

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

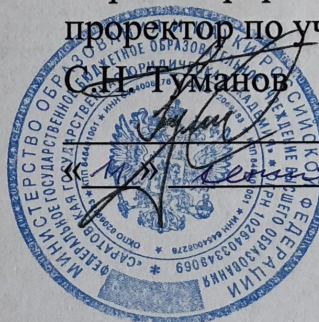
«САРАТОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ ЮРИДИЧЕСКАЯ АКАДЕМИЯ»

Кафедра истории, политологии, социологии и сервиса

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор,
проректор по учебной работе

С. И. Туманов



2017 г.

Рабочая программа дисциплины

«Ресторанный сервис»

по направлению подготовки 43.03.01. Сервис

профиль подготовки «Сервис гостинично-ресторанных и туристических
комплексов»

квалификация «бакалавр»

форма обучения – очная, заочная

Содержание

1. Область применения и нормативные ссылки.....	3
2. Цель и задачи освоения дисциплины	3
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. .	4
5. Объем дисциплины	5
6. Структура учебной дисциплины.....	6
7. Содержание дисциплины.....	12
8. Методические указания обучающимся.....	38
9. Фонд оценочных средств.....	44
10. Перечень основной и дополнительной литературы.	49
11. Информационное и программное обеспечение	51
12. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	52

1. Область применения и нормативные ссылки

Настоящая программа учебной дисциплины устанавливает минимальные требования к знаниям и умениям обучающегося и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Программа предназначена для преподавателей, ведущих данную дисциплину и обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, изучающих дисциплину «Ресторанный сервис».

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис квалификация «бакалавр», утвержденным приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2015 г. № 1169;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367;

- Основной профессиональной образовательной программой Академии по направлению подготовки 43.03.01 Сервис квалификация «бакалавр», профиль подготовки «Сервис гостинично-ресторанных и туристических комплексов»;

- Учебным планом Академии по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденным в 2015 г. (для обучающихся 2015 года набора).

2. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ресторанный сервис» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений о теории и современной практике ресторанного сервиса.

Задачи дисциплины:

- дать представления об основных теоретических положениях курса и ключевых понятиях;
- познакомить с основами индустрии питания в России и за рубежом, динамикой её развития;
- рассмотреть правила, стандарты обслуживания предприятий питания;
- раскрыть характеристики ресурсов, форм, технологий разработки и реализации ресторанного продукта, показателей качества процессов ресторанного сервиса;
- сформировать представления об актуальных ресторанных концепциях;

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ресторанный сервис» относится к вариативной части (обязательная дисциплина) учебного плана по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль подготовки «Сервис гостинично-ресторанных и туристических комплексов» квалификация «бакалавр».

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении следующих дисциплин:

- «Сервисная деятельность»,
- «Основы предпринимательской деятельности»,
- «Менеджмент в сервисе»,
- «Исследование систем управления в сервисе».

Основные положения дисциплины могут быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- «Управление персоналом предприятий сервиса»,
- «Курортно-досуговая деятельность»,
- «Маркетинговые исследования»,
- «Безопасность гостиничных предприятий»,
- «Инновации на предприятиях сервиса».

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает следующие компетенции:

№ п/п	Код по ФГОС	Компетенция	Приобретаемые знания, умения, навыки
1.	ОК-3	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;	Знать: основные понятия, относящиеся к сфере ресторанного сервиса; Уметь: дискутировать о предметах, средствах и процессах ресторанного обслуживания; Владеть: навыками коммуникации в сервисной сфере.
2.	ОК-4	Способность работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;	Знать: этнокультурные особенности взаимодействия и традиции питания различных народов; Уметь: соблюдать этические и правовые нормы отношения с потребителями; Владеть: навыками социального взаимодействия, работы в команде.
3.	ОК-5	Способность к самоорганизации и самообразованию	Знать: основные теоретические концепции и терминологический аппарат дисциплины; Уметь: анализировать процессы ресторанного сервиса;

			Владеть: навыками отбора оптимальных отечественных и зарубежных практик в сфере ресторанного сервиса.
4.	ПК-1	Готовность к организации контактной зоны предприятия	Знать: нормативно-правовую базу сферы общественного питания в России, принципы и методы организации обслуживания в ресторане; Уметь: анализировать современные достижения в организации ресторанного обслуживания; Владеть: навыками использования форм и методов обеспечения сервиса в решении задач ресторанного обслуживания.
5.	ПК-9	Способность выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности	Знать: психологические типы потребителей, особенности коммуникации с ними; Уметь: анализировать специфику обслуживания на предприятиях питания с учётом психологических особенностей посетителей; Владеть: навыками соотнесения психологических особенностей посетителей с типом коммуникации с ними.
6.	ПК-11	Готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса	Знать: права и обязанности работников ресторана, технологии обслуживания и взаимодействия с клиентами ресторанов; Уметь: анализировать виды, формы и объемы процесса ресторанного сервиса; Владеть: навыками выбора ресурсов и технологических средств для ресторанного сервиса.
7.	ПК-12	Готовность к осуществлению контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов.	Знать: показатели качества процессов ресторанного сервиса; Уметь: выбирать необходимые ресурсы и технологические средства для обеспечения сервиса; Владеть: навыками оценки услуг, стандартов обслуживания, информационных и коммуникационных технологий, применяемых рестораном.

5. Объем дисциплины

5.1. Очная форма обучения.

Курс 3. Семестр 5. Форма промежуточной аттестации зачет.

Общая трудоемкость (зач. ед / часы)	Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия)				Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация	
	Всего (часы)	Лекционные занятия	Практические (семинарские) занятия	Лабораторные		Зачет	Экзамен
3/108	52	20/4*	22/10*	10/2*	56	+	-

Курс 3. Семестр 6. Форма промежуточной аттестации зачет; экзамен. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 часа).

Общая трудоемкость (зач. ед / часы)	Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия)				Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация	
	Всего (часы)	Лекционные занятия	Практические (семинарские) занятия	Лабораторные		Зачет	Экзамен
4/144	50	20/4*	20/10*	10/2*	58	-	36

5.2. Заочная форма обучения.

Курс 3. Форма промежуточной аттестации зачет.

Общая трудоемкость (зач. ед / часы)	Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия)			Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация	
	Всего (часы)	Лекционные занятия	Практические (семинарские) занятия		Зачет	Экзамен
3/108	10	4/2*	6/2*	94	4	-

Курс 4. Форма промежуточной аттестации экзамен. Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 часа).

Общая трудоемкость (зач. ед / часы)	Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия)				Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация	
	Всего (часы)	Лекционные занятия	Практические (семинарские) занятия	Лабораторные		Зачет	Экзамен
4/144	18	8/2*	8/2*	2	117	-	9

При организации ускоренного обучения по индивидуальному учебному плану для обучающихся, имеющих среднее профессиональное или высшее образование различных уровней, количество часов (аудиторная контактная работа), отведенных для изучения учебных дисциплин соответствующего профиля отражено в индивидуальном учебном плане (для обучающегося или группы обучающихся) с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося).

6. Структура учебной дисциплины

6.1. Тематический план дисциплины «Ресторанный сервис» для очной формы обучения:

ФГБОУ ВО «Саратовская государственная юридическая академия»
 Программа дисциплины «Ресторанный сервис» для направления подготовки 43.03.01 Сервис

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общее кол-во часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия)				Кол-во час. на самостоятельную работу	Форма контроля
			Всего часов	в т.ч. лекции	в т.ч. прак-ие (семинарские) занятия	в т.ч. л/р		
1 семестр								
1.	Тема 1. Введение. История развития ресторанного сервиса.	10	6	4	2	-	4	Собеседование Доклад
2.	Тема 2. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификации.	10	4	2	2/2*	-	6	Дискуссия Доклад
3.	Тема 3. Актуальные ресторанные концепции, современные тенденции.	15	8	4/2*	4/4*	-	7	Лекция-беседа Практическое задание Доклад
4.	Тема 4. Нормативная регламентация деятельности предприятий общественного питания в России	7	2	-	2	-	5	Доклад
5.	Тема 5. Расположение ресторана и экстерьер.	9	4	2	2	-	5	Собеседование Доклад
6.	Тема 6. Дизайн залов: основные стили интерьера ресторана.	9	4	2/2*	2	-	5	Лекция-беседа Собеседование Доклад
7.	Тема 7. Производственные, торговые, вспомогательные помещения ресторана.	10	4	2	2/2*	-	6	Дискуссия Доклад
8.	Тема 8. Обслуживающий персонал ресторана: требования, методы	12	6	-	2	4/2*	6	Дискуссия Доклад

ФГБОУ ВО «Саратовская государственная юридическая академия»
Программа дисциплины «Ресторанный сервис» для направления подготовки 43.03.01 Сервис

