

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:01:04

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
Высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

МДК.02.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальности СПО

43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация

Специалист по гостеприимству

Пятигорск, 20__

Методические указания для самостоятельных занятий по дисциплине **«ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»** составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации специалист по гостеприимству. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 43.02.14 Гостиничное дело.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа Пятигорского института (филиала) СКФУ.

Протокол № _ от «_____» 20_ г.

Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК.02.01 **«ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»** в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14. «Гостиничное дело»

Выполнение практических работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество практических работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое практическое задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ОП должен:

иметь практический опыт:

- планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
- контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

уметь:

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
- организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;

- контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

знать:

- задачи, функции и особенности работы службы питания;
- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
- особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- технологию организации процесса питания;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
- этапы процесса обслуживания;
- технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- регламенты службы питания;
- критерии и показатели качества обслуживания;
- методы оценки качества предоставленных услуг.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1

Тема 1. Эволюция предприятий индустрии гостеприимства.

Цель работы: изучить эволюцию предприятий индустрии гостеприимства.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Древний период, средневековье.

Задание 2.

Международная гостиничная ассоциация (МГА).

Задание 3.

Международные гостиничные цепи, объединения.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление о понятиях сервисная деятельность, потребности, услуга. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: «МГА», «международные гостиничные цепи», «международные гостиничные объединения».

Задания и вопросы для контроля:

1. Рассказать о Древний периоде индустрии гостеприимства.,
2. Рассказать о средневековом периоде гостеприимства.
3. Что такое Международная гостиничная ассоциация (МГА).
4. Рассказать о международных гостиничных цепях, объединениях.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2

Тема 2. Характеристика гостиничного хозяйства.

Цель работы: Изучить характеристику гостиничного хозяйства.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Классификация средств размещения гостиничного типа. Классификация гостиниц в Российской Федерации.

Задание 2.

Вместимость номерного фонда гостиниц.

Задание 3.

Международная классификация гостиниц.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление о деятельности кооперативов, различные оценки их деятельности. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и вопросы для контроля:

1. Рассказать о классификации средств размещения гостиничного типа.
2. Рассказать о классификации гостиниц в РФ.
3. Какая вместимость должна быть у номерного фонда?
4. Рассказать о международной классификации гостиниц.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3

Тема 3. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.

Цель работы: Ознакомить с особенностями организации работы службы питания гостиничного комплекса.

Ознакомить с основными этапами развития сферы туризма.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии.

Задание 2.

Особенности обслуживания в номерах гостиницы.

Задание 3.

Условия питания.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление о деятельности кооперативов, различные оценки их деятельности. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое служба питания в гостиничном сервисе и какова ее роль в гостиничном предприятии?
2. Каким должно быть обслуживание в номерах гостиниц?
3. Какими должны быть условия питания в гостиничном предприятии?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 4

Тема 4. Цели и задачи обслуживания.

Цель работы: Ознакомить с целями обслуживания и задачами.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Основные правила и нормы.

Задание 2.

Права потребителя.

Задание 3.

Порядок оказания услуг.

Методические рекомендации

Студент должен знать понятие контактной зоны, особенности работы в контактной зоне. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: «Права потребителя», «нормы потребителя».

Задания и вопросы для контроля:

1. Какие права потребителя вы знаете?
2. Что такое порядок оказания услуг?
3. Каким условиям должен отвечать процесс контакта между клиентом и исполнителем?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5

Тема 5. Основные правила и нормы.

Цель работы: Ознакомить с основными правилами и нормами.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Методы и формы обслуживания.

Задание 2.

Самообслуживание. Обслуживание персоналом.

Задание 3.

Комбинированный метод.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление о различных видах сервисной деятельности. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Методы обслуживания.
2. Комбинированный метод.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое самообслуживание?
2. Чем самообслуживание отличается от обслуживания персоналом?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 6

Тема 6. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.

Цель работы: Изучить различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Определение сущности гостеприимства

Задание 2.

Исследование направлений туристской деятельности.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Рассмотрение состава службы управления номерным фондом: менеджера, службы горничных, сервисной службы.

Задания и вопросы для контроля:

1. Анализ организации питания и ее международного обозначения.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 7

Тема 7. Требования к услугам службы питания.

Цель работы: Ознакомить с требованиями к услугам службы питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Услуги службы питания.

Задание 2.

