

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
самостоятельных внеаудиторных работ
по профессиональному модулю 02
**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**МДК.02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ
по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: менеджер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.М. Ким

« 08 » ноября 2014 г.

Разработчик(и):

Осинкина Т.В., заведующая отделением

(указать Ф.И.О., должность)

Одобрено на заседании ПЦК

Дирекция по сервису,
Управлению и контролю

Протокол № 3 от «08» ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

Савицкий И.И.

Согласовано

И.И.

подпись

Осинкина Т.В., зав. отделением

Ф.И.О.

Обязательно
исполнение

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ К РАЗДЕЛУ 1 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	10
Самостоятельная работа № 1 Составление реферата на тему «Характеристика услуг ресторана, кафе, бара», работа с ГОС Т Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»	10
Самостоятельная работа № 2 Составление реферата на тему «Характеристика типов предприятий общественного питания» работа с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»	11
Самостоятельная работа № 3 Разработка должностных обязанностей администратора (метрдоителя) работа с ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»	11
Самостоятельная работа № 4 Заполнение таблицы «Характеристика торговых помещений ресторана»	12
Самостоятельная работа № 5 Сравнительная характеристика торговых залов кафе, ресторана, столовой и бара	12
Самостоятельная работа № 6 Составление отчета по материалам экскурсии	14
Самостоятельная работа № 7 Подбор столовой посуды для различных типов предприятий по нормам оснащения	15
Самостоятельная работа № 8 Заполнение таблицы «Характеристика стеклянной посуды»	16
Самостоятельная работа № 9 Построение меню для тематического ресторана. Работа с учебно-методической литературой	16
Самостоятельная работа № 10 Построение карты вин для ресторана класса «люкс». Работа с учебно-методической литературой	17
Самостоятельная работа № 11 Отработка приемов складывания салфеток. Работа с учебно-методическим материалом	17
Самостоятельная работа № 12 Отработка приема подготовки посуды и сервировки стола на одну персону	18
Самостоятельная работа № 13 Работа с учебно-методической литературой. Оформление документации (бланк счета, реестр, журнал кассира-операциониста)	19
Самостоятельная работа № 14 Составление реферата «Правила общения. Правила поведения за столом»	24
Самостоятельная работа № 15 Составление реферата «Столовый этикет и правила потребления блюд»	24
Самостоятельная работа № 16 составление реферата «Правила подбора напитков к блюдам»	25
Самостоятельная работа № 17 Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом	26
Самостоятельная работа № 18 Работа с учебно-методической литературой, тренинг работы с подносом	27
Самостоятельная работа № 19 Составление презентации «Ассортимент и кулинарная характеристика, правила подачи холодных блюд и закусок»	28
Самостоятельная работа № 20 Составление презентации «Ассортимент и кулинарная характеристика, правила подачи первых блюд»	28
Самостоятельная работа № 21 Составление презентации «Ассортимент и кулинарная характеристика, правила подачи вторых горячих блюд»	28
Самостоятельная работа № 22 Составление реферата «Дипломатический протокол и этикет»	30
Самостоятельная работа № 23 Заполнение таблицы «Характеристика дневных и вечерних дипломатических приемов»	30
Самостоятельная работа № 24 Составление меню для официального банкета на 30 человек	31
Самостоятельная работа № 25 Разработка эскиза плана размещения гостей	31
Самостоятельная работа № 26 Построение меню для кофейного стола	32
Самостоятельная работа № 27 Разработка эскиза сервировки кофейного стола	32
Самостоятельная работа № 28 Разработка эскиза кувертных карт	33
Самостоятельная работа № 29 Разработка алгоритма совместной работы бригады официантов на банкете с полным обслуживанием (по заданию преподавателя)	33