	организации труда							
9.	Тема 9. Культура ресторанного сервиса	12	6	-	2	4	6	Доклад
10.	Тема 10. Посуда, приборы и текстиль для ресторана: ассортимент, характеристика, назначение.	14	8	4	2/2*	2	6	Дискуссия Доклад
ИТОГО за семестр		108	52	20/4*	22/10*	10/2*	56	Зачет
2 семестр								
11.	Тема 11. Меню ресторана: понятие, назначение, типы	10	4	2	2	-	6	Доклад
12.	Тема 12. Составление ресторанного меню. Классификация и последовательность расположения блюд в меню.	21	6	2	4/4*	-	15	Дискуссия Доклад
13.	Тема 13. Винный сервис как составная часть ресторанного сервиса: винная терминология, карта вин, классификации вин разных стран.	9	4	2/2*	1	-	5	Лекция-беседа Доклад
14.	Тема 14. Подача вин: подбор посуды для вин, подбор вин к блюдам. Правила хранения вин.	18	6	2	1	4	12	Доклад
15.	Тема 15. Карта коктейлей. Классификации и последовательность подачи коктейлей.	8	4	2	2	-	4	Собеседовани е Доклад

ФГБОУ ВО «Саратовская государственная юридическая академия»
Программа дисциплины «Ресторанный сервис» для направления подготовки 43.03.01 Сервис

16.	Тема 16. Классификация сыров. Основные правила подачи сыра и составления сырной тарелки.	14	6	2/2*	4/4*	-	8	Лекция-беседа Дискуссия
17.	Тема 17. Подготовка зала ресторана к обслуживанию посетителей.	19	4	2	2/2*	-	15	Дискуссия Доклад
18.	Тема 18. Предварительная и основная сервировка. Основные требования к сервировке стола.	23	8	2	2	4/2*	15	Дискуссия Доклад
19.	Тема 19. Последовательность и правила подачи блюд в ресторане.	8	3	2	1	-	5	Доклад
20.	Тема 20. Основные виды специального обслуживания. Классификации банкетов.	14	5	2	1	2	9	Доклад
ИТОГО за семестр		144	50	20/4*	20/10*	10/2*	94	Экзамен

Примечание:

* - Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия) в интерактивной форме.

6.2. Тематический план дисциплины «Ресторанный сервис» для заочной формы обучения:

№ п/п	Наименование разделов и тем	Общее кол-во часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия)				Кол-во час. на самост. работу	Форма контроля
			Всего часов	в т.ч. лекции	в т.ч. прак-ие (семинарские) занятия	в т.ч. л/р		
6 семестр								

ФГБОУ ВО «Саратовская государственная юридическая академия»
 Программа дисциплины «Ресторанный сервис» для направления подготовки 43.03.01 Сервис

1.	Тема 1. Введение. История развития ресторанного сервиса. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификации.	16	1	1/1*	-	-	15	Лекция-беседа Собеседование
2.	Тема 2. Актуальные ресторанные концепции, современные тенденции.	16	1	-	1/1*	-	15	Практическое задание Доклад
3.	Тема 3. Нормативная регламентация деятельности предприятий общественного питания в России	9	1	-	1	-	8	Доклад
4.	Тема 4. Расположение ресторана и экстерьер.	12	1	-	1	-	11	Собеседование Доклад
5.	Тема 5. Дизайн залов: основные стили интерьера ресторана.	11	1	1/1*	-	-	10	Лекция-беседа Собеседование
6.	Тема 6. Производственные, торговые, вспомогательные помещения ресторана.	11	2	1	1	-	9	Дискуссия
7.	Тема 7. Обслуживающий персонал ресторана: требования, методы организации труда Культура ресторанного сервиса	16	2	1	1	-	14	Дискуссия
8.	Тема 8. Посуда, приборы и текстиль для ресторана: ассортимент, характеристика, назначение.	13	1	-	1/1*	-	12	Дискуссия Доклад
ИТОГО за семестр		104	10	4/2*	6/2*	-	94	Зачет
7 семестр								

ФГБОУ ВО «Саратовская государственная юридическая академия»
 Программа дисциплины «Ресторанный сервис» для направления подготовки 43.03.01 Сервис

9	Тема 9. Меню ресторана: понятие, назначение, типы	14	2	1	1	-	12	Доклад
10	Тема 10. Составление ресторанный меню. Классификация и последовательность расположения блюд в меню.	12	2	1	1/1*	-	10	Дискуссия Доклад
11	Тема 11. Винный сервис как составная часть ресторанный сервиса: винная терминология, карта вин, классификации вин разных стран.	11	1	1/1*	-	-	10	Лекция-беседа
12	Тема 12. Подача вин: подбор посуды для вин, подбор вин к блюдам. Правила хранения вин.	15	3	1	1	1	12	Доклад
13	Тема 13. Карта коктейлей. Классификации и последовательность подачи коктейлей.	11	1	1	-	-	10	Собеседование
14	Тема 14. Классификация сыров. Основные правила подачи сыра и составления сырной тарелки.	17	2	1/1*	1	-	15	Лекция-беседа Дискуссия
15	Тема 15. Подготовка зала ресторана к обслуживанию посетителей.	13	1	-	1/1*	-	12	Дискуссия Доклад
16	Тема 16. Предварительная и основная сервировка. Основные требования к сервировке стола.	18	3	1	1/1*	1	15	Дискуссия Доклад

17	Тема 17. Последовательность и правила подачи блюд в ресторане.	11	1	-	1	-	10	Доклад
18	Тема 18. Основные виды специального обслуживания. Классификации банкетов.	13	2	1	1	-	11	Доклад
ИТОГО за семестр		135	18	8/2*	8/2*	2	117	Экзамен

Примечание:

* - Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторные занятия) в интерактивной форме.

7. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение. История развития ресторанного сервиса.

Лекция (4 часа).

1. Предмет и содержание курса «Ресторанный сервис», цели, задачи.
2. Понятийно-терминологический аппарат курса.
3. Возникновение и формирование предприятий питания в мире.
4. Зарождение ресторанов в России.
5. Развитие ресторанного сервиса в СССР, в России.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Понятийный аппарат ресторанного сервиса.
2. Возникновение и формирование предприятий питания в мире.
3. Зарождение ресторанов в России.
4. Развитие ресторанного сервиса в СССР, в России.

Самостоятельная работа обучающихся (4 часа).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Что является задачами и целями изучаемой дисциплины?
2. Перечислите основные понятия, используемые в ресторанной сфере.
3. Назовите предпосылки становления ресторанного дела в России.
4. Назовите первые заведения общественного питания на Руси.
5. Охарактеризуйте особенности предтеч ресторанов: аустерия, герберга, трактир.
6. Опишите первые чайни и кофейни в России.
7. Охарактеризуйте первые загородные рестораны в России.
8. Расскажите о развитии ресторанов в России после революции 1917 г.

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Милл Р.К. Управление рестораном: Учебник для студентов вузов / Милл Р.К., Лалаян Е.М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 535 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883747>
2. Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>
3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Дополнительная:

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. М.: Флинта: МПСИ, 2011. 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320765>
2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е.Б. М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 176 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>
3. Хмырова С.В. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг". М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 255 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=882505>

Тема 2. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификации.

Лекция (2 часа).

1. Классификации предприятий питания.
2. Структура и особенности функционирования разных типов предприятий питания.
3. Определение, структура, функции и нормы функционирования ресторана.
4. Российская классификация ресторанов.
5. Зарубежная классификацией ресторанов.

Практическое (семинарское) занятие (2/2* часа).

Интерактивная форма - дискуссия

1. Классификации предприятий питания.
2. Структура и особенности функционирования разных типов предприятий питания.
3. Определение, структура, функции и нормы функционирования ресторана.
4. Российская классификация ресторанов.
5. Зарубежная классификацией ресторанов.

Самостоятельная работа обучающихся (6 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.

2. Подготовка докладов.
3. Подготовка к дискуссии.

Контрольные вопросы:

1. Что вы понимаете под ресторанным сервисом?
2. Охарактеризуйте структуру индустрии предприятий питания.
3. Расскажите о современной российской классификации предприятий общественного питания.
4. Перечислите, какие предприятия питания имеют небольшой ассортимент блюд?
5. Какие типы ресторанов вы знаете?
6. Назовите неотъемлемые элементы полносервисных ресторанов.
7. В чём состоят отличия российской и зарубежной классификации ресторанов?

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 528 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
3. Милл Р. К. Управление рестораном: Учебник для студентов вузов / Милл Р.К., Лалаян Е. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 535 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883747>

Дополнительная:

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurantservice: Учебное пособие / Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. М.: Флинта: МПСИ, 2011. 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320765>
2. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. 368 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474993>
3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Тема 3. Актуальные ресторанные концепции, современные тенденции.

Лекция (4 / 2* часа).

Интерактивная форма – лекция-беседа

1. Ресторанная концепция: понятие, содержание.
2. Актуальные ресторанные концепции в России.
3. Известные ресторанные бренды мира.
4. Международные ресторанные сети.

Практическое (семинарское) занятие (4 /4* часа).

Интерактивная форма – лекция-беседа

1. Ресторанная концепция: понятие, содержание.
2. Актуальные ресторанные концепции в России.
3. Известные ресторанные бренды мира.
4. Международные ресторанные сети.

Самостоятельная работа обучающихся (7 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.
3. Выполнение практического задания.