Сервис питания и обслуживания в гостиницах.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое французский сервис?
2. Что такое английский сервис?
3. Что такое американский сервис?
4. Что такое немецкий сервис?
5. Что такое российский сервис?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 8.

Тема 8. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.

Цель работы: Ознакомить с особенностями обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Обслуживание люкс класса.

Задание 2.

Обслуживание высшего класса.

Задание 3.

Обслуживание первого класса.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и вопросы для контроля:

1. Какие основные этапы обслуживания люкс класса вы знаете?.
2. Как обслуживают высший класс?
3. Как обслуживают первый класс?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 9

Тема 9. Требования к персоналу.

Цель работы: Ознакомить с основными требованиями к персоналу.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Требования к административному персоналу, ,

Задание 2.

Требования к обслуживающему персоналу.

Задание 3.

Требования к производственному персоналу.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и вопросы для контроля:

1. Какие требования к административному персоналу вы знаете?
2. Какие требования к обслуживающему персоналу вы знаете?
3. Какие требования к производственному персоналу вы знаете?

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Основные требования и их значение.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 10

Тема 10. Методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.

Цель работы: Ознакомить с методикой определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2,3,4.

Задание 1.

Работа по планированию персонала.

Задание 2.

Трудовые ресурсы предприятия.

Задание 3.

Производительность труда.

Задание 4.

Рентабельность персонала.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Производительность труда

Задания и вопросы для контроля:

1. Как осуществляется работа по планированию персонала?
2. Что такое рентабельность персонала?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 11

Тема 11. Правила и нормы охраны труда и личной гигиены.

Цель работы: Изучить правила и нормы охраны труда и личной гигиены.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Охрана труда.

Задание 2.

Личная гигиена на рабочем месте.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое охрана труда?
2. Какие нормы личной гигиены должны соблюдать сотрудник общественного питания на рабочем месте?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 12

Тема 12. Техника безопасности.

Цель работы: ознакомить с техникой безопасности на предприятиях общественного питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1.

Задание 1.

Правила техники безопасности.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: техника безопасности.

Задания и вопросы для контроля:

1. Назвать требования по технике безопасности для предприятий общественного питания.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 13

Тема 13. Производственная санитария.

Цель работы: ознакомить с понятием производственная санитария.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1.

Задание 1.

Понятие санитарии и гигиены на производстве.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: «санитария и гигиена».

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Санитарные нормы и правила.
2. Что такое санитария?.
3. Возбудители болезней?
4. Опасные и вредные производственные факторы.
5. Границы производственной санитарии.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 14

Тема 14. Противопожарная защита.

Цель работы: ознакомить с правилами пожарной безопасности.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Понятие пожарная безопасность.

Задание 2.

Правила пожарной безопасности.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: пожарная безопасность. Профилактические методы. Активные методы. Пассивные методы.

Задания и вопросы для контроля:

1. Какие правила пожарной безопасности вы знаете?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 15 -16

Тема 15. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.

Цель работы: ознакомить с понятием внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Приветствия и прощания.

Задание 2.

Предоставление обещанных услуг.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: внутрифирменные стандарты..

Задания и вопросы для контроля:

1. Как проходят приветствия и прощания в гостиничных предприятиях?
2. Как производится предоставление обещанных услуг?
 1. Охарактеризуйте состояние фэсилити-служб в российских компаниях?
 2. На что необходимо обращать внимание при планировании и оснащении офиса и рабочего места?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 17

Тема 16. Деловое общение. Этика и этикет.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

Деловое общение. Ответы на вопросы к семинарскому занятию.

Цель работы: ознакомить с понятием делового общения. Изучить правила этики и нормы этикета.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Культура поведения.

Задание 2.

Деловой этикет.

Задание 3.

Правила этикета.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: деловое общение, этика, этикет.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое этика делового общения?
2. Как вы понимаете культуру поведения на гостиничных предприятиях ?
3. Какие правила этикета вы знаете?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 18

Тема 16. Деловое общение. Этика и этикет.

Этика и этикет

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: деловое общение, этика, этикет.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое этика делового общения?
2. Как вы понимаете культуру поведения на гостиничных предприятиях ?
3. Какие правила этикета вы знаете?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №19, №20.

Тема 17. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.

Цель работы: ознакомить с особенностями подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Особенности подготовки.

Задание 2.

Факторы.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и вопросы для контроля:

1. Особенности подготовки обслуживания.
2. Технология организации обслуживания.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №21, №22.

