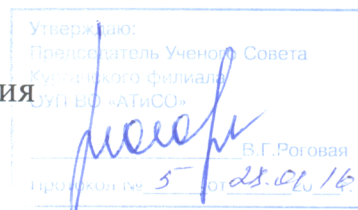


Образовательное учреждение профсоюзов
 высшего образования
 «Академия труда и социальных отношений»
 Курганский филиал

Кафедра экономики и управления



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Ресторанный сервис»

Направление подготовки : 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль «Ресторанная деятельность»

Форма обучения: заочная

Цикл дисциплин: Б1.В.ДВ.9.1

Трудоемкость дисциплины (з.е./ ч.) 2 /72

Вид учебной работы	Часы	Курсы				
		1	2	3	4	5
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	8					8
Лекции	2					2
Лабораторные работы						
Практические занятия:	6					6
Из них: текущий контроль (тестирование, коллоквиум) (ТК)						
% интерактивных форм обучения от аудиторных занятий по дисциплине	30%					30%
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	60					60
Курсовая работа: (КР)						
Курсовой проект: (КП)						
Контрольная работа						
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен):	Зачет, 4					Зачет, 4
Общая трудоемкость дисциплины	2/72					2/72

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Рабочая программа утверждена на 2015 / 2016 учебный год со следующими изменениями:

Программа переработана
в связи с приложением ФРОС ВО
43.03.03 "Восточное дело"

Протокол заседания кафедры № 6 от « 11 » февраля 2016г.
Заведующий кафедрой

Александр АВ / Александр

Рабочая программа утверждена на 2016 / 2017 учебный год со следующими изменениями:

Программа пересмотрена и утверждена на
2016-2017 уч. год в связи с изменением
списка рекомендуемой литературы

Протокол заседания кафедры № 1 от « 30 » августа 2016г.
Заведующий кафедрой

Александр АВ / Александр

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год со следующими изменениями:


Протокол заседания кафедры № _____ от « _____ » _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой

_____ / _____

Рабочая программа составлена:

- с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело»;
- на основании учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, профилю «Ресторанная деятельность»

Рабочую программу разработал:

/ Краснова ИВ /  /

Программа утверждена на заседании кафедры

Протокол № 6 от «11» февраля 2016 г.

Заведующий кафедрой:

 /

1 Место дисциплины в структуре ООП ВО: Б1.В.ДВ.9.1

Дисциплина «Ресторанный сервис» относится к дисциплинам по выбору студентов вариативной части подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело», профилю «Ресторанная деятельность» и базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении дисциплин естественно-математического и профессионального цикла. Изучаемую дисциплину следует рассматривать как часть базовой основы для изучения последующих профилирующих дисциплин, связанных с организацией, управлением, технологией оказания гостиничных и ресторанных услуг. Учебная дисциплина связана с такими дисциплинами как «Сервисная деятельность», «Гостиничный менеджмент», «Искусство гостеприимства» и «Кухни и напитки народов мира», где характеризуются методы и принципы управления, выявляется специфика управленческих процессов в сфере сервиса.

2 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины дать студентам представление о специфике ресторанного сервиса, правила делового этикета и корпоративной культуры; умение работать в коллективе, принимать решения, проявлять лидерские качества.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь представление о специфике ресторанного сервиса; понимать значение ресторанного сервиса для развития сферы услуг;

знать:

- профессиональную риторику;
- профессиональные требования к персоналу ресторанов, типы и виды ресторанов, их классификацию;

- принципы функционирования ресторанов;

уметь:

- входить в контактную зону с клиентами и сотрудниками;
- проявлять гостеприимство;

Владеть:

- технологией обслуживания клиентов.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций: ОК – 7, ОПК – 2.

