

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 19.09.2023 14:02:06

Уникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

d74ce93cd40e39275c3ba2f5844c1110e6c Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Организация ресторанного обслуживания /

FoodandBeverageService

Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Профиль подготовки	Туристическая деятельность
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная

Пятигорск, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Наименование и формы проведения практических занятий	4
3. План занятий	5
4. Рекомендуемая литература	16

1. Пояснительная записка

Дисциплина «Организация ресторанного обслуживания / FoodandBeverageService» осваивается студентами в течение 144 часов. Практическое занятие является важнейшей формой усвоения знаний, на практические занятия отводится 42 часа. Очевидны три структурные его части: предваряющая (подготовка к занятию), непосредственно сам семинар (обсуждение вопросов темы в группе) и завершающая часть (послесеминарская работа студентов по устранению обнаружившихся пробелов в знаниях).

Не только семинар, но и предваряющая и заключающая его части являются необходимыми звеньями целостной системы усвоения вынесенной на обсуждение темы.

Семинарское занятие является средством проверки знаний, отработки навыков самостоятельного изучения материалов по дисциплине, работы с литературой, умения логично и последовательно излагать усвоенный материал. Выступая на семинарском занятии, слушатели должны показать умение выделить основные положения, иллюстрировать их применение, а также делать практически значимые выводы из теоретических положений.

Ко всем темам семинарских занятий дан перечень наиболее важных вопросов, необходимых для усвоения, а также приведен список основной и дополнительной литературы, необходимой для изучения.

Для лучшего усвоения материала необходимо вести конспект в отдельной тетради. Такой конспект может быть в форме плана ответов по каждому вопросу темы, а в некоторых случаях и кратким ответом (со ссылками на соответствующий источник: нормативный материал или литературу).

На семинарском занятии большое внимание уделяется рассмотрению не только теоретических вопросов, но и выполнению практических заданий, направленных на выработку умений и навыков связанной речи. К каждому семинарскому занятию студент подбирает материалы из методической литературы, СМИ, Интернета.

Рекомендуется в тетради для самостоятельной работы вести словарь терминов (в алфавитном порядке) с пояснениями к ним.

Если слушатель не подготовился к семинарскому занятию или пропустил его по какой-то причине (в том числе и по болезни), он обязан во внеурочное время отчитаться по этой теме перед преподавателем, ведущим занятие в группе. При возникновении трудностей при изучении курса, необходимо посетить консультацию преподавателя, ведущего занятия, в соответствии с графиком консультаций.

2. Наименование и формы проведения практических занятий

№ темы	Наименование работы	Объем часов	Форма проведения
Раздел 1. Основы ресторанного сервиса.		26	10
1.	Особенности индустрии общественного питания.	2	Круглый стол
1.	Факторы успеха ресторана.	2	-
2.	Разработка меню.	2	-
2.	Оценка эффективности меню.	2	-
3.	Основы ресторанного сервиса.	2	-
3.	Особенности подачи блюд.	2	-
4.	Технологическое оборудование ресторана.	2	-
4.	Интерьер ресторана.	2	-
5.	Санитарная безопасность.	2	Интеллектуальная дуэль
5.	Безопасность питания.	2	Интеллектуальная дуэль
6.	Продвижение ресторана.	2	Интеллектуальная дуэль
6.	Побудительные стимулы выбора.	2	Интеллектуальная дуэль
7.	Документы финансовой отчетности.	2	-
Раздел 2. Продукты питания		16	-
8.	Характеристика основных групп продуктов питания	2	-
9.	Молочные продукты.	2	-
10.	Мясные продукты.	2	-
11.	Свежие и переработанные плоды и овощи.	2	-
12.	Алкогольные напитки.	2	-
13.	Вина.	2	-
14.	Закупка, приемка, хранение пищевых продуктов.	2	-
14.	Контроль запасов.	2	-
Итого за 4 семестр		42	10
Итого		42	10

3. ПЛАН ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА.

Тема занятия 1: Особенности индустрии общественного питания.

Цель: изучить особенности индустрии общественного питания.

Организационная форма занятия: Круглый стол.

Вопросы для обсуждения: Индустрия общественного питания. Тенденции отрасли.

Общие характеристики ресторанов. Обслуживание и цены меню. Обзор сетей ресторанов.

Рестораны, специализирующиеся на сэндвичах. Обеденные рестораны. Пиццерии.