Тема 18. Требования к торговым помещениям организаций службы питания.

Цель работы: ознакомить с особенностями торговых помещений и требованиям к ним.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Общие требования.

Задание 2.

Виды помещений.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и вопросы для контроля:

1. Как информационные услуги применяются в сфере услуг?

2. Почему в сфере услуг не прослеживается связь между затраченными инвестициями в информационные технологии и производительностью труда?

3. Какие причины заставляют фирмы, предоставляющие услуги, инвестировать в новые технологии?

4. В каких областях сферы услуг применяются новые технологии?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №23, №24.

Тема 19. Требования к производственным помещениям организаций службы питания.

Цель работы: ознакомить с требованиями к производственным помещениям организаций службы питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Общие требования.

Задание 2.

Виды помещений.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: Производственные помещения.

Задания и вопросы для контроля:

1. Какие виды производственных помещений вы знаете?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №25, №26.

Тема 20. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.

Цель работы: ознакомить с понятием Материально-техническое оснащение.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Требования.

Задание 2.

Норма спецодежды.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: материально-техническое оснащение, торговая деятельность.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое материально-техническое оснащение?
2. Что такое торговая деятельность?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №27, №28.

Тема 21. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах.

Цель работы: ознакомить с методикой определения потребностей службы питания в материальных ресурсах.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Источники покрытия потребности в материальных ресурсах.

Задание 2.

Методы.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое материальные ресурсы?
2. Какие методы определения потребностей вы знаете?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №29.

Тема 22. Методика определения потребностей службы питания в персонале.

Цель работы: ознакомить с методикой определения потребностей службы питания в персонале.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Качественная потребность.

Задание 2.

Количественная потребность.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: Качественная потребность, количественная потребность.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое качественная потребность?
2. Что такое количественная потребность?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №30.

Тема 23. Нормы оснащения.

Цель работы: ознакомить с нормами оснащения.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Механическое оборудование.

Задание 2.

Холодильное оборудование. Тепловое оборудование.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: Механическое оборудование. Холодильное оборудование. Тепловое оборудование.

Задания и вопросы для контроля:

1. Механическое оборудование.

2. Холодильное оборудование.

3. Тепловое оборудование.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №31.

Тема 24. Правила хранения.

Цель работы: ознакомить с правилами хранения.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Правила хранения. Нормы.

Задание 2.

Товарное соседство

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: Товарное соседство.

Задания и вопросы для контроля:

1. Какие правила хранения вы знаете?.

2. Какие нормы хранения вы знаете?.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №32.

Тема 25. Учет материальных ценностей.

Цель работы: ознакомить с правилами учета материальных ценностей.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Понятие материальных ценностей. Учет.

Задание 2.

Выдача материальных ценностей в эксплуатацию.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: Учет, материальная ценность.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое учет материальных ценностей??
2. Правила выдачи материальных ценностей в эксплуатацию.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №33

Тема 26. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.

Цель работы: ознакомить с информационным обеспечением услуг службы питания гостиницы.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Сущность и содержание системы информационного обеспечения.

Задание 2.

Классификация видов информации.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: информационное обеспечение.

Задания и вопросы для контроля:

1. Содержание системы информационного обеспечения?
2. Какие виды информации вы знаете?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №34

Тема 27. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.

Цель работы: ознакомить с технологией процесса обслуживания в предприятиях службы питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Технология процесса обслуживания..

Задание 2.

Виды обслуживания.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: процесс обслуживания.

Задания и вопросы для контроля:

1. Какие виды обслуживания вы знаете?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №35

Тема 28. Стили и методы подачи блюд.

Цель работы: ознакомить с технологией процесса обслуживания в предприятиях службы питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Французский метод. Английский метод. Русский метод.

Задание 2.

Европейский метод. Комбинированный метод.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: Французский метод. Английский метод. Русский метод. Европейский метод. Комбинированный метод.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое французский метод?
2. Что такое английский метод?
3. Что такое русский метод?
4. Что такое европейский метод?
5. Что такое комбинированный метод?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №36.

Тема 29. Стили и методы подачи напитков.

Цель работы: изучить стили и методы подачи напитков.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Straight up, On the Rocks, Mist, Frappe, Frozen / Frosted Drink,

Задание 2.