Контрольные вопросы:

1. В чем суть концепции ресторанного сервиса?
2. Перечислите задачи создания концепции ресторана.
3. Назовите составляющие части концепции ресторана.
4. В чем отражается концепция ресторана?
5. Каковы доминирующие тенденции развития ресторанного сервиса в мире? А в России?
6. Опишите ведущую тенденцию развития ресторанов быстрого обслуживания.
7. Какие возможности приносит в развитие ресторанов использование «стандартного меню»?
8. Приведите примеры уникальных торговых предложений в ресторанном сервисе - «фишки».
9. Каковы перспективы развития семейных ресторанов в российских условиях?

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
2. Милл Р. К. Управление рестораном: Учебник для студентов вузов / Милл Р.К., Лалаян Е. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 535 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883747>
3. Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>

Дополнительная:

1. Антонов Г.Д. Управление конкурентоспособностью организации [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.Д. Антонов, В.М. Тумин, О.П. Иванова. М.: Издательский Дом "ИНФРА-М"; М.: ООО "Научно-издательский

- центр ИНФРА-М", 2012. 300 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=235869>
2. Виноградова М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. 448 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=511993>
 3. Дурович А. Технология и организация рекламной деятельности в сервисе: учебное пособие. Спб.: Питер, 2014.
 4. Сафронова Т.Н. Основы научных исследований: лаб. практикум для студентов направления подготовки 101100.62 «Гостиничное дело» профиля «Ресторанная деятельность» всех форм обучения / Сафронова Т.Н., Тимофеева А.М. Краснояр: СФУ, 2015. 131 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=550149>

Тема 4. Нормативная регламентация деятельности предприятий общественного питания в России

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания в России.
2. Правила оказания услуг общественного питания.
3. Нормативная база деятельности предприятий общественного питания.

Самостоятельная работа обучающихся (5 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Выделите основные элементы административно-правовой среды функционирования современного ресторанного бизнеса в России.
2. Охарактеризуйте неблагоприятные для развития ресторанного сервиса социально-экономические и политические факторы.
3. Что вам известно о государственном регулировании общественного питания?
4. Назовите общие требования к услугам общественного питания, руководствуясь соответствующим нормативным документом.
5. Перечислите требования к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания.
6. Назовите нормативный документ, который выделяет несколько типов предприятий общественного питания.
7. Назовите нормативный документ, классифицирующий услуги общественного питания.

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. М.: Издательско-

- торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. 416 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
 3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Дополнительная:

1. Бабаев Ю.А. Учет и контроль в общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. 2-е изд., испр. М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. 695 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512166>
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с. // URL: <http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm>
3. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2015. 16 с. // URL: https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_32692-2014
4. ГОСТ Р 50935-2007 Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (Введ. 01.01. 2010 г.) // URL: http://tehnorma.ru/gosttext/gost/gostdop_672.htm
5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Постановление Главного государственного санитарного врача от 8 ноября 2001 г. N 31 «О введении в действие санитарных правил» // URL: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
6. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // URL: <http://base.garant.ru/12115118/>

Тема 5. Расположение ресторана и экстерьер.

Лекция (2 часа).

1. Оценка факторов выбора места расположения будущего ресторана.
2. Понятие экстерьера предприятия питания.
3. Элементы внешнего облика ресторана.
4. Типы экстерьера ресторана.
5. Загородные и пригородные рестораны.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Оценка факторов выбора места расположения будущего ресторана.
2. Понятие экстерьера предприятия питания.

3. Элементы внешнего облика ресторана.
4. Типы экстерьера ресторана.
5. Загородные и пригородные рестораны.

Самостоятельная работа обучающихся (5 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Сформулируйте древнейший принцип розничной торговли.
2. Какие последствия неудачного расположения ресторана можете назвать?
3. Опишите место, наилучшее для размещения небольшой закусочной.
4. Опишите удобное место для расположения деликатесного ресторана.
5. Охарактеризуйте основные элементы экстерьера предприятия питания.

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
3. Милл Р.К. Управление рестораном: Учебник для студентов вузов / Милл Р.К., Лалаян Е. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 535 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883747>

Дополнительная:

1. Василенко З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Выш. шк., 2013. - 303 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=508855>
2. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс] / И.А. Румянцева. М.: Альтаир-МГАВТ, 2015. 56 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=522748>
3. Хмырова С.В. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг". М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 255 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=882505>

Тема 6. Дизайн залов: основные стили интерьера ресторана.

Лекция (2 /2* часа).

Интерактивная форма – лекция беседа

1. Основные стили интерьера современного ресторана
2. Освещение в интерьере ресторана
3. Интерьер и реклама
4. Бар в ресторане.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Основные стили интерьера современного ресторана
2. Освещение в интерьере ресторана
3. Интерьер и реклама
4. Бар в ресторане.

Самостоятельная работа обучающихся (5 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. На каких 3-х основаниях строится дизайн интерьера?
2. Как стиль интерьера преломляется в общей концепции ресторана?
3. Перечислите основные стили современного интерьера ресторана.
4. Основным требованием к интерьеру ресторана класса «люкс», согласно классификации, является?
5. Опишите интерьер ресторана, выдержанный в стиле арт-деко, и приведите примеры.
6. Охарактеризуйте интерьер ресторана в готическом стиле, приведите примеры.

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
2. Милл Р.К. Управление рестораном: Учебник для студентов вузов / Милл Р.К., Лалаян Е. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 535 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883747>
3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Дополнительная:

1. Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>
2. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс] / И.А. Румянцева. М.: Альтаир-МГАВТ, 2015. 56 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=522748>
3. Хмырова С.В. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг". М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 255 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=882505>

**Тема 7. Производственные, торговые, вспомогательные помещения ресторана.
Лекция (2 часа).**

1. Организация обслуживания в ресторане.
2. Общие требования к производственным помещениям ресторана.
3. Виды производственных помещений.
4. Инвентарное оснащение ресторана.
5. Требования к размещению посетителей.

Практическое (семинарское) занятие (2 /2* часа).

Интерактивная форма - дискуссия

1. Организация обслуживания в ресторане.
2. Требования к производственным помещениям ресторана.
3. Торговые и вспомогательные помещения ресторана.
4. Инвентарное оснащение ресторана.
5. Требования к размещению посетителей.

Самостоятельная работа обучающихся (6 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.
3. Подготовка к дискуссии.

Контрольные вопросы:

1. Опишите производственные и вспомогательные помещения ресторана.
2. Назовите торговые помещения ресторана.
3. Перечислите специализации производственных цехов ресторана.
4. Назовите основные требования к размещению гостей ресторана за столом.
5. Перечислите основные требования к мебели предприятий общественного питания.
6. Что вам известно об эргономике помещений?
7. Охарактеризуйте варианты зонирования зала ресторана.

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
3. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>

Дополнительная:

1. Виноградова М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. 448 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=511993>
2. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. 368 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474993>
3. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 176 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

Тема 8. Обслуживающий персонал ресторана: требования, методы организации труда.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Классификация персонала предприятий общественного питания.
2. Обязанности метрдотеля.
3. Требования, предъявляемые к официанту.
4. Методы организации труда официантов (индивидуальный, бригадный).
5. Техника безопасности в работе официанта.

Лабораторная работа (4 /2* часа).

Интерактивная форма - дискуссия

1. Требования к личной подготовке метрдотеля и официанта.
2. Подготовка принадлежностей, необходимых для обслуживания потребителей.
3. Правила получения заказа.
4. Критерии оценки качества получаемого заказа.

Самостоятельная работа обучающихся (6 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.

2. Подготовка докладов.
3. Подготовка к дискуссии.

Контрольные вопросы:

1. Опишите специфику применения индивидуального и бригадного методов организации труда официантов в различных типах ресторанов.
2. Охарактеризуйте функции метрдотеля (администратора) ресторана.
3. Перечислите обязанности официанта ресторана.
4. Перечислите основные требования к внешнему виду официанта.
5. Приведите примеры конфликтных ситуаций в процессе работы в ресторане, работы с возражениями.
6. Назовите показатели и критерии качественного обслуживания.

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015 // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В.Г. Федцов. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Дополнительная:

1. ГОСТ Р 50935-2007 Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (Введ. 01.01. 2010 г.) // URL: https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_%D0%A0_50935-2007
2. Виноградова М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014. 448 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=511993>
3. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е.Б. М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 176 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>
4. Управление персоналом и интеллектуальными ресурсами в России, 2013, № 3(6)-М.:НИЦ ИНФРА-М,2013.-80 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=435830>

Тема 9. Культура ресторанного сервиса

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Особенности ресторанного обслуживания.
2. Психологическая культура ресторанного сервиса
3. Этическая культура ресторанного сервиса
4. Ресторанный этикет.

Лабораторная работа (4 часа).

1. Основные правила взаимодействия посетителей и персонала ресторана.
2. Встреча гостей и основные правила качественного обслуживания.
3. Факторы успешных переговоров при принятии заказа.
4. Правила размещения гостей за столом.
5. Правила поведения посетителей ресторана, общения с официантом.

