах 3. Процесс обслуживания в номерах гостиницы. Организация работы службы room-service 4. Особенности меню room-service. Карты меню в номере. Организация вегетарианского и диетического меню, европейский завтрак 5. Сервировка стола в номере. Способы сервировки стола в гостиничном номере, подача блюд и напитков 6. Специальное оборудование в номерах. Виды оборудования используемые в room-service (настольные подогреватели, передвижные тележки)	12

	Практическое занятие № 6 1. Составление карты меню room-service: вегетарианского и диетического меню 2. Роль службы room-service в гостиничном комплексе. Требования к персоналу службы обслуживания в номерах 3. Способы сервировки стола в гостиничном номере, подача блюд и напитков 4. Практическая подготовка	8
Тема 1.8 Обслуживание иностранных туристов	Содержание 1. Организация и виды международного туризма в РФ. Классификация международного рынка туризма и гостеприимства. Законодательные акты по обслуживанию иностранных туристов 2. Правила обслуживания иностранных туристов в гостинице. Особенности регистрации, приёма и размещения в гостинице 3. Особенности организации питания иностранных туристов. Специфика обслуживания туристов из различных стран 4. Кулинарные традиции национальных кухонь мира. Составление меню для иностранных туристов различных национальностей, с учётом традиций и особенностей кухни 5. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из европейских стран (Англия, Франция, Германия, Италия, Испания) 6. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Ближнего Востока (ОАЭ, Сирия, Ирак) 7. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из азиатских стран (Япония, Китай, Корея) 8. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Африки и Америки	10
	Практическое занятие № 7 1. Составление меню бизнес-ланча для туристов из европейских стран 2. Составление меню бизнес-ланча для туристов из азиатских стран 3. Составление меню бизнес-ланча для туристов из стран Ближнего Востока 4. Составление меню бизнес-ланча для туристов из Америки 5. Практическая подготовка	8
Тема 1.9 Специальные формы обслуживания	Содержание 1. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «репинский стол» в помещениях общественного питания в гостинице 2. Обслуживание по типу «кейтеринг». Понятие и виды услуг кейтеринга	4

	Практическое занятие № 8 1. Составление комплексного обеда «экспресс-зала» ресторана 2. Составление меню по обслуживанию кейтеринговых мероприятий 3. Практическая подготовка	4
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 1. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по рекомендации преподавателя 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя 3. Подготовка доклада с презентацией на тему: «Экстерьер и интерьер помещений общественного питания при гостиницах» 4. Составление меню «А парт» для гостиницы 3* 5. Составление меню «А ля карт» для отеля 5* 6. Составление меню «Табльдот» для гостиницы 4* 7. Подготовка доклада с презентацией на тему: «Классификация и характеристика посуды для подачи и потребления блюд и напитков (фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, металлической и др.)» 8. Рассчитать необходимое количество столового белья, посуды, приборов для ресторана гостиницы «Волхов» 9. Составить меню для тематических мероприятий «Масленица», «Рождество» проводимых на территории гостиницы 10. Разработать анимационную программу проведения Нового года в гостиничном комплексе (по выбору студента) 11. Подготовить и провести дипломатический приём в ресторанном зале гостиницы (по выбору студента): «Бокал шампанского», «Фуршет», «Коктейль», «Ужин» 12. Составить карту меню goom-service континентального завтрака 13. Составить меню «Американский», и «Английский» завтраки, что общего в чём различие 14. Составить меню «Расширенного завтрака» 15. Подготовить презентации на тему: «Особенности питания жителей США, Канады и Латинской Америки» 16. Подготовка презентации на тему: «Итальянская и французская «высокие» кухни» 17. Подготовка презентации на тему: «Национальные кухни стран южной Европы (Испания, Португалия, Греция) 18. Подготовка презентации на тему: «Национальные кухни стран Восточной Европы (Румыния, Хорватия, Болгария, Чехия, Польша)» 19. Подготовка доклада с презентацией на тему «Исторические, религиозные и культурные предпосылки формирования национальных кухонь в различных регионах мира» 20. Подготовка доклада с презентацией на тему: «Особенности питания мусульманских народов» 21. Подготовка доклада с презентацией на тему: «Национальные кухни Индии» 22. Подготовка доклада с презентацией на тему: «Особенности питания японцев, китайцев, корейцев»		4

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

Тема 1.1 Услуги общественного питания как составляющая гостиничного комплекса

Тема 1.2 Проектирование помещений общественного питания в гостинице

Практическое занятие № 1 (2 час.)