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью организовать работу исполнителей (ОПК – 2)

4 Образовательные результаты освоения дисциплины, соответствующие определенным компетенциям

В результате освоения дисциплины обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты образования:

1) знать:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ОК-7	- пути и возможности своего профессионального развития - элементы мотивации к профессиональной деятельности
ОПК-2	- способы организации работы исполнителей; - организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и ответственность за них

2) уметь:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ОК-7	- проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
ОПК-2	- организовывать работу исполнителей; - находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться

3) владеть:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ОК-7	- способностью осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
ОПК-2	- способностью организовывать работу исполнителей; - способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться

5 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и общекультурных компетенций

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов	Компетенции						общее количество компетенций
			общекультурные		общепрофессиональные				
			ОК-7		ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОК-10	
P1	Введение	4	+		+				0,11
P2	Организация торговой и производственной деятельности ресторана	4	+		+				0,11
P3	Материально-техническая база обслуживания	4	+		+				0,11
P4	Требования к обслуживающему персоналу	6	+		+				0,17
P5	Подготовка к обслуживанию	6	+		+				0,17
P6	Меню – лицо ресторана	6	+		+				0,17
P7	Встреча и обслуживание гостей	6	+		+				0,17
P8	Организация и обслуживание банкетов	6	+		+				0,17
P9	Ресторанное обслуживание иностранных туристов	6	+		+				0,17
P10	Управление персоналом ресторана	6	+		+				0,16
P11	Охрана труда на предприятиях общественного питания	4	+		+				0,11
P12	Санитарно-	6	+						0,16

	эпидемиологические мероприятия в сфере общественного питания								
P13	Планирование и налогообложение в ресторанном бизнесе	4	+		+				0,11
P14	Контроль за деятельностью ресторана	4	+		+				0,11
Итого:		72							2

6 Тематическое планирование

6.1 Распределение учебных занятий по разделам

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов по видам учебных занятий			
		лекции	практические занятия	самостоятельная работа	
P1	Введение		0,25	0,25	2
	T.1 Ресторанный бизнес и перспективы его развития		0,25	0,25	2
P2	Организация торговой и производственной деятельности ресторана		-	0,5	6
	T.1 Технологический процесс на предприятиях общественного питания		-	0,25	2
	T.2 . Деятельность служб ресторана по организации питания		-	0,25	2
	T.3 Разработка концепции ресторана		-	-	2
P3	Материально-техническая база обслуживания		0,25	-	4
	T1. Нормы оснащения предприятий питания		0,25	-	4
P4	Требования к обслуживающему персоналу ресторана		0,25	0,25	4
	T.1 Профессиограмма специалистов ресторанного сервиса		0,25	0,25	4
P5	Подготовка к обслуживанию		-	0,5	4
	T.1 Виды подготовительных работ		-	0,25	2
	T.2 Содержание и требования к предварительным работам		-	0,25	2
	Меню – лицо ресторана		-	0,75	6
	T.1 Виды меню		-	0,25	2

P6	Т.2 Карта вин ресторана	-	0,25	2
	Т.3 Оформление меню	-	0,25	2
P7	Встреча и обслуживание гостей	0,25	0,75	6
	Т.1 Правила гостеприимства при встрече гостей	0,25	0,25	2
	Т.2 Правила подачи блюд	-	0,25	2
	Т.3 Виды сервировки стола	-	0,25	2
P8	Организация и обслуживание банкетов	-	0,5	8
	Т.1 Виды банкетов	-	0,25	4
	Т.2 Обслуживание праздничных мероприятий	-	0,25	4
P9	Ресторанное обслуживание иностранных туристов	0,25	0,5	4
	Т1. Стандарты обслуживания иностранных туристов	0,25	0,25	2
	Т.2 Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов	-	0,25	2
P10	Управление персоналом ресторана	0,25	0,5	8
	Т.1 Организационная структура управления рестораном	-	0,25	2
	Т.2 Информационное и правовое обеспечение менеджмента персонала	0,25	-	2
	Т.3 Пути повышения эффективности использования персонала	-	0,25	2
P11	Охрана труда на предприятиях общественного питания	-	0,25	4
	Т.1 Техника безопасности обслуживания клиентов	-	0,25	4
P12	Санитарно-эпидемиологические мероприятия в сфере общественного питания	0,25	0,25	2
	Т.1 Стандартизация технологии и организации производства на предприятиях питания	0,25	0,25	2
P13	Планирование и налогообложение в ресторанном бизнесе	-	0,5	4
	Т.1 Бизнес-планирование в ресторане	-	0,25	2
	Т.2 Основные положения по бухгалтерскому учету в ресторане	-	0,25	2