Самостоятельная работа обучающихся (6 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Что понимается под культурой обслуживания?
2. Дайте определение психологии обслуживания.
3. Какова роль психологии обслуживания в повышении культуры обслуживания гостей?
4. Как ведут себя в ресторане посетители с разными типами темперамента?
5. Как проявляется темперамент официанта при обслуживании посетителей?
6. Какими темпераментами обладают посетители, проявляющие в поведении следующие особенности: а) ровен в поведении, терпелив, малоактивен; б) жизнерадостен, быстро входит в контакт; в) вспыльчив, настроение неустойчиво, прямолинеен; г) стеснителен, нерешителен, медленно осваивается в новой обстановке?
7. Дайте психологическую характеристику деятельности официанта.
8. Что такое индивидуальный подход к посетителю? В чем его значение?
9. Что такое этическая культура работников ресторана?
10. Что понимается под профессиональным поведением официанта? Каковы составляющие этого поведения?
11. С чего начинается культура общения в ресторанах? В чем проявляется культура общения официанта с гостями?
12. Какие требования предъявляются к речи работников ресторана?
13. Какими критериями (показателями) можно пользоваться для определения уровня нравственной культуры официанта (обучаемого)?

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Милл Р.К. Управление рестораном: Учебник для студентов вузов / Милл Р.К., Лалаян Е.М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 535 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883747>
2. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>
3. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

Дополнительная:

1. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474993>
2. Лазаренко, Л. А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : Учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по направлениям бакалавриата всех форм обучения / Л. А. Лазаренко. Краснодар: КСЭИ, 2014. 115 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503525>
3. Управление персоналом и интеллектуальными ресурсами в России, 2013, № 3(6)-М.:НИЦ ИНФРА-М,2013.-80 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=435830>

Тема 10. Посуда, приборы и текстиль для ресторана: ассортимент, характеристика, назначение.

Лекция (4 часа).

1. Практика ресторанного сервиса.
2. Виды и формы посуды в ресторане.
3. Правила ухода и использования посуды в ресторане.
4. Текстиль: уход и использование.

Практическое (семинарское) занятие (2 /2* часа).

Интерактивная форма - дискуссия

1. Практика ресторанного сервиса.
2. Виды и формы посуды в ресторане.
3. Правила ухода и использования посуды в ресторане.
4. Текстиль: уход и использование.
5. Текстильные комплименты для гостей: различные способы выкладывания салфеток.

Лабораторная работа (2 часа).

1. Металлическая посуда и её использование.
2. Виды фарфоровой, фаянсовой столовой посуды, её назначение при сервировке стола и подаче блюд и напитков.
3. Основные и вспомогательные столовые приборы, их назначение.

4. Правила подготовки предметов столового комплекта.
5. Типы столового белья, соответствующие виду сервировки.
6. Приёмы накрытия скатертями столов. Размещение салфеток на столе.

Самостоятельная работа обучающихся (6 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.
3. Подготовка к дискуссии.

Контрольные вопросы:

1. Охарактеризуйте ассортимент, характеристики, назначение фарфоровой и фаянсовой посуды.
2. Охарактеризуйте ассортимент, характеристики, назначение стеклянной посуды. Охарактеризуйте ассортимент, характеристики, назначение металлической посуды и приборов.
3. Какие приборы относятся к вспомогательным?
4. Охарактеризуйте ассортимент, характеристики, назначение столовых приборов и белья.
5. Опишите разновидности текстиля, используемого в ресторане, правила ухода за ним и использования.
6. Перечислите виды скатертей, используемые как украшение стола.

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015 // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
3. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>

Дополнительная:

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. М.: Флинта: МПСИ, 2011. 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320765>
2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е.Б. М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 176 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

3. Хмырова С.В. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг". М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 255 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=882505>

Тема 11. Меню ресторана: понятие, назначение, типы.

Лекция (2 часа).

1. Понятие меню ресторана.
2. Оформление (правила, технологии) ресторанного меню.
3. Требования к меню.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Понятие меню ресторана.
2. Оформление (правила, технологии) ресторанного меню.
3. Требования к меню.

Самостоятельная работа обучающихся (6 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Какие экономические показатели влияют на правильность составления меню?
2. Какие существуют требования к меню как основному фактору ресторанного дела?
3. Охарактеризуйте меню как инструмент продаж.
4. Перечислите функции меню.
5. Какие функции заказа вам известны?
6. Охарактеризуйте способы оформления меню.
7. Опишите возможные роли меню в проведении переговоров по выбору блюд.

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие / Т.А.Джум, Г.М.Зайко. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 528 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>
3. Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>

Дополнительная:

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. М.: Флинта: МПСИ, 2011. 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320765>

2. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Олышанская. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474993>

3. Хмырова С.В. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг". М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 255 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=882505>

Тема 12. Составление ресторанного меню. Классификация и последовательность расположения блюд в меню.

Лекция (2 часа).

1. Правила составления ресторанного меню.
2. Основные типы меню.
3. Виды меню в зависимости от контингента потребителей.
4. Последовательность расположения блюд в меню.

Практическое (семинарское) занятие (4 /4*часа).

Интерактивная форма - дискуссия

1. Правила составления ресторанного меню.
2. Основные типы меню.
3. Виды меню в зависимости от контингента потребителей.
4. Последовательность расположения блюд в меню.
5. Инновационные разновидности меню.
6. Дополнительные правила, технологии составления меню.

Самостоятельная работа обучающихся (15 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.
3. Подготовка к дискуссии.

Контрольные вопросы:

1. Расскажите о процессе планирования ресторанного меню.
2. Как составляется меню ресторана?
3. Какие позиции обычно открывают меню концептуальных ресторанов?
4. Перечислите требования к меню как эффективному методу продаж.
5. Какие типы меню вам известны?
6. Перечислите правила расположения различных разделов меню, перечня закусок и блюд.
7. Какую информацию содержит в себе технологическая карта?

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. [Оробейко Е.С.](http://znanium.com/bookread2.php?book=261600) Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>
2. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>
3. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 528 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>

Дополнительная:

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurantservice: Учебное пособие / Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. М.: Флинта: МПСИ, 2011. 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320765>
2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Новосибир.: НГТУ, 2011. 204 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546634>
3. Бабаев Ю.А. Учет и контроль в общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. 2-е изд., испр. М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. 695 с.// URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512166>

Тема 13. Винный сервис как составная часть ресторанного сервиса: винная терминология, карта вин, классификации вин разных стран.

Лекция (2 /2* часа).

Интерактивная форма – лекция-беседа

1. Карта вин: структура и содержание.
2. Винная терминология.
3. Классификации вин разных стран.
4. Терминология качества вин.

Практическое (семинарское) занятие (1 час).

1. Карта вин: структура и содержание.
2. Винная терминология.
3. Классификации вин разных стран.
4. Терминология качества вин.

Самостоятельная работа обучающихся (5 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение карте вин.

2. Что является важным, на ваш взгляд, при оформлении меню и карты вин?
3. В зависимости от чего меняется ассортимент вин в карте?
4. Какую информацию содержит карта вин?
5. Кто составляет карту вин в ресторане?
6. Что такое аппелласьон?
7. Какая информация оговаривается в декрете, составляемом к конкретному аппелласьону Национальным Институтом Наименований по Происхождению (ИНАО)?
8. Что означает французское слово «крю»?

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 528 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
2. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>
3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Дополнительная:

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 328 с. // URL: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320765>
2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Новосибир.: НГТУ, 2011. 204 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546634>
3. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474993>

Тема 14. Подача вин: подбор посуды для вин, подбор вин к блюдам. Правила хранения вин.

Лекция (2 часа).

1. Особенности подбора, сервировки вин.
2. Хранение вин: правила.
3. Подбор посуды для вин.

Практическое (семинарское) занятие (1 час).

1. Особенности подбора, сервировки вин.
2. Хранение вин: правила.
3. Подбор посуды для вин.

Лабораторная работа (4 часа).

1. Последовательность действий при подаче винно-водочных напитков.
2. Ассортимент и назначение стеклянной посуды.
3. Правила выбора посуды для подачи винных напитков.

Самостоятельная работа обучающихся (12 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Назовите общие правила подбора вин к блюдам.
2. Какой существует порядок подачи вин?
3. Какие правила хранения вин вам известны?
4. Перечислите названия бокалов, используемых для основных разновидностей вин.
5. Расскажите историю создания вин.
6. Опишите историю появления коньяка.
7. Какова история создания советского шампанского?

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 528 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
2. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>
3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Дополнительная:

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 328 с. // URL: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320765>
2. Исаева Н.В. Новые наименования лиц на рынке труда: словарь-справочник / Н.В. Исаева. М.: Флинта: Наука, 2012. 192 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=454185>
3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Новосиб.: НГТУ, 2011. 204 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546634>

Тема 15. Карта коктейлей. Классификации и последовательность подачи коктейлей.

Лекция (2 часа).

1. Карта коктейлей ресторана: правила составления.
2. Виды коктейлей в барной карте.
3. Основания классификации коктейлей.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Карта коктейлей ресторана: правила составления.
2. Виды коктейлей в барной карте.
3. Основания классификации коктейлей.