Цель: закрепить знания полученные на теоретическом занятии

Требования к знаниям и умениям:

Знать: требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены

Уметь: анализировать результаты деятельности **сотрудников службы питания**

Требования по теоретической готовности студентов к выполнению практических заданий: основные нормативные документы по предоставлению услуг питания в гостиничном комплексе, виды услуг питания согласно классификации отеля. Роль службы питания в структуре гостиницы

Порядок выполнения работы: ответить устно на контрольные вопросы:

Контрольные вопросы:

1. Когда появилось общественное питание?
2. Что входит в понятие комплекса услуг общественного питания?
3. Какие меры безопасности в общественном питании должны соблюдаться в гостиничном комплексе?
4. Структура службы питания
5. Какие санитарные нормы должны соблюдаться при планировании производственных помещений предприятия общественного питания в гостинице?
6. Какие требования предъявляются к проектированию торговых залов общественного питания в гостинице?
7. Какие требования предъявляются к персоналу общественного питания в гостинице?

Требования к результатам работы: устный ответ, в письменном виде предоставить структуру службы питания гостиницы

Содержание заданий

1. Составить конспект
2. Провести словарную работу с ключевыми понятиями
3. Изучить нормативную документацию регламентирующую деятельность службы питания в гостинице

Форма контроля: индивидуально-групповая

Критерии оценки: см. пояснительную записку

Список рекомендуемой литературы

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. 243с.
2. Сирый В.И., И. Бухаров И.П., Ярков С.Н., Ф. Сокирянский Ф.В. Ресторанный бизнес. Управляем профессионально и эффективно. М.: Издательство: «Эксмо», 2019. 346с.
3. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. 336с.

Тема 1.3 Культура обслуживания на предприятиях общественного питания

Практическое занятие № 2 (2 час.)

Цель: закрепить знания полученные на теоретическом занятии

Требования к знаниям и умениям:

Знать: нормы обслуживания, методику определения численности персонала для предоставления услуг высокого качества

Уметь: контролировать соблюдение стандартов обслуживания гостей

Требования по теоретической готовности студентов к выполнению практических заданий: основные нормативные документы по предоставлению услуг питания в гостиничном комплексе, виды услуг питания согласно классификации отеля. Роль службы питания в структуре гостиницы

Порядок выполнения работы: ответить устно на контрольные вопросы:

Контрольные вопросы:

1. Понятие «культуры обслуживания» на предприятиях общественного питания
2. Стили оформления торговых залов на предприятиях обслуживания питанием
3. Принципы расстановки мебели в торговом зале
4. Дизайн оформления торгового зала

Требования к результатам работы: устный ответ, предоставить презентацию на тему «Дизайн оформления торгового зала в гостиничном комплексе»

Содержание заданий:

1. Составить конспект
2. Составить предметы инвентаря сервировочной тележки

Требования к результатам работы: устный ответ

Форма контроля: индивидуально-групповая

Критерии оценки: см. пояснительную записку

Список рекомендуемой литературы:

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. 243с.
2. Сирый В.И., И. Бухаров И.П., Ярков С.Н., Ф. Сокирянский Ф.В. Ресторанный бизнес. Управляем профессионально и эффективно. М.: Издательство: «Эксмо», 2019. 346с.
3. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. 336с.

Тема 1.4 Обслуживание в ресторанах и барах при гостинице

Практическое занятие № 3 (2 час.)

Цель: закрепить знания полученные на теоретическом занятии

Требования к знаниям и умениям:

Знать: профессиональную терминологию службы питания в том числе на иностранном языке

Уметь: планировать потребности в материальных ресурсах: мебели, столовой посуды, приборов, столового белья, оборудования

Требования по теоретической готовности студентов к выполнению практических занятий: виды ресторанного сервиса, характеристику гостиничных ресторанов, правила сервировки столов, характеристику меню различных видов

Порядок выполнения работы: ответить устно на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Назовите виды ресторанного сервиса
2. Какие требования предъявляются к составлению меню?
3. Какие анимационные программы предоставляются при предоставлении услуг питания
4. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих и холодных напитков
5. Виды сервировки столов
6. Комбинированные методы обслуживания в зависимости от класса гостиницы

Требования к результатам работы: устный ответ и предоставление презентации «Анимационная программа в ресторане гостиницы»

Содержание заданий:

1. Составить конспект
2. Провести словарную работу с ключевыми понятиями темы

Форма контроля: индивидуально-групповая

Критерии оценки: см. пояснительную записку

Список рекомендуемой литературы

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. 243с.
2. Сирый В.И., И. Бухаров И.П., Ярков С.Н., Ф. Сокирянский Ф.В. Ресторанный бизнес. Управляем профессионально и эффективно. М.: Издательство: «Эксмо», 2019. 346с.
3. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. 336с.