Р14	Контроль за деятельностью ресторана	0,25	0,5	2
	Т.1 Порядок проведения контроля	0,25	0,25	1
	Т.2 О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении гос.контроля	-	0,25	1
	Итого	2	6	64

6.2 Содержание лекционных занятий

Раздел 1. Введение

Тема 1. Ресторанный бизнес и перспективы его развития

Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса. Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса. Характеристика предприятий общественного питания. Сертификация и правила оказания услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ. Аттестация услуг ресторанного бизнеса. Маркетинг ресторана. Мерчендайзинг предприятия общественного питания. Франчайзинг в ресторанном бизнесе. Рекламное продвижение ресторана на рынок

Раздел 3. Материально-техническая база обслуживания

Тема 1. Нормы оснащения предприятий общественного питания.

Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем. Виды столовой посуды. Стеклопосуда. Металлическая посуда. Правила работы с посудой и уход за ней. Столовые приборы. Столовое белье. Посуда и инвентарь для бара.

Раздел 4. Требования к обслуживающему персоналу ресторана (бара)

Тема 1. Профессиограмма специалистов ресторанного сервиса

Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики метрдотеля, официанта, бармена,

сомелье. Правила санитарии и гигиены. Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала.

Раздел 7. Встреча и обслуживание гостей.

Тема 1. Правила гостеприимства при встрече гостей

Встреча гостей и размещение их за столом. Сервировка стола в соответствии с законом. Передача заказа на производство.

Раздел 9. Ресторанное обслуживание иностранных туристов

Тема 1. Стандарты обслуживания иностранных туристов

Цели туризма и ресторанный бизнес. Виды туров и организация питания. Основные понятия и определения в области ресторанного гостиничного бизнеса. Нормативные документы. Требования к предприятиям питания для обслуживания иностранных туристов. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе. Шведский стол.

Раздел 10. Управление персоналом ресторана

Тема 2. Информационное и правовое обеспечение менеджмента персоналом

Информационное и правовое обеспечение управления персоналом. Кадровая политика предприятия. Требования к управленческому персоналу. Требования к производственному и обслуживающему персоналу

Раздел 12. Санитарно-эпидемиологические мероприятия в сфере общественного питания

Тема 1. Стандартизация технологии и организация производства на предприятиях питания

Сроки реализации, температура и условия хранения основных продовольственных товаров в торговых организациях (предприятиях) системы Министерства торговли. Нормы отходов колбас и продуктов из свинины при подготовке к продаже в предприятиях розничной торговли и общественного питания. Инструкция к применению норм отходов колбас и продуктов из свинины при подготовке к продаже в

предприятиях розничной торговли и общественного питания. Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья.

Раздел 14. Контроль за деятельностью ресторана

Тема 1. Порядок проведения контроля

О качестве и безопасности пищевых продуктов. О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения. О порядке проведения контрольной проверки правильности отпуска товаров и блюд на предприятиях торговли и общественного питания.

6.3 Содержание практических занятий

Раздел 1. Введение

Тема 1. Ресторанный бизнес и перспективы его развития

Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса. Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса. Характеристика предприятий общественного питания. Сертификация и правила оказания услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ. Аттестация услуг ресторанного бизнеса. Маркетинг ресторана. Мерчендайзинг предприятия общественного питания. Франчайзинг в ресторанном бизнесе. Рекламное продвижение ресторана на рынок

Раздел 2. Организация торговой и производственной деятельности ресторана

Тема 1. Технологический процесс на предприятиях общественного питания

Общие принципы функционирования ресторана

Тема 2. Деятельность служб ресторана по организации питания.

Взаимоотношения рестораторов и поставщиков. Современные направления в проектировании и техническом оснащении производственных

помещений. Помещения для обслуживания потребителей. Оборудование и мебель залов. Оборудование баров.

Раздел 4. Требования к обслуживающему персоналу ресторана (бара)

Тема 1. Профессиограмма специалистов ресторанного сервиса

Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики метрдотеля, официанта, бармена, сомелье. Правила санитарии и гигиены. Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала.

Раздел 5. Подготовка к обслуживанию

Тема 1 . Виды подготовительных работ

Методы организации труда официантов, барменов и графики работы. Уборка помещений, расстановка мебели. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию. Накрытие столов, приемы складывания салфеток.

Тема 2. Содержание и требования к предварительным работам

Предварительная сервировка стола. Подготовка бара к обслуживанию.