Самостоятельная работа обучающихся (4 часа).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Какой тип коктейля открывает коктейльную карту ресторана?
2. Перечислите порядок расположения в коктейльной карте группы коктейлей.
3. В какой последовательности осуществляется подача коктейлей?
4. Какие существуют технологии приготовления коктейлей?
5. На какие типы подразделяются коктейли по объёму?
6. На какие типы подразделяются коктейли по воздействию на организм человека?
7. История создания коктейля.

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. // URL: <http://znanium.com/catalog.php?bo okinfo=504888>
2. Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>
3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Дополнительная:

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurantservice: Учебное пособие / Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320765>
2. Исаева Н.В. Новые наименования лиц на рынке труда: словарь-справочник / Н.В. Исаева. М.: Флинта: Наука, 2012. 192 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=454185>

3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Новосиб.: НГТУ, 2011. 204 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546634>

Тема 16. Классификация сыров. Основные правила подачи сыра и составления сырной тарелки.

Лекция (2 /2 часа).*

Интерактивная форма – лекция-беседа

1. Понятие «сырная тарелка».
2. Основные правила подачи сыра.
3. Составление сырной тарелки.
4. Разновидности сыров.

Практическое (семинарское) занятие (4 /4 часа).*

Интерактивная форма - дискуссия

1. Понятие «сырная тарелка».
2. Основные правила подачи сыра.
3. Составление сырной тарелки.
4. Разновидности сыров.

Самостоятельная работа обучающихся (8 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.
3. Подготовка к дискуссии.

Контрольные вопросы:

1. Как влияет пониженная температура на естественный вкус и аромат сыра?
2. На какие основные группы подразделяются сыры по типу производства?
3. Назовите основные разновидности сыров и самые известные наименования.
4. Перечислите органолептические и внешние отличия сортов сыра.
5. Из скольких сортов сыра формируется сырная тарелка?
6. Перечислите основные компоненты, подаваемые с сырной тарелкой.
7. Назовите правило выкладывания сыров на доске/тарелке?

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320765>
2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учеб. пособие для вузов / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. СПб.: Троицкий мост, 2012. 205 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546634>

3. Башин Ю.Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б. Башин, Н.В. Телепченкова. М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502139>

Дополнительная:

1. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. 5-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430491>
2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>
3. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н.Подрез. М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. 410 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=483206>

Тема 17. Подготовка зала ресторана к обслуживанию посетителей.

Лекция (2 часа).

1. Подготовка ресторана к приёму посетителей.
2. Способы расстановки столов в зале.
3. Основные требования к сервировке стола.

Практическое (семинарское) занятие (2 /2* часа).

Интерактивная форма - дискуссия

1. Подготовка ресторана к приёму посетителей.
2. Способы расстановки столов в зале.
3. Основные требования к сервировке стола.

Самостоятельная работа обучающихся (15 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.
3. Подготовка к дискуссии.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите стадии подготовки ресторана к приёму посетителей.
2. Охарактеризуйте зал как особую зону обслуживания.
3. Какие процессы включает в себя подготовка залов ресторана?
4. Перечислите правила расстановки столов в зале.
5. Какие два приёма накрытия столов скатертями вам известны?
6. Какие рекомендации по расположению ваз с цветами на столе вам известны?
7. Перечислите возможные варианты приветствия гостей в ресторане.
8. Перечислите правила размещения гостей за столом.
9. Дайте определение термина «сервировка».

10. Назовите основные требования к сервировке стола.

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 528 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
2. **Оробейко Е.С.** Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>
3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Дополнительная:

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurantservice: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320765>
2. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474993>
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е.Б. М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 176 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

Тема 18. Предварительная и основная сервировка. Основные требования к сервировке стола.

Лекция (2 часа).

1. Два вида сервировки стола.
2. Сервировка стола тарелками и приборами.
3. Сервировка стола фужерами и рюмками.

Практическое (семинарское) занятие (2 часа).

1. Два вида сервировки стола.
2. Сервировка стола к завтраку.
3. Сервировка стола к обеду.
4. Сервировка стола к ужину.

Лабораторная работа (4 /2* часа).

Интерактивная форма - дискуссия

1. Последовательность выставления посуды и приборов при предварительной сервировке стола: по специальному меню; по меню заказных блюд.
2. Правила расстановки посуды и приборов при предварительной сервировке стола для завтрака, обеда и ужина.

3. Последовательность дополнительной сервировки стола.

Самостоятельная работа обучающихся (15 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.
3. Подготовка к дискуссии.

Контрольные вопросы:

1. Какую сервировку называют предварительной?
2. Какова последовательность выставления посуды и приборов при предварительной сервировке стола?
3. Охарактеризуйте элементы основной сервировки стола.
4. Как продвигается официант относительно стола при установке столовых тарелок?
5. Как продвигается официант относительно стола при установке пирожковых тарелок?
6. Изобразите схематично сервировку стола столовыми приборами.
7. Опишите способы сервировки стола салфетками.
8. Изобразите схематично сервировку стола фужерами и рюмками.
9. Перечислите отличия сервировки стола для ужина № 1 и ужина № 2.

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 528 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
3. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>

Дополнительная:

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320765>
2. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474993>
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е.Б. М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 176 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

Тема 19. Последовательность и правила подачи блюд в ресторане.

Лекция (2 часа).

1. Последовательность подачи блюд и напитков.
2. Правила подачи холодных блюд и закусок.
3. Правила подачи горячих закусок, супов и вторых блюд.
4. Правила подачи горячих напитков.

Практическое (семинарское) занятие (1 час).

1. Последовательность подачи блюд и напитков.
2. Правила подачи холодных блюд и закусок.
3. Правила подачи горячих закусок, супов и вторых блюд.
4. Правила подачи горячих напитков.

Самостоятельная работа обучающихся (5 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Какие закуски приносят первыми из заказанных блюд после буфетной продукции?
2. Охарактеризуйте последовательность подачи горячих закусок.
3. Назовите порядок подачи холодных и горячих закусок.
4. Охарактеризуйте порядок подачи супов и горячих блюд.
5. Каковы правила подачи горячих напитков?

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 528 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
3. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>

Дополнительная:

1. Васюкова А.Т.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2017. 816 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430422>
2. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474993>

3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е.Б. М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 176 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>

Тема 20. Основные виды специального обслуживания. Классификации банкетов.

Лекция (2 часа).

1. Специальное обслуживание торжественных мероприятий с большим количеством гостей. Классификации банкетов.
2. Банкет с полным обслуживанием.
3. Банкет с частичным обслуживанием.
4. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай.

Практическое (семинарское) занятие (1 час).

1. Банкет с полным обслуживанием.
2. Банкет с частичным обслуживанием.
3. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай.

Лабораторная работа (2 часа).

1. Последовательность операций по сервировке банкетного стола.
2. Подготовка официантов к полному обслуживанию банкета.
3. Последовательность сервировки и обслуживания банкета-фуршета.
4. Правила сервировки и обслуживания банкета-коктейль.
5. Ассортимент блюд, входящих в меню «шведского стола», предметы предварительной сервировки, виды работы бригады официантов, обслуживающих банкет-«шведский стол».

Самостоятельная работа обучающихся (9 часов).

1. Подготовка к семинарским занятиям.
2. Подготовка докладов.

Контрольные вопросы:

1. Какой тип банкета является наиболее распространённым?
2. Охарактеризуйте суть основных разновидностей банкетов.
3. В чем заключается особенность организации банкета с частичным обслуживанием?
4. Какова последовательность подготовки к проведению банкета с полным обслуживанием?
5. Что такое «кейтеринг»?
6. Какие способы двусторонней сервировки фуршетного стола вам известны?
7. Какие правила составления меню банкета вам известны?
8. В чем состоят особенности обслуживания дипломатических приемов?
9. Перечислите виды дипломатических приемов.
10. Какие сладкие блюда обычно подаются к чайному столу?

11. В какое время принято организовывать банкет-чай?
12. Перечислите правила обслуживания банкета-коктейль.

Рекомендуемая литература:

Основная:

1. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
2. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>
3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

Дополнительная:

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurantservice: Учебное пособие / Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320765>
2. Башин Ю.Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В. Телепченкова. М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502139>
3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст]: учеб. пособие для вузов / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. 205 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546634>

8. Методические указания обучающимся

8.1 Методические рекомендации для обучающихся по самостоятельной работе.

Самостоятельная работа – неотъемлемая часть процесса обучения. Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является комплексный подход, нацеливающий на формирование необходимых компетенций, развитие навыков по самостоятельному поиску и осмыслению информации, развитие личностного потенциала студентов.

Основными направлениями самостоятельной внеаудиторной работы студентов являются: подготовка к аудиторным занятиям, работа с учебной и дополнительной литературой, подготовка докладов (рефератов), составление словаря из основных понятий по курсу, выполнение заданий по конкретным темам, подготовка презентации по теме.

Важнейшим слагаемым изучения дисциплины является работа с учебной и научной литературой. Работа с литературой осуществляется поэтапно. Начинается

процесс с подбора необходимой литературы. При этом обучающийся ориентируется на:

прямые рекомендации преподавателя,
самостоятельный поиск по ключевым словам,
информацию, почерпнутую в уже найденных источниках (сноски, библиографические списки).

