МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ВОЛГОДОНСКЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
(Институт технологий (филиал) ДГТУ в г. Волгодонске)

Факультет «Технологии и менеджмент»

Кафедра «Социально-культурный сервис и гуманитарные дисциплины»

Технологические основы ресторанного сервиса

Методические рекомендации к самостоятельной работе студентов заочной формы обучения направления подготовки 43.03.01 Сервис

Волгодонск 2023

Автор:

доцент О.А. Катеринич

Методические рекомендации составлены с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования подготовки бакалавров. В помощь студентам предлагаются вопросы к зачету, темы докладов для устного опроса, практические задания, методические рекомендации к практическим занятиям, основная и дополнительная литература.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение 4
Методические рекомендации по подготовке доклада к устному опросу 5
Темы докладов для устного опроса 8
Вопросы к зачету 9
Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины… 10

Введение

Цель освоения дисциплины «Технологические основы ресторанного сервиса» - подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий ресторанного бизнеса.

Задачи дисциплины:

- дать студентам представление об основных направлениях развития ресторанного бизнеса в условиях рыночных отношений;
- ознакомить с основными направлениями инновационной деятельности в сфере ресторанного бизнеса;
- изложить концептуальные основы организации производственных и трудовых процессов на предприятиях ресторанного бизнеса;
-выработать навыки самостоятельного принятия решения по созданию предприятия ресторанного бизнеса;
- обучить современным методам и формам обслуживания различных контингентов потребителей;
- обосновать перспективные направления развития производственной предпринимательской деятельности в рамках развития знаний и представлений об организации производства в мире как средства расширения комплекса знаний обучающихся и выработки навыков непрерывности обучения и саморазвития;
- приобрести знания в области развития индустрии питания и осуществления поиска, выбора и использования новой информации для улучшения деятельности предприятия ресторанного бизнеса.

Методические рекомендации по подготовке доклада к устному опросу

Доклад является формой самостоятельной работы студента, доклад должен быть выполнен в печатном виде и представлен на практическом занятии в соответствии с заявленной темой. Доклад готовится по сформированному преподавателем перечню тем для устного опроса в рамках самостоятельного изучения дисциплины. Работа должна быть написана понятным языком и технически правильно оформлена.

Общие требования к оформлению доклада:

- бумага формата А4;
- текст набирается в редакторе Word;
- шрифт текста – Times New Roman, размер 14;
- размер полей: слева – 3 см, справа – 1,5 см, снизу и сверху – по 2 см;
- междустрочный интервал – полуторный;
- отступ первой строки абзаца – 1,25 см;
- нумерация страниц сквозная. Титульный лист является первой страницей (номер не ставится). Номера последующих страниц проставляются в нижнем правом углу;
- каждый раздел рекомендуется начинать с новой страницы.

Приводимые в тексте цитаты должны быть точными и иметь ссылку на первоисточник (см. ниже требования к цитированию).

При неудовлетворительном выполнении доклада (тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы), он возвращается студенту на доработку с учетом замечаний преподавателя.

При подготовке доклада формируются навыки работы с литературой, её цитирования и правильного оформления работы. Такие навыки необходимы и при подготовке курсовой работы, выпускной квалификационной работы.

Общие требования к цитированию

Текст цитаты заключается в кавычки и приводится в той грамматической форме, в какой он дан в источнике, с сохранением особенностей авторского написания.

При цитировании каждая цитата должна сопровождаться ссылкой на источник. Ссылки на литературу в тексте работы приводятся в квадратных скобках - [23, с. 95]. При одновременной ссылке на несколько литературных источников они перечисляются через точку с запятой, с сохранением порядка следования в общем перечне литературы, например [6; 10; 12].

Примеры библиографического описания литературы

Если книга имеет *одного автора:*

Ясницкая, В. Р. Социальное воспитание в классе : теория и методика : учеб. пособие / В. Р. Ясницкая ; под ред. А. В. Мудрика. – М. : Академия, 2004. – 352 с.

Если книга имеет двух авторов, то в начале описания указывается первый автор, после заглавия указываются сведения и о первом, и о втором авторах:

Деркач, А. А. Акмеология : учеб. пособие / А.А. Деркач, В. Г. Зазыкин. – СПб. : Питер, 2003. – 256 с.