Раздел 6. Меню – лицо ресторана

Тема 1. Виды меню

Назначение и правила составления меню. Виды меню. Экономическая диагностика меню.

Тема 2. Карта вин ресторана

Карта вин ресторана. Карта коктейлей ресторана

Тема 3. Оформление меню

Меню как реклама

Раздел 7. Встреча и обслуживание гостей.

Тема 1. Правила гостеприимства при встрече гостей

Встреча гостей и размещение их за столом. Сервировка стола в соответствии с законом. Передача заказа на производство.

Тема 2. Правила подачи блюд

Последовательность подачи блюд и закусок. Рекомендации алкогольных и безалкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи. Выполнение заказа. Общие правила подачи холодных блюд и закусок. Очередность обслуживания гостей. Получение барной продукции. Получение заказа из кухни (холодного, горячего цехов). Сбор использованной посуды. Подача горячих закусок и супов. Подача вторых блюд. Подача вторых блюд. Подача выдержанных и коллекционных вин. Правила подачи десерта. Правила подачи шампанского. Правила подачи горячих и холодных напитков. Подача табачных изделий. Виды расчетов с потребителями. Контрольно – кассовые машины и POS терминалы.

Тема 3. Виды сервировки стола

Раздел 8. Организация обслуживания банкетов

Тема 1. Виды банкетов

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет – фуршет. Банкет – коктейль. Банкет – чай. Комбинированные банкеты и приемы. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана. Обслуживание специальных мероприятий и особо почетных гостей.

Тема 2. Обслуживание праздничных мероприятий

Раздел 9. Ресторанное обслуживание иностранных туристов

Тема 1. Стандарты обслуживания иностранных туристов

Цели туризма и ресторанный бизнес. Виды туров и организация питания. Основные понятия и определения в области ресторанного гостиничного бизнеса. Нормативные документы. Требования к предприятиям питания для обслуживания иностранных туристов. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе. Шведский стол.

Тема 2. Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов.

Обслуживание в номерах гостиницы. Обязанности официанта при обслуживании иностранных туристов

Раздел 10. Управление персоналом ресторана

Тема 1. Организационная структура управления рестораном.

Квалификационный справочник профессий рабочих, которым устанавливаются месячные оклады.

Тема 3. Пути повышения эффективности использования персонала.

Аттестация сотрудников ресторана. Профессиональная этика работников ресторана

Раздел 11. Охрана труда на предприятиях общественного питания

Тема 1. Техника безопасности обслуживания клиентов

Предохранительные устройства, ограждения, сигнализация. Техника безопасности в работе официанта, бармена, обслуживающего персонала. Меры пожарной безопасности

Раздел 12. Санитарно-эпидемиологические мероприятия в сфере общественного питания

Тема 1. Стандартизация технологии и организация производства на предприятиях питания

Сроки реализации, температура и условия хранения основных продовольственных товаров в торговых организациях (предприятиях) системы Министерства торговли. Нормы отходов колбас и продуктов из свинины при подготовке к продаже в предприятиях розничной торговли и общественного питания. Инструкция к применению норм отходов колбас и продуктов из свинины при подготовке к продаже в предприятиях розничной торговли и общественного питания. Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья.

Раздел 13. Планирование и налогообложение в ресторанном бизнесе

Тема 1. Бизнес – планирование в ресторане.

Налогообложение предприятий ресторанного бизнеса.

Тема 2. Основные положения по бухгалтерскому учету в ресторане

Основные положения по бухгалтерскому учету сырья (продуктов), товаров и производства в предприятиях общественного питания. Корреспонденция бухгалтерских счетов по учету продуктов, товаров и товарооборота на предприятиях общественного питания.

Раздел 14. Контроль за деятельностью ресторана

Тема 1. Порядок проведения контроля

О качестве и безопасности пищевых продуктов. О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения. О порядке проведения контрольной проверки правильности отпуска товаров и блюд на предприятиях торговли и общественного питания.

Тема 2. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора).