Семейные рестораны. Рестораны при отелях. Гриль-бары. Закусочные.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу. Круглый стол проводится как свободная конференция участников для непосредственного обсуждения определённых проблем.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 2: Факторы успеха ресторана.

Цель: изучить особенности факторов, влияющих на успех ресторанного бизнеса.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Основные факторы успеха ресторана. Правильная концепция.

Проработка концепции. Умелая реализация концепции ресторана. Качество обслуживания.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 3: Разработка меню.

Цель: дать оценку ресторана. Сделать разработку меню.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Цели изучения меню. Важность меню. Содержание меню.

Ценообразование. Философии ценообразования. Методы ценообразования.

Ценообразование путем наценки. Ценообразование на основе себестоимости. Фактическое ценообразование. Метод валовой наценки или валовой прибыли. Метод базовой цены.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 4: Оценка эффективности меню.

Цель: дать оценку эффективности меню.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Оценка совокупной эффективности меню. Дизайн ресторанного

меню. Обложка меню. Меню общее или отдельное. Материалы для карты меню.

Размещение наименований блюд в карте меню. Специальные предложения. Описание

блюд. Шрифты и гарнитуры. Словесное описание. Меню и цены. Комплексное предложение. Карта вин. Альтернативные форматы меню.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 5: Основы ресторанного сервиса.

Цель: изучить основы ресторанного сервиса.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Встреча и размещение потребителей. Оформление заказа.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 6: Особенности подачи блюд.

Цель: Рассмотреть особенности подачи блюд.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Подача буфетной продукции. Подача заказных блюд, горячих и холодных напитков. Банкеты приемы, специальные формы обслуживания. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами. Дипломатический прием.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 7: Технологическое оборудование ресторана.

Цель: изучить технологическое оборудование ресторана.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Выбор технологического оборудования. Технологические материалы. Источники энергопитания. Спецификации оборудования. Типы оборудования. Тепловое оборудование. Паровое оборудование. Жарочное оборудование. Малое кухонное оборудование. Посудомоечные машины. Холодильное оборудование. Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 8: Интерьер ресторана.

Цель: изучить особенности интерьера ресторана.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Внутренняя отделка помещений кухни. Отделочные материалы. Содержание, технологическое обслуживание и ремонт. Уход за технологическим оборудованием. Регулирование энергопотребления. Комплексная программа энергосбережения.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 9: Санитарная безопасность.

Цель: проанализировать безопасность питания.

Организационная форма занятия: Интеллектуальная дуэль.

Вопросы для обсуждения: Роль менеджера ресторана в обеспечении безопасности.

Пищевые аллергии. Основные проблемы санитарии. Заболевания пищевого

происхождения. Пищевые заболевания биологического происхождения. Пищевые заболевания вследствие химического заражения. Физическое заражение пищевых продуктов.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу. В ходе интеллектуальной дуэли участники выработают быстроту и скорость реакции, внимательность и т.д. Участники по очереди выбирают номер вопроса. Ведущий зачитывает вопрос – участник отвечает. За правильный ответ участник получает два очка. За неполный, неточный ответ – 1 очко. Если участник не смог ответить на вопрос, то право ответа имеет его соперник. Соперник, правильно ответив, может получить только 1 очко.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб. пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 10: Безопасность питания.

Цель: проанализировать безопасность питания.

Организационная форма занятия: Интеллектуальная дуэль.

Вопросы для обсуждения: Проактивный подход к безопасности питания. Профилактические меры для обеспечения безопасности питания. Закупки и приемка продуктов питания. Хранение продуктов питания. Приготовление пищи и подача готовых блюд. Подогрев готовых блюд. Бары. Оборудование. Дератизация и дезинсекция. Кризисное управление. Привычки и навыки персонала. Здоровье персонала. Техника безопасности и профилактика несчастных случаев.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу. В ходе интеллектуальной дуэли участники выработают быстроту и скорость реакции, внимательность и т.д. Участники по очереди выбирают номер вопроса. Ведущий зачитывает вопрос – участник отвечает. За правильный ответ участник получает два очка. За неполный, неточный ответ – 1 очко. Если участник не смог ответить на вопрос, то право ответа имеет его соперник. Соперник, правильно ответив, может получить только 1 очко.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб. пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 11: Продвижение ресторана.

Цель: изучить способы продвижения ресторана.

Организационная форма занятия: Интеллектуальная дуэль.