Mix, Cocktail, Mild/Mudl, Rainbow, Rapido, Extreme, Light Back.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: Straight up, On the Rocks, Mist, Frappe, Frozen / Frosted Drink, Mix, Cocktail, Mild/Mudl, Rainbow, Rapido, Extreme, Light Back.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое Straight up, On the Rocks, Mist, Frappe, Light Back.?
2. Что такое Frozen / Frosted Drink, Mix, Cocktail, Mild/Mudl ?
3. Что такое Rainbow, Rapido, Extrem?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №37.

Тема 30. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса..

Цель работы: изучить виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Виды питания: «а ля карт»; «а парт»; «табльдот»;

Задание 2.

Виды питания: шведский стол; буфетное обслуживание.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: «а ля карт»; «а парт»; «табльдот»; шведский стол; буфетное обслуживание.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое «а ля карт»; «а парт» ?
2. Что такое «табльдот»?
3. Что такое шведский стол, буфетное обслуживание?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №38.

Тема 31. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.

Цель работы: изучить правила планирования потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Процессы

Задание 2.

Планы по персоналу – долгосрочные, среднесрочные, краткосрочные.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: Долгосрочный план, среднесрочный план, краткосрочный план.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое долгосрочный план ?
2. Что такое среднесрочный план?
3. Что такое краткосрочный план?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №39

Тема 32. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.

Цель работы: изучить правила подготовки различных видов меню для предоставления услуг службы питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Характеристика и виды меню.

Задание 2.

Туристское меню. Калифорнийское меню.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: Долгосрочный план, среднесрочный план, краткосрочный план.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое меню а ля карт...?
2. Что такое меню табльдот?
3. Что такое меню дю жур?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №40

Тема 33. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.

Цель работы: изучить правила подготовки различных видов меню для предоставления услуг службы питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Порядок составления меню. Расчетное меню ресторана.

Задание 2.

Карта вин. Карта пива. Карта бара. Спецкарта чая. Спецкарта кофе

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и вопросы для контроля:

1. Правила составления меню.
2. Правила расчета меню ресторана.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №41

Тема 34. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.

Цель работы: изучить правила определения потребностей в материальных ресурсах службы питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Сущность и значение материальных ресурсов..

Задание 2.

Расчет потребностей

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: материальные ресурсы.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое расчет потребностей?
2. Что такое материальные ресурсы?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №42

Тема 35. Составление нормативных и технических документов службы питания.

Цель работы: изучить правила составления нормативных и технических документов службы питания.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1, 2.

Задание 1.

Сборник рецептов. ТТК..

Задание 2.

Калькуляционные карты. ОСТ. ТУ. ТИ. Стандарты предприятия.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: Сборник рецептов. ТТК. Калькуляционные карты. ОСТ. ТУ. ТИ. Стандарты предприятия.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое ТТК?
2. Что такое ОСТ?
3. Что такое ТУ?
4. Что такое ТИ?
5. Какие стандарты предприятия вы знаете?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №43.

Тема 36. Питание детей в гостиничных учреждениях.

Цель работы: изучить питание детей в гостиничных учреждениях.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1.

Задание 1.

Энергетические затраты детей и подростков на турбазах в зависимости от видов туристской деятельности и возраста.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Выписать значение терминов: энергетические затраты.

Задания и вопросы для контроля:

1. Что такое энергетические затраты?
2. Что такое туристическая деятельность?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №44.

Тема 37. Питание иностранных туристов.

Цель работы: изучить питание иностранных туристов.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1.

Задание 1.

Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни.

Методические рекомендации

Студент должен иметь представление об основах и особенностях процесса обслуживания. Для подготовки к этому вопросу студент должен обратиться к рекомендуемой ниже литературе.

Задания и вопросы для контроля:

1. Особенности составления рационов питания для иностранных туристов.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Кустова, И. А. Безопасность продуктов общественного питания : учебное пособие / И. А. Кустова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 118 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90458.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>

3. Долматова, О. В. Анализ хозяйственной деятельности по отраслям. Управленческий анализ : учебное пособие / О. В. Долматова, Е. Н. Сысоева. — 2-е изд. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-4486-0463-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79764.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дополнительная литература:

1. Грицай, М.А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы : учебное пособие / М.А. Грицай ; Минобрнауки России, Омский государственный технический университет. - Омск : Издательство ОмГТУ, 2017. - 187 с. : табл. - Библиогр.: с. 177-178 - ISBN 978-5-8149-2426-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493321>

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».