Инструкция о книге отзывов и предложений на предприятиях розничной торговли и общественного питания

6.4 Содержание самостоятельной работы студентов

Шифр СРС	Виды самостоятельной работы студентов (СРС)	Наименование и содержание	Трудоемкость часа	Виды контроля СРС
С1	Изучение теоретических разделов тем лекционного курса	С1.Р 2 Технологический процесс на предприятиях общественного питания С1.Р4 Профессиограмма специалистов ресторанного сервиса С1.Р6 Меню – лицо ресторана С1.Р7 Встреча и обслуживание гостей С1. Р8 Организация и обслуживание банкетов С1. Р10 Управление персоналом ресторана С1. Р11 Техника безопасности обслуживания клиентов С1. Р13 Планирование и налогообложение в ресторанном бизнесе	0,33/12	- опрос - проблемная лекция

		С1. Р 14 Контроль за деятельностью ресторана		
С2	Подготовка к практическим занятиям	С2.Р 2 Деятельность служб ресторана по организации питания С2.Р3 Нормы оснащения предприятий питания С2.Р6 Оформление меню С2.Р7 Правила гостеприимства при встрече гостей. Виды сервировки стола С2. Р8 Виды банкетов С2. Р10 Пути повышения эффективности использования персонала С2.Р13 Бизнес-планирование в ресторане	0,33/12	- опрос - коллоквиум - ролевая игра - творческие задания - заполнение таблиц - составление мини-проекта
С3	Реферирование литературы по темам	С.3 Р7 Правила гостеприимства при встрече гостей С.3 Р8 Виды банкетов С3.Р9 Стандарты обслуживания иностранных гостей С3. Р14 Контроль за деятельностью ресторана	0,33/12	защита реферата
С4	Работа с лекционным материалом, поиск и обзор электронных источников информации	По темам курса	0,34/12	опрос тестирование
С5	Подготовка к зачету	По темам курса	0,45/16	зачет
	Итого		1,78/64	

7 Фонд оценочных средств

7.1 Оценочные средства

7.1.1 Примерная тематика рефератов

1. Состав и функциональные обязанности служб предприятий питания
2. Менеджмент ресторанных услуг
3. Общие требования к оборудованию предприятий ресторанного бизнеса
4. Технологические схемы и методы обслуживания в ресторанном предприятии

5. Особенности обслуживания клиентов на предприятиях питания туристских гостиниц

6. Организации технологического процесса ресторана

7. Методы и технологические приемы обработки пищевых продуктов

8. Ресторан и общественное питание. Особенности питания туристов

9. Питание как аттракция и привлекательный элемент программ обслуживания туристов. Гастрономический туризм. Дегустационные туры

10. Виды обслуживания в ресторане.

11. Питание туристов, религиозные и иные ограничения (кошерное, халальное, вегетарианское, диетическое)

12. Особенности банкетного и корпоративного обслуживания

13. Мировые кухни

14. Методы сервировки стола в ресторане

15. Санитарные требования к помещениям, оборудованию и технологии обслуживания в системе питания.

16. Профессиональная этика работника общественного питания

17. Столовая посуда, столовое белье, столовые приборы. История, современность, назначение

18. Подготовка залов к обслуживанию посетителей (мебель, сервировка, подготовка официантов, контрольно-кассовое оборудование)

19. Сомелье в ресторане. Цель, назначение, метод, традиции

20. Дегустации блюд, вин и напитков

21. Методы обслуживания гостей в ресторане (встреча и размещение, прием заказа, получение продукции и блюд, методы переноски и подачи блюд, правила подачи закусок, холодных и горячих блюд, десертов и напитков, расчеты и уборка использованных приборов)

22. Нормативно-правовое обеспечение ресторанного обслуживания

23. Бизнес-план ресторанного предприятия

Реферат по данному учебному курсу является важным этапом обучения, способствующим формированию самостоятельного освоения учебного материала. Такие работы позволяют осуществлять контроль за

самостоятельной работой студентов и оценить их подготовленность. Эти работы являются краткой самостоятельной разработкой конкретной темы с элементами научного анализа, отражающей уровень теоретических знаний и практических навыков, умение работать с литературой, анализировать источники, делать обоснованные выводы. Тематика рефератов и контрольных работ, как правило, определяется преподавателем в соответствии с программой прохождения курса. Возможны и инициативные темы, предлагаемые студентами и согласованные с преподавателем. В этом случае студент должен обосновать ее необходимость. Идеи для выбора темы реферата могут возникать также и в ходе заслушивания и обсуждения докладов и выступлений на семинарах.