Вопросы для обсуждения: Процесс продвижения ресторанов. Цели продвижения ресторанов. Стадии процесса продвижения ресторанов для потребителей. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы. Справочники «Желтые страницы». Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи. Стимулирование (продвижение) продаж.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу. В ходе интеллектуальной дуэли участники выработают быстроту и скорость реакции, внимательность и т.д. Участники по очереди выбирают номер вопроса. Ведущий зачитывает вопрос – участник отвечает. За правильный ответ участник получает два очка. За неполный, неточный ответ – 1 очко. Если участник не смог ответить на вопрос, то право ответа имеет его соперник. Соперник, правильно ответив, может получить только 1 очко.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб. пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011
2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 12: Побудительные стимулы выбора.

Цель: изучить стимулы выбора ресторана.

Организационная форма занятия: Интеллектуальная дуэль.

Вопросы для обсуждения: Побудительные стимулы. Основные этапы программы продвижения. Мерчандайзинг. Цели и эффективность мерчандайзинга. Мерчандайзинг напитков. PR и паблисити. Осуществление PR-программы.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу. В ходе интеллектуальной дуэли участники выработают быстроту и скорость реакции, внимательность и т.д. Участники по очереди выбирают номер вопроса. Ведущий зачитывает вопрос – участник отвечает. За правильный ответ участник получает два очка. За неполный, неточный ответ – 1 очко. Если участник не смог ответить на вопрос, то право ответа имеет его соперник. Соперник, правильно ответив, может получить только 1 очко.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 13: Документы финансовой отчетности.

Цель: проанализировать документы финансовой отчетности.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Отчет о доходах и расходах. Баланс. Анализ финансовой отчетности: отчет о доходах и расходах. Систематический подход. Трехчастный метод. Анализ финансовой отчетности: балансовый отчет. Оборотные активы. Основные (долгосрочные) активы. Пассивы. Коэффициенты платежеспособности. Анализ «затраты – объем – прибыль». График безубыточности. Экономический анализ намечаемых капиталовложений.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

РАЗДЕЛ 2. ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

Тема занятия 14: Характеристика основных групп продуктов питания.

Цель: изучить характеристику основных групп продуктов питания.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Мясные продукты. Молочные продукты. Свежие и переработанные плоды и овощи. Чай. Кофе. Безалкогольные напитки. Алкогольные напитки.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 15: Молочные продукты.

Цель: изучить технологическую обработку молочных продуктов.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Характеристика, ассортимент, технологическая обработка.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 16: Мясные продукты.

Цель: изучить технологическую обработку мясных продуктов.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Характеристика, ассортимент, технологическая обработка.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 17: Свежие и переработанные плоды и овощи.

Цель: изучить технологическую обработку свежих и переработанных плодов и овощей.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Характеристика, ассортимент, технологическая обработка.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 18: Алкогольные напитки.

Цель: рассмотреть ассортимент алкогольных напитков.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Характеристика, ассортимент, технологическая обработка.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 19: Вина.

Цель: рассмотреть ассортимент вин.

Организационная форма занятия: традиционный семинар.

Вопросы для обсуждения: Характеристика, ассортимент, технологическая обработка.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 20. Закупка, приемка, хранение пищевых продуктов.

Цель: изучить закупку, приемку, хранение пищевых продуктов.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Этапы процесса закупки. Важность процесса закупки.

Организация процесса. Методы закупок. Нормативы и стандарты. Контроль закупок.

Приемка. Методы приемки. Необходимые площади. Практика приемки. Хранение. Отпуск продуктов питания со склада ресторана.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

Тема занятия 21. Контроль запасов.

Цель: изучить контроль запасов.

Организационная форма занятия: беседа.

Вопросы для обсуждения: Контроль запасов. Подготовка пищевых продуктов. Функции.

Необходимые площади. Приготовление блюд. Системы организации общественного

питания. Расчет необходимой площади. Принципы приготовления пищи. Контроль затрат. Сервис. Типы ресторанного обслуживания. Порционный контроль. Организация работы посудомоечного цеха.

Методические рекомендации: изучить основную и дополнительную литературу по данному вопросу.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».

4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Саак, А. Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : [учеб.пособие] / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - СПб. : Питер, 2012. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Калашников, А. Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: А. Ю. Калашников- М.: ТК Велби, 2011

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - 2-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 734 с.

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».