Тема 1.5 Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице

Практическое занятие № 4 (2 час.)

Цель: закрепить знания полученные на теоретическом занятии

Требования к знаниям и умениям:

Знать: профессиональную терминологию службы питания в том числе на иностранном языке

Уметь: планировать потребности в материальных ресурсах: мебели, столовой посуды, приборов, столового белья, оборудования

Требования по теоретической готовности студентов к выполнению практических занятий: особенности обслуживания туристической группы предприятиями питания в гостинице, основные виды завтраков, составление туристического меню

Порядок выполнения работы: ответить устно на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Особенности обслуживания туристической группы на предприятиях питания в гостинице
2. Виды обслуживания: «шведский стол», бранч, обед-буфет, банкет
3. Виды буфетного обслуживания на этажах гостиницы
4. Меню «Позднего завтрака»

5. Меню «Континентальный завтрак»

6. Меню «Воскресный бранч»

Требования к результатам работы: устный ответ разработка различных видов меню по выбору студента

Содержание заданий:

Составить конспект

Форма контроля: индивидуально-групповая

Критерии оценки: см. пояснительную записку

Список рекомендуемой литературы

- 1.Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.243с.
2. Сирый В.И., И. БухаровИ.П, ЯрковС.Н ,Ф. Сокирянский Ф.В. Ресторанный бизнес. Управляем профессионально и эффективно. М.: Издательство: «Эксмо», 2019. 346с.
3. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. 336с.

Тема 1.6 Обслуживание массовых мероприятий

Практическое занятие № 5 (2 час.)

Цель: закрепить знания полученные на теоретическом занятии

Требования к знаниям и умениям:

Знать: особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы

Уметь: разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж

Требования по теоретической готовности студентов к выполнению практических занятий: особенности обслуживания массовых мероприятий службой питания в гостинице, разработка плана обслуживания, расчёт необходимого количества официантов

Порядок выполнения работы: ответить устно на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Виды массовых мероприятий проводимых службой питания в гостинице
2. Подготовка к банкетному обслуживанию
3. Обслуживание участников дипломатических встреч
4. Виды дипломатических приёмов
5. Составление меню банкета с полным обслуживанием

6. Составление меню банкета-фуршета, банкета-коктейль, банкета-чай

Требования к результатам работы: устный ответ, предоставление расчёта потребностей в официантах, общей длины столов, столовой посуды, приборов и столового белья для проведения конкретного вида банкета

Форма контроля: индивидуально-групповая

Критерии оценки: см. пояснительную записку

Список рекомендуемой литературы

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. 243с.
2. Сирый В.И., И. Бухаров И.П., Ярков С.Н., Ф. Сокирянский Ф.В. Ресторанный бизнес. Управляем профессионально и эффективно. М.: Издательство: «Эксмо», 2019. 346с.
3. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. 336с.

Тема 1.7 Обслуживание гостиничных номеров. Роль службы Room-service в гостинице

Практическое занятие № 6 (2 час.)

Цель: закрепить знания полученные на теоретическом занятии

Требования к знаниям и умениям:

Знать: задачи, функции, особенности организации разных типов и классов, методов и форм обслуживания

Уметь: определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами

Требования по теоретической готовности студентов к выполнению практических занятий: обслуживание службой питания гостиницы службой room-service, роль службы в структуре гостиницы

Порядок выполнения работы: ответить устно на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Функции и задачи службы обслуживания в номерах
2. Требования к служащим службы room-service
3. Способы сервировки стола в гостиничном номере
4. Составление вегетарианского и диетического меню
5. Виды оборудования используемого службой room-service при обслуживании в номерах

Требования к результатам работы: устный ответ и предоставление разработанного вегетарианского и диетического меню

Содержание заданий:

Составить конспект

Дать характеристику используемого оборудования службой room-service при обслуживании гостей в номерах

Форма контроля: индивидуально-групповая

Критерии оценки: см. пояснительную записку

Список рекомендуемой литературы

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. 243с.
2. Сирый В.И., И. Бухаров И.П., Ярков С.Н., Ф. Сокирянский Ф.В. Ресторанный бизнес. Управляем профессионально и эффективно. М.: Издательство: «Эксмо», 2019. 346с.
3. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. 336с.