Если книга имеет трёх авторов, то в начало описания выносится первый автор, остальные авторы, вместе с первым, перечисляются после заглавия:

Куницына, В.Н. Межличностное общение: учебник / В.Н.Куницына, Н.В. Казаринова, В.М. Погольша. – СПб.: Питер, 2001. – 544 с.

Если книга имеет *четыре и более авторов*, то после заглавия указываются только первый автор, далее следуют слова «и др.», заключенные в квадратные скобки:

Педагогика : учеб. пособие / В. А. Сластёнин [и др.]. – 3-е изд. – М. : Школа-Пресс, 2000. – 512 с.

Если книга является частью многотомного издания, то указывается количество томов (или книг), и ссылка делается на тот том, который использован в работе. Например:

Немов, Р. С. Психология : в 3 кн. Кн. 3 : Психодиагностика. Введение в научное

психологическое исследование с элементами математической статистики / Р. С. Немов. – 4-е изд. – М. : ВЛАДОС, 2001. – 640 с.

Пример описания главы из книги

Хьелл, Л. Исследование и оценка в психологии личности / Л. Хьелл, Д. Зиглер // Теория личности / Л. Хьелл, Д. Зиглер ; пер. С. Меленевская, Д. Викторова. – СПб. : Питер, 2001. – Гл. 2. – С. 56-104.

В случае *тематического сборника трудов* описание источника начинается с заглавия, далее после косой черты указывается редактор (или редакторы), далее описание сведений об издании, выходные данные как в предыдущих случаях. Например:

Психологическая наука в России XX столетия: проблемы теории и истории / под ред. А.В. Брушлинского. – М.: Издательство «Институт психологии РАН», 1997. – 320 с.

Если *заглавие книги состоит из нескольких предложений,* между которыми в источнике информации отсутствуют знаки препинания, то в описании эти предложения отделяют друг от друга точкой:

Кроник, А. А. Каузометрия. Методы самопознания, психодиагностики и психотерапии в психологии жизненного пути / А. А. Кроник, Р. А. Ахмеров. - М. : Смысл, 2003. – 284 с.

Иногда книга имеет второе, уточняющее название. Оно также приводится в описании и обычно отделяется от основного двоеточием и пишется с маленькой буквы. Например:

Первин, Л. Психология личности : теория и исследования / Л. Первин, О. Джон ; пер. с англ. М. С. Жамкочьян ; под ред. В. С. Магуна. – М. : Аспект Пресс, 2001. – 607 с.

Фельдштейн, Д. И. Психология взросления : структурно-содержательные характеристики процесса развития личности : избранные труды / Д. И. Фельдштейн. – 2-е изд. – М. : Флинта, 2004. – 672 с.

Сведения, относящиеся к заглавию, содержащую информацию, раскрывающую и поясняющую основное заглавие, сведения о виде, жанре, назначении произведения, указывают через двоеточие с маленькой буквы:

Стефаненко, Т. Г. Этнопсихология : учебник…

Авторефераты диссертаций и диссертации в списке литературы приводятся следующим образом:

Жалагина, Т. А. Психологическая профилактика профессиональной деформации личности преподавателя вуза : дис. ... д-ра психол. наук. – Тверь, 2004. – 309 с.

Савченко, Н. А. Смысловые установки как компонент профессиональных диспозиций студентов-психологов : автореф. дис. … канд. психол. наук / Н. А. Савченко. – Ростов-н/Д., 2008. – 16 с.

Пример описания *справочных материалов:*

Справочник практического психолога : Психотерапия / сост. С.Л. Соловьёва. – М. : АСТ ; СПб : Сова, 2011. – 575 с.

Описание *статей* осуществляется следующим образом:

статья одного автора из сборника:

Гаврилова, Г.Г. Проблемы инвестирования в негосударственные пенсионные фонды / Г.Г. Гаврилова // Стратегия и тактика управления предприятием в переходной экономике : меэвуз. сб. науч. тр. / ВолгГТУ ; под ред. Г.С. Мерзликиной. – Волгоград, 2006. – Вып. 13 – С. 273-279.

