



Государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования города Москвы «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А.СЕНКЕВИЧА (ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича)

КАФЕДРА РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 100201.65 «ТУРИЗМ»**

МОСКВА 2013

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
СОСТАВЛЕНЫ В СООТВЕТСТВИИ С УЧЕБНОЙ ПРОГРАММОЙ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 100201.65 «Туризм»

1. Цели и задачи дисциплины.

Целью дисциплины является приобретение студентами знаний, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по управлению обслуживанию на предприятиях питания основ и классов организационно-правовых форм.

Задачами дисциплины являются:

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания;
- изучение форм, методов и средств обслуживания;
- изучение классификации услуг общественного питания;
- характеристика торговых помещений, посуды, приборов, столового белья;
- подготовка залов к обслуживанию, виды предварительной сервировки;
- правила составления и оформления меню и карты вин;
- порядок предоставления услуг и правила обслуживания;
- оформление расчетов за обслуживание;
- организация труда обслуживающего персонала;

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины.

По завершении изучения дисциплины студент должен знать;

- должностные инструкции и правила внутреннего распорядка;
- правила труда и техники безопасности, меры пожарной безопасности;
- правила организации обслуживания на предприятии питания и организацию его работы;
- требования нормативных документов на продукцию и услуги общественного питания;
- теоретические основы профессиональной подготовки обслуживающего персонала и применение их на практике;
- правила профессиональной этики;
- организацию работы коллектива;
- информационное обеспечение процесса обслуживания;
- обслуживание приемов и банкетов;
- организацию обслуживания иностранных туристов;
- обслуживание VIP гостей.

Технология ресторанного сервиса, является основополагающей дисциплиной, по окончании изучения которой студент должен уметь:

- выполнять различные виды сервировок и оформления столов;
- составлять различные виды меню, и карт вин;
- оказывать услуги с учетом спроса, типа и класса предприятия;
- рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья, инвентаря;