При подборе литературы важно учитывать ее статус (учебная, научная, научно-популярная, публицистическая) и степень новизны (многие теоретические, управленческие и государственно-политические реалии могут устаревать – появляются новые теории, изменяется нормативное регулирование, устаревают эмпирические данные).

Чтение научной литературы должно сопровождаться работой со словарями, учебниками, записями лекций. Это помогает адекватно понимать научную терминологию, актуализировать знания и полнее их использовать. Целесообразно начать изучение литературы по теме с источника, в котором интересующая проблема представлена более широко или даже целиком. Вы получите общее представление о теме и вопросах, её касающихся. Таким источником может быть даже учебник или учебное пособие.

Важной формой работы с литературой является составление конспекта. Конспект – это краткое изложение текста, приспособленное к тем задачам, для решения которых с этим текстом работают.

Теоретический текст конспектируется с учётом структуры его содержания. В процессе конспектирования выделяются понятия, категории, законы, принципы, идеи, определения, теории, гипотезы, выводы, факты. Затем выявляются связи и отношения между этими компонентами текста.

В эмпирическом тексте чаще всего представлены факты, события, ситуации, даты, статистические данные, конкретные свойства явлений.

Виды конспектирования:

- выборочное и сквозное;
- репродуктивное и продуктивное.

Каждый вид конспектирования отличается особенностями, определяющими пригодность для решения разных задач.

Формы конспектирования:

- выписки;
- составление плана;
- тезисы;
- аннотация;
- рецензия.

Технологические приёмы конспектирования:

- выписка цитат;
- пересказ "своими словами";
- выделение идей и теорий;
- критические замечания;
- собственные разъяснения;

- сравнение позиций;
- реконструкция текста в виде создания таблиц, рисунков, схем;
- описание связей и отношений и др.

8.2 Методические рекомендации обучающимся по подготовке к практическим (семинарским) занятиям.

Семинарские (практические) занятия являются одной из форм аудиторной работы студентов. В комплексе с другими формами аудиторной и внеаудиторной работы семинарские (практические) занятия позволяют эффективно осваивать материал курса, целенаправленно формировать необходимые компетенции.

Подготовка к семинарскому (практическому) занятию начинается с ознакомления с методическими материалами к занятию, разрабатываемыми кафедрой: тема, перечень вопросов, основная и дополнительная литература, вопросы для самостоятельного анализа, темы докладов (рефератов).

Изучение материала к семинару следует начать с просмотра конспектов лекций. Восстановив в памяти материал, студент приводит в систему основные положения тем, вопросы темы, выделяя в ней главное и новое, на что обращалось внимание в лекции. Затем следует внимательно прочитать соответствующие разделы в учебной литературе. Для более углубленного понимания темы рекомендуется изучение дополнительной литературы.

В результате подготовки к семинарским (практическим) занятиям студент должен:

- быть готов дать развернутый ответ по любому вопросу, включенному в план семинарского (практического) занятия,
- знать основные понятия, относящиеся к изучаемой теме,
- дополнять ответы других учащихся,
- быть осведомленным о различных точках зрения по программным вопросам, относящимся к теме занятия,
- участвовать в коллективных обсуждениях и дискуссиях.

8.3 Методические рекомендации обучающимся по работе на лекционных занятиях.

Работа на лекциях является важной составной частью освоения учебной дисциплины. Этот вид деятельности предполагает не пассивное прослушивание материала, а активную, целенаправленную работу обучающегося. Данную работу можно разделить на три этапа: подготовительный, работа на лекции, обработка материала лекции.

На подготовительном этапе рекомендуется ознакомиться, исходя из программы дисциплины, с темой предстоящей лекции, уточнить соотношение темы учебной дисциплины, темы лекции и темы семинарского занятия. Эффективность восприятия лекционного материала существенно повысится, если обучающийся предварительно ознакомится с материалами из рекомендованной основной литературы. Это позволит сориентироваться в круге затрагиваемых вопросов, основных проблемах и наиболее сложных фрагментах темы.

Вторым этапом является собственно работа на лекционном занятии. Классической формой такой работы является конспектирование лекционного материала. Каждый вырабатывает свой собственный стиль конспектирования. Вместе с тем, существуют некоторые универсальные приемы, повышающие эффективность этой работы. Прежде всего нужно учитывать, что конспект – это не стенограмма лекции. Задача не в том, чтобы дословно записывать все, что говорится преподавателем, а в том, чтобы фиксировать наиболее важные моменты. Необходимо записывать тему и план лекции, рекомендации по источникам и литературе, основные понятия, а также иные дидактические элементы материала (принципы, классификации, персоналии, этапы развития).

Важным слагаемым хорошего конспекта является организация материала. Рекомендуется единообразно оформлять и выстраивать записи. Это позволит легко ориентироваться в своих конспектах. Распространенными приемами здесь являются выделение цветом, подчеркивание (например, красным цветом выделяются основные понятия, желтым классификации, зеленым персоналии). Желательно продумать систему сокращений наиболее часто встречающихся понятий. Важным слагаемым конспекта являются поля. Они необходимы для того, чтобы делать пометки по ходу записи, выделяя моменты, на которые необходимо обратить внимание (важные, спорные, трудные для изучения), а также записывать свои идеи и вопросы, возникшие по ходу лекции.

Следующим этапом является обработка конспекта лекции. Рекомендуется не откладывать этот этап надолго, пока в памяти сохраняется часть информации и свежи впечатления от услышанного. На этом этапе можно закончить оформление текста, дописать плохо законспектированные места, еще раз вспомнить возникшие вопросы и наметить план своей дальнейшей работы над прослушанной темой.

8.4 Методические рекомендации обучающимся по работе на занятиях в интерактивной форме.

Современное высшее образование нацелено на формирование у обучающихся навыков по применению полученных теоретических знаний, умений творчески решать поставленные задачи, вырабатывать и аргументировано отстаивать собственную позицию по спорным вопросам. Это достигается за счет использования в обучении не только пассивных, но и интерактивных форм работы. Интерактивные формы предполагают многостороннюю коммуникацию в образовательном процессе, равную возможность каждого участника повлиять на решение рассматриваемой проблемы.

При изучении дисциплины «Ресторанный сервис» предусмотрено использование следующих интерактивных форм: лекция-беседа, дискуссия, выполнение практического задания. Лекция-беседа предполагает, что преподаватель будет поддерживать активную связь с аудиторией, ставя перед ней вопросы по ходу раскрытия материала. Работа обучающихся на такой лекции будет эффективнее, если они заранее подготовятся, выяснив из программы дисциплины тему лекции и предполагаемый круг рассматриваемых вопросов, а также ознакомятся с основными проблемами, работая с учебной литературой.

На семинарских занятиях предусмотрена работа в форме дискуссии. Дискуссия предполагает коллективное обсуждение спорных моментов под руководством преподавателя. Готовясь к семинарскому занятию, необходимо выяснить тему дискуссии и пополнить свои знания в этой области, обратившись к рекомендуемой литературе. Участвуя в дискуссии, следует обратить внимание не только на содержание, но и на процедуры обсуждения. Дискуссия – это групповая работа, которая строится в соответствии с регламентом, объявляемом в начале, и с соблюдением определенных правил, обеспечивающих эффективное, корректное взаимодействие участников. Участвуя в дискуссии, следует высказывать и аргументировать свою точку зрения, активно использовать конструктивные идеи, предложенные другими участниками, вести обсуждение в соответствии с поставленными целями и задачами.

Выполнение творческого задания по дисциплине «Ресторанный сервис» предполагает формирование навыков и умений по подготовке проектов о ресторанных концепциях г. Саратова (состоявшихся, новых) с использованием разнообразных источников. Выполнение этого задания включает три этапа: подготовительный, основной и завершающий. На подготовительном этапе обучающимся необходимо в соответствии с рекомендациями преподавателя выбрать тему проекта и сформировать команды. Основной этап предполагает непосредственную работу по нахождению необходимой аналитической и статистической информации в разнообразных источниках (об особенностях назначения предприятия питания, его размещения в планировочной структуре города, вместимости, интерьера и экстерьера, состава и назначения помещений, их расположения в здании, об атмосфере, ноу-хау, в контексте единства и соответствия составляющих концепции, состоятельности концепции, в целом) и анализу, обобщению найденной информации. Завершающий этап включает в себя формирование проекта по результатам анализа и выступление с презентацией полученных результатов. Вся деятельность по выполнению практического задания проходит в тесном контакте с преподавателем, под его непосредственным руководством, в режиме консультирования.

8.5 Методические рекомендации по подготовке к докладам.

Доклад – это одна из форм научной работы, активно используемая на семинарских занятиях по ресторанному сервису. Доклад предполагает развернутое, углубленное изложение темы на основе изучения научных источников (научной литературы, документальных источников, данных исследований). Доклад может иметь устную и письменную форму. Форма доклада определяется преподавателем.

Методические рекомендации к семинарским занятиям содержат не только темы докладов, но и список литературы, опираясь на которую можно подготовить качественную работу. Помимо указанной литературы Вы можете пользоваться и другими источниками, что сделает Ваши материалы более интересными и самостоятельными.