При выполнении реферата необходимо учитывать, что ее минимальный объем должен быть не менее 10 страниц машинописного текста, включающих план изложения темы, ее содержания со ссылками на использованную литературу, выводы и библиографию, составленную в алфавитном порядке с учетом современных требований.

Название должно соответствовать содержанию. Исходя из названия работы, студент ограничивает круг вопросов, разрабатываемых в теме. Изложение должно быть достаточно развернутым, чтобы отражать рамки исследования, но при этом не содержать лишних слов. Студент должен пытаться избегать поверхностного, описательного характера работы. С выбором темы неразрывно связаны подбор и изучение студентом литературы. Итогом этой работы должна стать логически выстроенная система сведений по существу исследуемого вопроса.

Содержание работы должно быть научным, теоретические положения систематизированы и сведены к четким и логичным выводам, раскрыта практическая значимость изучаемого вопроса, отражена связь с будущей профессией и собственное отношение к наиболее волнующим моментам.

7.1.2 Примерная тематика научно-исследовательских работ студентов

1. Особенности трудовой деятельности работника ресторана
2. Санитарно-гигиенические требования к организации ресторанного дела.
3. Факторы, влияющие на условия труда обслуживающего персонала

7.2 Контрольные оценивающие средства

Вопросы к зачету

1. Характеристика предприятий общественного питания
2. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ
3. Рекламное продвижение ресторана на рынок
4. Деятельность служб ресторана по организации питания
5. Помещения для обслуживания потребителей
6. Оборудование и мебель залов, оборудование баров.
7. Цветы и музыка в ресторане как способ привлечения клиентов
8. Виды столовой посуды (стеклянная посуда, металлическая посуда).

Столовые приборы. Посуда и инвентарь для бара

9. Требования к обслуживающему персоналу ресторана (бара)
10. Виды меню. Оформление меню
11. Виды сервировки стола
12. Виды банкетов
13. Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов
14. Профессиональная этика работников ресторана
15. Меры пожарной безопасности
16. Порядок проведения контроля

8 Образовательные технологии

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Активные и интерактивные методы и формы обучения	Трудоемкость, часы (кол-во часов по разделу (теме) отводимое на занятия в интерактивной форме)
P2	Разработка концепции ресторана	Мини-конференция, открытый микрофон	0,5
P3	Правила гостеприимства при встрече гостей. Правила подачи блюд, виды сервировки стола	Работа в группах малого состава, ролевая игра	0,5
P8	Обслуживание праздничных мероприятий	Ролевая игра «А у нас корпоратив!», «Новый год», «День рождение»	0,5
P10	Ресторанное обслуживание иностранных туристов	Составление презентаций об особенностях национальной кухни разных народов	0,5
P11	Пути повышения эффективности использования персонала	Дискуссия	0,5
Итого:			2,5
Интерактивных занятий от объема аудиторных занятий %			30%

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

9.1 Основная литература

1. Васюкова, А.Т.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. проф. А.Т. Васюковой. - М.: ИТК «Дашков и К», 2014.- 416 с.- Режим доступа: biblioclub.ru.

2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст]: учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чердниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012.- 208 с.: ил.- (Для бакалавров).

3. Индустрия гостеприимства: учеб. пособие / Т.Ю. Сивчикова, Н.С. Носова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К».- Саратов: ООО «Альтэк», 2014. – 272с.

4. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса [Текст]: учеб. пособие. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014.- 248 с.: ил.

9.2 Дополнительная литература

1. Милл, Р.К. Управление рестораном [Текст]: учебник. - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ, 2012.- 535 с.: ил.- (Серия "Зарубежный учебник").- Режим доступа: biblioclub.ru.

2. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: учеб. пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2011.- 319 с.: ил.- (ПРОФИль).

3. Уокер, Д.Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Текст]: учеб. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.- 880 с.: ил.- (Серия "Зарубеж. учебник").- Режим доступа: biblioclub.ru.

4. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; пер. с англ. С.В. Прокофьев.– М.: ООО «Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576с.: ил.

10 Материально-техническое обеспечение дисциплины:

1. Аудиовизуальные средства: презентации на цифровых носителях.
2. Компьютеры.
3. Мультимедиапроектор.