статья двух авторов из сборника:

Ермоленко, И. И. Проблемы внедрения принципов стратегического планирования на предприятиях в современном управлении / И. И. Ермоленко, Р. Е. Шульман // X Региональная конференция молодых исследователей Волгоградской области, 8-11 нояб. 2005 г. / ВолГУ [и др.]. – Волгоград, 2006. – Вып. 1. Экономика и финансы : тезисы докл. – С. 218-219.

статья трёх авторов из сборника:

Кравцов, М. Ю. Социологический аспект проблемы порядка в современных междисциплинарных исследованиях / М. Ю Кравцов, А. В. Соловьёва, Р. В. Ященко // Актуальные проблемы истории, теории и технологии социальной работы : сб. науч. ст. / ФГОУ ВПО «Новочеркасская гос. мелиорат. академ.». – Новочеркасск ; Ростов н / Д., 2007. – Вып. 9. – С. 114-118.

статья четырёх и более авторов из сборника:

Особенности заболеваний и травм у спортсменов / Л.М. Демьянова [и др.] // Здоровая молодежь – будущее страны! : матер. гор. межвуз. науч.-практ. Конф., г. Волгодонск, 28 апр. 2011 г. / Волгодонский институт (филиала) ЮФУ. - Волгодонск, 2012. – С. 83-88.

статья одного автора из журнала:

Кашкаров, А. П. Проблемы семейного чтения / А. П. Кашкаров // Воспитание школьников. -2012. - № 9. – С. 30-34.

статья двух авторов из журнала:

Николаев, В. А. Сущность трудового воспитания в современных условиях / В. А. Николаев, В. А. Шошин // Педагогика. – 2011. - № 6. – С. 51-57.

статья трёх авторов из журнала:

Ромашкин, К. И. Математика в проектах наукоучения / К. И. Ромашкин, Г. Н. Аверьянова, А. С. Пронин // Социально-гуманитарные знания. – 2012. - № 3. – С. 135-144.

статья более трёх авторов из журнала:

Конфессиональные особенности религиозной веры и представлений о ее социальных функциях / Ю. А. Гаврилов [и др.] // Социологический исследвоания. – 2005. - № 6. – С. 46-56.

статья из газеты:

Головачёв, В. Долг платежом красен: о долгах по зарплате работникам бюджетной сферы / В. Головачёв // Труд. – 2006. – 3 апр. – С. 2.

Примеры описания ресурса удаленного доступа:

Электронный каталог ГПНТБ России [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд ГПНТБ России. – Электрон. дан. (6 файлов, 511 тыс. записей). – М., [2009]. – Режим доступа : http://www.gpntb.ru/win/search/help/el-cat.html

Образование: исследовано в мире = oim.ru [Электронный ресурс] : междунар. науч. пед. интернет-журнал с библиотекой-дипозитарием / под патронажем Рос. Акад. Образования; Гос. науч. пед. б-ки им. К.Д. Ушинского. – М. : OIM.RU, 2001. – Режим доступа : http://www.oim.ru.

Лосев, С. Корпоративные системы ЭЦП : между производством и технологией [Электронный ресурс] / С. Лосев. – 2006. – Режим доступа : http://www.imag.ru/ID=622563

Акопова, Ж. История возникновения и правового регулирования товарных знаков [Электронный ресурс] // Право и управление. XXI век. – 2008. – № 4. – Режим доступа: http://elibrary.ru/item.asp?id=16922586

Если в работе цитируются несколько статей из сборника трудов или журнала, единицами библиографического описания являются каждая из этих статей, а не весь сборник или журнал.

Темы докладов для устного опроса

1)История развития индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса
2)Особенности обслуживания на предприятии питания
3)Стандартизация и сертификация услуги питания.
4)Типы, виды и класс предприятий общественного питания
5)Структура рекламы предприятий общественного питания
6)Особенности управления качеством в индустрии гостеприимства
7)Кейтеринг как метод организации обслуживания.
8)Меню, прейскурант, Карта вин их характеристика, требование к составлению и оформлению.
9)Современный интерьер предприятия питания, характеристика мебели, оборудование торгового зала.
10) Характеристика и классификация столовой посуды, приборов, столового белья
11)Виды сервировок стола, технологические аспекты
12) Роль метрдотеля в организации работы предприятия питания
13) Встреча гостей, прием и исполнение заказа, последовательность подачи закусок, блюд, расчет с гостями.
14) Основные способы обслуживания гостей
15) Характеристика баров, их виды, оснащение
16) Характеристика кафе, их виды
17) Квалификационные, этические, гигиенические, требования к бармену
18) Прогрессивные формы обслуживания /Шведский и Репинский стол/
19) Особенности организации диетического питания.