Материал доклада можно условно разделить на три части: вводная, основная и заключительная. Во вводной части обосновывается актуальность выбранной темы,

ставятся цели и задачи, характеризуется круг используемых источников. В основной части раскрывается выбранная тема. Для того чтобы материал был более логичен и хорошо воспринимался аудиторией, необходимо выделить структурные части (параграфы, разделы). В заключительной части подводятся итоги, отражающие степень выполнения поставленных задач; могут быть выделены нерешенные на данный момент проблемы, представляющие теоретический или практический интерес.

Если доклад представляется письменно, то необходимо обратить внимание на соблюдение требований к его оформлению. Письменный материал должен включать: титульный лист, содержащий все необходимые реквизиты (наименование учебного заведения; наименование кафедры, по которой подготовлен доклад; название вида данной работы («доклад»); тема доклада; учебная дисциплина, по которой подготовлен доклад; фамилия и инициалы автора, группа и факультет, где он обучается; научный руководитель, год написания); содержание (отражающее все структурные элементы материала), текст, список использованной литературы. Важным слагаемым, обеспечивающим научность представленного материала, является наличие сносок, указывающих на источники приводимой информации (мнения ученых, фактические данные). Сноски оформляются в соответствии с общими стандартными требованиями. Рекомендуемый объем текста – 5-8 страниц, выполненных на компьютере 14 кеглем через 1,5 интервал.

Подготовка доклада предполагает выступление с материалом на семинаре. Рекомендуемое время выступления – 10-15 мин. При наличии технических возможностей целесообразно подготовить презентацию материала.

8.6 Методические рекомендации по подготовке к зачету (экзамену).

Зачет и экзамен – это формы промежуточной аттестации, с помощью которой проверяется степень освоения учащимися программы курса. Зачет по дисциплине «Ресторанный сервис» проводится в устной форме (собеседование).

При подготовке к зачету (экзамену) необходимо ориентироваться на программу дисциплины и примерные вопросы к зачету, предлагаемые кафедрой.

При подготовке к зачету и экзамену необходимо использовать разнообразный материал, наработанный в процессе освоения дисциплины (учебную литературу, конспекты лекций, записи с семинарских занятий, материалы по выполнению конкретных заданий). Для эффективного усвоения материала целесообразно по каждому вопросу составить краткие конспекты, отразив в них основные понятия, конструктивные элементы (классификации, принципы, персоналии, даты ит.д.). Эффективным приемом может стать запись в форме схем. Запись не только поможет систематизировать материал, но и включает моторные ресурсы памяти.

На подготовку к зачету (экзамену) необходимо отвести достаточное время, рассчитав свои возможности и силы. Однако самым лучшим вариантом является тот, при котором подготовка ведется систематически, с самого начала изучения дисциплины. В этом случае изучение каждой темы должно завершаться составлением описанного выше плана-схемы. Это помогает лучше усваивать тему и существенно облегчит работу на заключительном этапе.

9. Фонд оценочных средств.

9.1. Вопросы к зачету.

1. Возникновение предприятий питания в мире.
2. История ресторанного дела в России: от предприятий питания Древней Руси до ресторанов начала XX в.
3. Развитие ресторанов в России: динамика системы общественного питания в СССР и до настоящего времени.
4. Зарубежная ресторация в ретроспективе.
5. Понятие ресторанного сервиса. Культура обслуживания.
6. Предприятия общественного питания: понятия, классификация, типы.
7. Ресторан: отличительные признаки. Классификации ресторанов по разным основаниям.
8. Классификация и характеристика ресторанов в зависимости от уровня обслуживания и предоставляемых услуг.
9. Полносервисные рестораны: особенности, признаки.
10. Специализированные рестораны: понятие, разновидности и их характеристики.
11. Рестораны национальной кухни и тематические рестораны: особенности, примеры.
12. Характеристика ресторанов быстрого обслуживания.
13. Современные тенденции развития ресторанов.
14. Концепция ресторана: понятие, этапы разработки от идеи до построения. Примеры процветающих ресторанных концепций в России.
15. Оценка основных факторов месторасположения ресторана. Экстерьер ресторана: понятие, элементы.
16. Интерьер ресторана: понятие, решения и элементы.
17. Дизайн, основные стилевые решения интерьера ресторана.
18. Ресторан в стиле «ретро»: разные стилистические направления.
19. Современный интерьер ресторана: освещение, свет и цвет как элементы интерьера. Интерьер и реклама.
20. Бар в ресторане: определение, назначение, характеристика типов.
21. Характеристика основных нормативных документов предприятий ресторанного хозяйства.
22. Обслуживающий персонал ресторана: основные требования.

9.2. Вопросы к экзамену.

1. Возникновение предприятий питания в мире.
2. История ресторанного дела в России: от предприятий питания Древней Руси до ресторанов начала XX в.
3. Развитие ресторанов в России: динамика системы общественного питания в СССР и до настоящего времени.
4. Зарубежная ресторация в ретроспективе.
5. Понятие ресторанного сервиса. Культура обслуживания.
6. Предприятия общественного питания: понятия, классификация, типы.

7. Ресторан: отличительные признаки. Классификации ресторанов по разным основаниям.
8. Классификация и характеристика ресторанов в зависимости от уровня обслуживания и предоставляемых услуг.
9. Полносервисные рестораны: особенности, признаки.
10. Специализированные рестораны: понятие, разновидности и их характеристики.
11. Рестораны национальной кухни и тематические рестораны: особенности, примеры.
12. Характеристика ресторанов быстрого обслуживания.
13. Современные тенденции развития ресторанов.
14. Концепция ресторана: понятие, этапы разработки от идеи до построения. Примеры процветающих ресторанных концепций в России.
15. Оценка основных факторов месторасположения ресторана. Экстерьер ресторана: понятие, элементы.
16. Интерьер ресторана: понятие, решения и элементы.
17. Дизайн, основные стилевые решения интерьера ресторана.
18. Ресторан в стиле «ретро»: разные стилистические направления.
19. Современный интерьер ресторана: освещение, свет и цвет как элементы интерьера. Интерьер и реклама.
20. Бар в ресторане: определение, назначение, характеристика типов.
21. Характеристика основных нормативных документов предприятий ресторанного хозяйства.
22. Обслуживающий персонал ресторана: основные требования.
23. Понятие меню ресторана. Оформление (правила, технологии), требования к меню.
24. Составление ресторанного меню.
25. Классификация и общая последовательность расположения блюд в меню.
26. Типы меню.
27. Разновидности меню: инновационные технологии.
28. Винный сервис как составная часть ресторанного сервиса. Карта вин: структура, содержание.
29. Винная терминология.
30. Классификации вин разных стран (Франция, Германия, Италия, США).
31. Подбор вин к блюдам. Подача вин.
32. Подбор посуды для вин. Правила хранения вин.
33. Карта коктейлей. Последовательность подачи коктейлей.
34. Классификации коктейлей по разным признакам в барной карте.
35. Классификация сыров. Основные правила подачи сыра.
36. Составление сырной тарелки, сопровождение (оптимальный набор продуктов).
37. Подготовка зала ресторана к обслуживанию посетителей. Встреча гостей.
38. Расстановка столов и кресел в ресторанных залах.

39. Основные требования к сервировке стола. Предварительная и основная сервировка.
40. Сервировка стола тарелками.
41. Сервировка стола приборами.
42. Сервировка стола фужерами и рюмками.
43. Сервировка стола к завтраку.
44. Сервировка стола к обеду (№ 1, 2).
45. Сервировка стола к ужину (№1, 2).
46. Последовательность и правила подачи блюд в ресторане.
47. Правила подачи холодных блюд и закусок.
48. Правила подачи горячих закусок.
49. Правила подачи супов.
50. Правила подачи вторых блюд.
51. Правила подачи сладких блюд и горячих напитков.
52. Виды специального обслуживания.
53. Классификации банкетов. Банкет с полным обслуживанием.
54. Банкет с частичным обслуживанием.
55. Банкет-фуршет.
56. Банкет-коктейль. Банкет-чай.
57. Банкет «шведский стол».
58. Распространённые виды ресторанного сервиса (французский, английский, немецкий, американский, русский).

9.3. Примерная тематика письменных работ (реферат, доклад и др.).

1. Европейские харчевни: 17-18 вв.: возникновение, характеристики
2. Таверны разных стран в средние века: примеры, особенности
3. Первые клубы и кофейни в Европе: возникновение, отличия, яркие примеры.
4. Первые рестораны Франции, Англии, США: примеры, концепции
5. Лучшие концепции из истории зарубежных ресторанов.
6. Корчма, харчевня – первые заведения общественного питания на Руси.
7. Особенности предтеч ресторанов (аустерия, герберга, трактир): возникновение, отличия, примеры.
8. Первые чайни и кофейни в России.
9. Первые загородные рестораны в России: возникновение, характеристики.
10. Рестораны разных категорий в Петербурге и Москве в 19-нач.-20 вв.: примеры, концепции (Вена, Прага, Медведь, Данона, Кюба, Контан, Эрнест, при гостиницах «Астория», «Франция»).
11. Развитие ресторанов в России после революции 1917 г.: основные этапы с характеристиками, примерами.
12. История развития ресторанного сервиса в Саратове.
13. Современные концепции саратовского ресторанного рынка.
14. Определение основных организационных форм предприятий питания. Классификации предприятий питания.
15. Структура, функции и особенности функционирования предприятий питания.

