МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Забайкальский государственный университет»

(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук математики и технологии

Кафедра теории и методики профессионального образования,

сервиса и технологий

**УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**для студентов заочной формы обучения**

*(с полным сроком обучения)*

по дисциплине «**Стандарты обслуживания предприятий питания**»

наименование дисциплины (модуля)

для направления подготовки 44.03.01.Сервис

направленность Социально-культурный сервис

код и наименование направления подготовки (специальности)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) – 3 зачетных единиц.

Форма текущего контроля в семестре – контрольная работа, реферат

Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП) – нет

Форма промежуточного контроля в 7 семестре – зачет

**Краткое содержание курса**

Перечень изучаемых разделов, тем дисциплины (модуля).

Тема 1 . Формирование сферы услуг в различных типах предприятий питания

Тема 2. Требования к торговым помещениям при обслуживании мероприятий

Тема 3. Характеристика банкетов и приемов и порядок приема заказов

Тема 4. Квалифицированные требования к персоналу предприятий питания при обслуживании потребителей

**Форма текущего контроля**

**Контрольная работа № 1**

Контрольная работа выполняется в виде реферата. Тема реферата выбирается самостоятельно

*Темы рефератов (докладов)*

1. Требования, предъявляемые к предприятиям питания.
2. Организация питания различных мероприятий
3. Организация питания туристов в ресторанах
4. Классификация банкетов и их характеристика
5. Способы сервировки столов.
6. Обслуживание по типу шведского стола.
7. Обслуживание участников конференций и совещаний
8. Виды меню в различных предприятиях питания.
9. Стандарты обслуживания в ресторанах класса «люкс».
10. Стандарты работы официанта.
11. Характеристика посуды в ресторанах.
12. Профессиональный этикет обслуживающего персонала.
13. Современные формы кейтеринга при обслуживании.
14. Особенности обслуживания иностранных гостей.
15. Деловой этикет персонала предприятий питания.

**Контрольная работа №\_2**

Тема работы выбирается по последней цифре номера зачетки

1. Типы предприятий питания по стандарту и их характеристика.
2. Формирование услуг питания в зависимости от классности ресторана.
3. Подготовка персонала к обслуживанию мероприятий в ресторане.
4. Особенности приема заказов при обслуживании потребителей.
5. Профессиональный этикет обслуживающего персонала.
6. Роль дополнительных услуг в предприятиях питания
7. Характеристика банкетов в предприятиях питания.
8. Особенности обслуживания туристов в ресторане.
9. Стандарты работы обслуживающего персонала.
10. Современные технологии обслуживания.
11. Документационное обеспечение при обслуживании.
12. Характеристика видов меню в предприятиях питания.
13. Характеристика методов обслуживания в предприятиях питания.
14. Анализ предприятий питания города по типам предоставления услуг.
15. Современные форматы предприятий питания.

**Контрольная работа №\_3**

Дайте правильные ответы по заданию

Методы обслуживания

1. По месту проведения банкеты подразделяются…
2. Вид банкета при дипломатическом приеме…
3. Особенность банкета фуршета…
4. Банкет «журфикс» это…..
5. Шведский стол это…
6. Двухразовое питание это..
7. Система питания отелей в Турции….
8. Континентальный завтрак это…
9. Суггестивный сервис это…
10. Полный пансион это…

**Форма промежуточного контроля**

**Зачет**

Перечень примерных вопросов для подготовки к зачету.

1. Сущность и специфика услуг различных предприятий питания.
2. Классификация предприятий питания
3. Формирование сферы услуг в различных типах предприятий питания.
4. Общая характеристика процесса обслуживания
5. Услуги предприятий питания и требования к ним.
6. Методы и формы обслуживания
7. Прогрессивные технологии обслуживания.
8. Стандарты обслуживания потребителей в ресторанах.
9. Требования к торговым помещениям при обслуживании мероприятий.
10. Квалифицированные требования к персоналу предприятий питания при обслуживании
11. Порядок приема заказов на обслуживание мероприятий.
12. Особенности обслуживания иностранных туристов.
13. Специальные формы услуг в предприятиях питания.
14. Значение меню в деятельности предприятий питания.
15. Организация социального питания.

**Оформление письменной работы согласно МИ 4.2-5/47-01-2013** [Общие требования к построению и оформлению учебной текстовой документации](http://zabgu.ru/files/html_document/pdf_files/fixed/Normativny%27e_dokumenty%27_i_obrazcy%27_zayavlenij/Obshhie_trebovaniya_k_postroeniyu_i_oformleniyu_uchebnoj_tekstovoj_dokumentacii.pdf)

**Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**Основная литература**

Печатные издания:

1. Рыжова Н.И. Стандарты обслуживания в ресторане: учеб.пособие/ Н.И. Рыжова; Забайкал. гос. ун-т.- Чита :ЗабГУ, 2017.-122с.

Издания из ЭБС:

1. Алексеев, Н.П. Ресторанный сервис. Restaurantservice / Н. П. Алексеев, В. И. Протуренко; Алексеев Н.П.; Протуренко В.И. - Moscow : Флинта, 2016 328 с.. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976509726.html>
2. Казакевич, Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : Учебное пособие / Казакевич Татьяна Александровна; Казакевич Т.А. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 185 с. https://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD
3. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : Учебное пособие / Пасько Ольга Владимировна; Пасько О.В., Автюхова О.В. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 201 с. https://www.biblio-online.ru/book/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3
4. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Сологубова Галина Сергеевна; Сологубова Г.С. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 379 с. https://www.biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3

**Дополнительная литература**

Печатные издания:

1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / ФедцовВладимир Георгиевич. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2010. - 248 с.
2. Виноградова, М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учеб. пособие / Виноградова Марина Викторовна, Панина Зинаида Ивановна. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2010. - 448 с. -

Издания из ЭБС:

1. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : Учебное пособие / Щетинин Михаил Павлович; Щетинин М.П., Пасько О.В.,

4. Бураковская Н.В. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 287 с. https://www.biblio-online.ru/book/CFDBF1BD-C252-4394-92CA-019224447693

**Перечень программного обеспечения**

**Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы\***

<https://e.lanbook.com/> Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».

<https://www.biblio-online.ru/> Электронно-библиотечная система «Юрайт»

<http://www.studentlibrary.ru/> Электронно-библиотечная система «Консультант студента»

<http://www.trmost.com/> Электронно-библиотечная система «Троицкий мост

<http://www.classs.ru/library/> Электронная библиотека учебного центра «Бизнес-класс»

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рыжова Н.И.

подпись

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мелихова М.И.

подпись