Вопросы к зачету по дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса»

1. Современные тенденции в технологии обслуживания на предприятиях питания.
2. Разрешительная процедура в сфере питания.
3. Контроль деятельности предприятий питания.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Требования к предприятиям питания различных типов и классов.
6. Классификация услуг общественного питания.
7. Требования к услугам предприятий питания.
8. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.
9. Документы, регламентирующие правила и порядок оказания услуг на предприятиях питания.
10. Информационное обеспечение процесса обслуживания.
11. Качество услуг и культура обслуживания на предприятиях питания.
12. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.
13. Характеристика и оснащение помещений для посетителей на предприятиях питания.
14. Этапы организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.
15. Подготовка помещений для посетителей, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания.
16. Виды сервировки, последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.
17. Встреча, размещение, прием и оформление заказа, порядок обслуживания гостей на предприятиях питания.
18. Основные способы и последовательность подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания.
19. Правила и особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков, десертов на предприятиях питания.
20. Правила подачи супов и вторых блюд на предприятиях питания.
21. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок на предприятиях питания.
22. Общие требования к обслуживающему персоналу: метрдотелю, (администратору зала) и официанту.
23. Роль и функции метрдотеля в организации работы залов для посетителей предприятий питания.
24. Требования к обслуживающему персоналу: бармену, баристу, швейцару, буфетчику, повару, занимающемуся отпуском блюд.
25. Виды столовой посуды и приборов. Критерии выбора и требования к ним.
26. Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок оформления заказов и обслуживания торжеств на предприятиях питания.
27. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на предприятиях питания.
28. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на предприятиях питания.
29. Особенности организации приема по типу «Фуршет», варианты сервировки столов, подачи горячих закусок, вторых блюд, десерта и горячих напитков.
30. Банкет – коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.
31. Комбинированные банкеты, особенности организации их обслуживания.
32. Организация обслуживания на предприятиях питания и в номерах гостиниц туристов. Система Room Service.

33. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «шведский стол» на предприятиях питания в гостинице.

34. Виды питания. Основные способы предоставления услуги питания в гостинице.

35. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.

36. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы, Скандинавии, Балкан.

37. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Африки, Америки, Австралии и Океании.

38. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Ближнего Востока, Южной и Юго-Восточной Азии.

39. Особенности организации питания и обслуживания в местах массового отдыха, туристов в пути следования на различных видах транспорта.

40. Классификация баров. Организация обслуживания в барах.

Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение

Ссылка	Автор	Название	Изда-тельство	Вид издания	Год изда-ния	Кол-во в биб-лиотеке	Адрес электронного ресурса	Вид ресурса
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Основная литература								
1	Быстров, С. А.	Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов	М. : ИНФРА-М	учебно-методическое пособие	2017	0	http://znanium.com/catalog/product/858884	Электронный ресурс
2	Джум Т.А.	Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе	М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М	учебное пособие	2015	0	http://znanium.com/catalog/product/504888	Электронный ресурс
3	Джум Т.А.	Технология и организация услуг питания	Москва : Магистр: ИНФРА-М	учебное пособие	2011	0	https://znanium.com/catalog/product/232724	Электронный ресурс
4	Зайко Г.М.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	М. : Магистр : ИНФРА-М	учебное пособие	2011	0	http://znanium.com/catalog/product/389895	
Дополнительная литература								
1	Васюкова А.Т.	Организация производс	Москва : Дашков и Ко	учебник	2018	0	https://biblioclub.ru/index.php?pa	Электронный ресурс

		тва и обслуживания на предприятиях общественного питания					ge=book&id=496172	
2	Главчева, С.И.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах	Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет	учебное пособие	2011	0	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007	Электронный ресурс
Методические разработки								
1	Сапожникова А.Г.	Рукводство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете	Ростов-на-Дону: Донской гос.тех.ун-т	методические указания	2018	0	https://drive.google.com/open?id=1xhXL5W59-ID_uyoekOpuxd_bjWx6V7Sg	Электронный ресурс