Тема 1.8 Обслуживание иностранных туристов

Практическое задание № 7 (2 час)

Цель: закрепить знания полученные на теоретическом занятии

Требования к знаниям и умениям:

Знать: законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг питания в гостиничном комплексе

Уметь: использовать информационные технологии в том числе на иностранном языке

Требования по теоретической готовности студентов к выполнению практических занятий: классификацию международного рынка туризма и гостеприимства, правила обслуживания иностранных туристов, особенности организации питания

Порядок выполнения работы: ответить устно на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Виды международного туризма
2. Правила обслуживания иностранных туристов
3. Особенности организации питания для иностранных туристов
4. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из разных стран мира
5. Особенности составления меню для иностранных туристов из разных стран мира

Требования к результатам работы: устный ответ и предоставление разработанного меню для разного контингента туристов

Содержание заданий:

Составить конспект

Знать правила обслуживания службой питания в гостинице иностранных туристов

Форма контроля: индивидуально-групповая

Критерии оценки: см. пояснительную записку

Список рекомендуемой литературы

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. 243с.
2. Сирый В.И., И. Бухаров И.П., Ярков С.Н., Ф. Сокирянский Ф.В. Ресторанный бизнес. Управляем профессионально и эффективно. М.: Издательство: «Эксмо», 2019. 346с.
3. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. 336с.

Тема 1.9 Специальные формы обслуживания

Практическое занятие № 8 (2 час.)

Цель: закрепить знания полученные на теоретическом занятии

Требования к знаниям и умениям:

Знать: технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков

Уметь: разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж

Требования по теоретической готовности студентов к выполнению практических занятий: особенности организации прогрессивных форм обслуживания

Порядок выполнения работы: ответить устно на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Организация формы обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «репинский стол»
2. Кейтеринговое обслуживание службой питания в гостинице
3. Меню комплексного обеда ресторана

Требования к результатам работы: устный ответ и предоставление разработанного меню обслуживания по типу «кейтеринг»

Содержание заданий:

Составить конспект

Форма контроля: индивидуально-групповая

Критерии оценки: см. пояснительную записку

Список рекомендуемой литературы

1. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. 243с.
2. Сирый В.И., И. Бухаров И.П., Ярков С.Н., Ф. Сокирянский Ф.В. Ресторанный бизнес. Управляем профессионально и эффективно. М.: Издательство: «Эксмо», 2019. 346с.
3. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. 336с.

Информационное обеспечение

Основная литература

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
4. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий.
5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. СанПиН 2.3.2 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного врача РФ от 22 мая 2003г
7. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. 243с.
8. Сирый В.И., И. Бухаров И.П., Ярков С.Н., Ф. Сокирянский Ф.В. Ресторанный бизнес. Управляем профессионально и эффективно. М.: Издательство: «Эксмо», 2019. 346с.
9. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. 336с.

Дополнительная литература

1. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. 345с..
2. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг. М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 288с.
3. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 224с.

Программное обеспечение

Наименование программного продукта	Обоснование для использования (лицензия, договор, счёт, акт или иное)	Дата выдачи
Microsoft Windows 7 Professional	Dreamspark (Imagine)	30.04.2015

	№ 370aef61-476a-4b9f-bd7c-84bb13374212	
Microsoft Windows 10 for Educational Use	Dreamspark (Imagine) № 370aef61-476a-4b9f-bd7c-84bb13374212	30.04.2015
Подписка Microsoft Office 365	свободно распространяемое для вузов	-
Adobe Acrobat	свободно распространяемое	-
Teams	свободно распространяемое	-
Zoom	Свободно оаспространяемое	

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Наименование ресурса	Договор	Срок договора
Профессиональные базы данных		
База данных «Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru Коллекция: Легендарные книги	Договор №63/юс от 20.03.2018	бессрочный
База данных «Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru	Договор № 4431/05/ЕП (У)21 от 17.03.2021	31.12.2021
База открытых данных Росфинмониторинга http://www.fedsfm.ru/opendata	в открытом доступе	-
Информационные справочные системы		
Справочно-правовая система КонсультантПлюс (КонсультантПлюс студенту и преподавателю) www.consultant.ru/edu/	в открытом доступе	-

Журналы:

«Гостиничное дело», «Пять звёзд», «PROотель», «Гостиница»

Интернет ресурсы

1. <http://kadryfrio.ru/spk/profession-standards/approved/>
2. <http://www.restoved.ru>
3. <http://www.Restoranoff.ru>,
4. http://www.consultant.ru/law/podborki/obschestvennoe_pitanie/

Лист внесения изменений в методические рекомендации по практическим занятиям

№	Номер и дата распорядительного документа о внесении изменений	Дата внесения изменений	Ф.И.О. лица, ответственного за изменение	Подпись	Номер и дата распорядительного документа о принятии изменений