16. Классификации ресторанов по разным основаниям (по местонахождению, полноте обслуживания).
17. Зарубежная классификация ресторанов.
18. Современные тенденции развития ресторанов.
19. Концепция ресторана: понятие, структура, этапы разработки.
20. Правила ресторанного обслуживания. Стандарты качества. Формы контроля за качеством.
21. Особенности ресторанного обслуживания. Ресторанный этикет.
22. Организационная структура служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.
23. Основные понятия менеджмента ресторана.
24. Суть кадровой политики ресторана.
25. Формирование высокоэффективного коллектива ресторана. Требования к поведению руководителя ресторана.
26. Методы организации труда официантов (индивидуальный, бригадный).
27. Техника безопасности в работе официанта.
28. Психологическая культура ресторанного сервиса.
29. Конфликтные ситуации в ресторане. Способы разрешения.
30. Показатели и критерии качественного обслуживания
31. Функции интерьера ресторана.
32. Современный экстерьер российских ресторанов.
33. Столовая посуда и приборы в ресторанах класса «люкс».
34. Классический набор хрустальной посуды для напитков, подаваемых к обеду.
35. Бокалы, фужеры и рюмки для вина.
36. Посуда для коктейлей и напитков, подаваемых в баре.
37. Предметы инвентаря. Столовое бельё в ресторане.
38. История создания вин.
39. Характеристика вин и напитков. Аперитивы, дигестивы.
40. Коктейльная карта ресторана.
41. Меню как основной фактор ресторанного дела.
42. Оформление меню: история и современность.
43. Проведение переговоров по выбору блюд.
44. Меню известных ресторанов России начала XX века.
45. Меню современных российских ресторанов высшей категории.
46. Необычные меню российских ресторанов.
47. «Звёзды Мишлена: зажигаются в России?»
48. Органолептические и внешние отличия разновидностей сыра. Примеры и названия основных сортов.
49. Классификация сыров по типу производства.
50. Зал как особая зона обслуживания.
51. Сравнительная характеристика различных типов обслуживания.
52. Отличительные черты американского типа обслуживания.
53. Отличительные черты французского типа обслуживания
54. Английский сервис на предприятиях питания.

55. Немецкий сервис в ресторанном бизнесе.
56. Национальные кухни и особенности питания народов мира.
57. Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира.
58. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.
59. Обслуживание в пути следования. Особенности питания авиапассажиров.
60. Особенности организации питания в круизах.
61. Организация питания туристов в гостиницах (в ресторанах; в номере).
62. Виды завтраков для гостей, проживающих в отелях.
63. Сервировка. Правила, стандарты и виды сервировки.
64. Особенности праздничной сервировки стола. Виды.
65. Этикет за столом: нормы поведения, особенности употребления холодных и горячих закусок, бульонов и супов, вторых горячих блюд, десертов, напитков.

9.4. Контрольные работы для обучающихся по заочной форме обучения **Примерные задания**

1. Заполните таблицу: «Возникновения предприятий питания в России».
 2. Заполните таблицу: «Формирование зарубежных предприятий питания».
 3. Опишите пять основных типов ресторанного обслуживания. Подробно заполните таблицу.
 4. Дайте определение категории «интерьер» ресторана. Что оказывает влияние на решение интерьера ресторана? По характеру композиционно-планировочного решения интерьера, на какие 3 типа можно разделить торговые залы ресторанов? Перечислите основные элементы интерьера ресторанов.
 5. Раскройте ваше понимание качества обслуживания, исходя из следующих пунктов:
 - a. Качественное обслуживание означает:
 - b. Качественное обслуживание является результатом:
 - c. Результатом качественного обслуживания является:
 - d. Манеры поведения, которые нравятся гостям, в основном включают в себя:
 6. Опишите три основные функции ресторана.
 7. Охарактеризуйте существующие классификации ресторанов по разным основаниям: по местонахождению, по полноте обслуживания (полносервисные, специализированные), в соответствии с ГОСТ и т.д. Дайте определение каждой категории ресторана.
 8. Составьте кроссворд с использованием терминологии и фактов курса.
- План работы:*
- a) изучите информацию по темам курса «Ресторанный сервис» в разных источниках (лекции, учебники, пособия, статьи);
 - б) выпишите термины;
 - в) изучите «правила составления кроссвордов», виды кроссвордов;
 - г) составьте кроссворд по теме (30 слов), применяя правила составления кроссворда;

д) оформите кроссворд.

Структура кроссворда:

у схема кроссворда;

у вопросы;

у правильные ответы (ключ).

10. Перечень основной и дополнительной литературы.

10.1. Основная литература.

1. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 528 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 560 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
3. Милл Р.К. Управление рестораном: Учебник для студентов вузов / Милл Р.К., Лалаян Е.М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 535 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883747>
4. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 320 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261600>
5. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2014. 248 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

10.2. Дополнительная литература.

1. Алексеева Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320765>
2. Антонов Г.Д. Управление конкурентоспособностью организации [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.Д. Антонов, В.М. Тумин, О.П. Иванова. – М.: Издательский Дом "ИНФРА-М"; М.: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2012. 300 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=235869>
3. Бабаев Ю.А. Учет и контроль в общественном питании: Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. 2-е изд., испр. М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. 695 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512166>
4. Башин Ю.Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В. Телепченкова. М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 126 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502139>
5. Виноградова М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: Учебное пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. 448 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=511993>

6. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Новосибир.: НГТУ, 2011. 204 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546634>
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. // URL: <http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm>
8. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Стандартинформ, 2015. 16 с. // URL: https://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_32692-2014
9. ГОСТ Р 50935-2007 Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (Введ. 01.01. 2010 г.) // URL: http://tehnorma.ru/gosttext/gost/gostdop_672.htm
10. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474993>
11. Дурович А. Технология и организация рекламной деятельности в сервисе: учеб.пособие. Спб.: Питер, 2014.
12. Исаева Н.В. Новые наименования лиц на рынке труда: словарь-справочник / Н.В. Исаева. М.: Флинта: Наука, 2012. 192 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=454185>
13. Карпеня М.М. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н.Подрез. М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. 410 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=483206>
14. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. 5-е изд. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. 328 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430491>
15. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е.Б. М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 176 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>
16. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс] / И.А. Румянцева. М.: Альтаир-МГАВТ, 2015. 56 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=522748>
17. Сафронова Т.Н. Основы научных исследований: лаб. практикум для студентов направления подготовки 101100.62 «Гостиничное дело» профиля «Ресторанная деятельность» всех форм обучения / Сафронова Т.Н., Тимофеева А.М. Краснояр: СФУ, 2015. 131 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=550149>
18. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Постановление Главного государственного санитарного врача от 8 ноября 2001 г. N 31 «О введении в действие санитарных правил» // URL: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

19. Управление персоналом и интеллектуальными ресурсами в России, 2013, № 3(6)-М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. 80 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=435830>
20. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // URL: <http://base.garant.ru/12115118/>
21. Хмырова С.В. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг". М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 255 с. // URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=882505>

10.3. Ресурсы информационной телекоммуникационной сети Интернет.

1. Большая научная библиотека [Электронный ресурс] // URL: <http://sci-lib.com/>
2. Всероссийский центр изучения общественного мнения (ВЦИОМ) [Электронный ресурс] // URL: <http://wciom.ru/>
3. Вестник индустрии питания // Весь общепит России [Электронный ресурс] // URL: www.pitportal.ru.
4. Федерация рестораторов и отельеров // URL: www.frio.ru
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – // URL: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс] // URL: www.creative-chef.ru
7. Федеральный образовательный портал EGM [Электронный ресурс] // URL: <http://ecsocman.hse.ru/net/16000257/>
8. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) [Электронный ресурс] // URL: <http://elibrary.rsl.ru/>
9. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] // URL: <http://studentam.net/>
10. Электронно-библиотечная система Znanium.com [Электронный ресурс] // URL: <http://znanium.com>
11. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс] // URL: <http://www.biblioclub.ru/>
12. Online библиотека padaread.com [Электронный ресурс] // URL: <http://padaread.com>

11. Информационное и программное обеспечение

11.1. Программное обеспечение

Для успешного освоения дисциплины «Ресторанный сервис», обучающийся использует следующие программные средства:

1. Операционная система Windows XP и выше.
2. Пакеты ПО общего назначения: текстовые редакторы: Microsoft Office и др.

11.2. Информационно-справочные системы

1. Электронные каталоги научной библиотеки СГЮА – автоматизированная библиотечная программа ИРБИС;
2. Ресурсы электронно-библиотечной системы «Знаниум».

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для обеспечения данной дисциплины необходимы учебная аудитория для проведения лекционных и практических (семинарских) занятий, укомплектованная необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами для предоставления учебной информации обучающимся – проектором для отображения презентаций (иного учебного материала), экраном или интерактивной доской.