Самостоятельная работа № 30 Разработка эскиза односторонней сервировки для круглого стола президиума	35
Самостоятельная работа № 31 Разработка алгоритма совместной работы бригады официантов на банкете фуршете (по заданию преподавателя)	35
Самостоятельная работа № 32 Составление реферата «Особенности проведения чайной церемонии в различных странах»	36
Самостоятельная работа № 33 Заполнение таблицы «Виды и характеристика смешанных банкетов»	36
Самостоятельная работа № 34 Заполнение таблицы «Характеристика банкета с частичным обслуживанием»	37
Самостоятельная работа № 35 Разработка меню к банкету с частичным обслуживанием официантами «День рождения» на 20 человек	37
Самостоятельная работа № 36 Составление реферата «Особенности проведения свадебной церемонии различных стран в ресторане»	38
Самостоятельная работа № 37 Составление сообщения «Особенности проведения банкета «Юбилей»	38
Самостоятельная работа № 38 Составление реферата «Особенности проведения и организации банкета «День рождения»	38
Самостоятельная работа № 39 Построение схемы размещения мебели и оборудования в торговом зале ресторана при организации «шведского стола»	39
Самостоятельная работа № 40 Составление меню для участников профсоюзной конференции на 100 человек (дневной рацион)	41
Самостоятельная работа № 41 Подготовка рефератов по теме «Обслуживание пассажиров в пути следования» (по заданию преподавателя)	43
Самостоятельная работа № 42 Составление отчетов по материалам экскурсии	43
Самостоятельная работа № 43 Подготовка к семинарскому занятию. «Кейтеринг». Услуги по доставке кулинарной продукции по заказу и обслуживанию потребителей в офисах и на дому	44
Самостоятельная работа № 44 Подготовка к семинарскому занятию. «Особенности питания туристов из разных стран»	45
Самостоятельная работа № 45 Составление отчетов по материалам экскурсии	45
Самостоятельная работа № 46 Проведение анализа меню для студентов колледжа	46
Самостоятельная работа № 47 Составление реферата «Официант - лицо ресторана»	47
Самостоятельная работа № 48 Составление устного сообщения «Права и обязанности юридических лиц и ИП при проведении мероприятий государственного контроля (надзора)» по материалам ФЗ	48
САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ К РАЗДЕЛУ 2 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ»	49
Самостоятельная работа № 49 Составление реферата «Современное состояние и тенденции развития баров»	49
Самостоятельная работа № 51 Заполнение таблицы «Виды и характеристика стеклянной посуды бара»	50
Самостоятельная работа № 52 Подготовка к семинарскому занятию. «Материально-техническая база бара»	50
Самостоятельная работа № 53 Подготовка обзора барного меню на примере популярного бара города	51
Самостоятельная работа № 55 Разработка должностных инструкций для персонала бара (по заданию преподавателя)	51
Самостоятельная работа № 57 Подготовка презентации «Ассортимент и характеристика алкогольных напитков»	52
Самостоятельная работа № 60 Разработка технологической карты нового безалкогольного коктейля в соответствии с его названием	53

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения самостоятельных работ при освоении **МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания»** профессионального модуля ПМ. 02 «**Организация обслуживания в организациях общественного питания»**.

Самостоятельные работы **МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания»** в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной внеаудиторной учебной нагрузки и составляют 190 часов, в т.ч.:

- Раздел 1. Организация обслуживания - 156 час;
- Раздел 2. Организация обслуживания в барах – 14 часов.
- Курсовая работа – 20 часов.

Самостоятельные работы профессионального модуля **МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания»** направлены на развитие самостоятельной познавательной активности в ходе изучения теоретического материала, и призваны способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, при освоении профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **100114 «Организация обслуживания в общественном питании»**.

Самостоятельные работы по курсовой работе, в рамках изучения профессионального модуля **ПМ. 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**, выполняются студентом в соответствии с Методическими рекомендациями по выполнению курсовых и дипломных работ (проектов).

В результате выполнения самостоятельных работ предполагается, что студент овладеет следующими **общими компетенциями (ОК)**:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате выполнения самостоятельных работ предполагается, что студент овладеет следующими **профессиональными компетенциями** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «**Организация обслуживания в организациях общественного питания»**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1.Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствие с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4.Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества

обслуживания.

Методические указания включают в себя:

1. Темы к самостоятельным работам;
2. Перечень заданий;
3. Пособия для работы;
4. Алгоритм действий;
5. Критерии оценок;
6. Формы контроля;
7. Литературу, необходимую для выполнения практических занятий.

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению практических занятий.

Темы и задания самостоятельных работ

№ ра бо ты	Название			Кол- во часо в
	раздела	темы	Наименование работ	
1.	РАЗДЕЛ I Организация обслуживания	Тема 1.1. Классификация предприятий общественного питания виды, характеристика Методы и формы обслуживания	Составление реферата на тему «Характеристика услуг ресторана», кафе, бара», работа с ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»	3
2.		Тема 1.2. Услуги предприятий общественного питания.	Составление реферата на тему «Характеристика типов предприятий общественного питания» работа с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»	3
3.		Тема 1.3. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему	Разработка должностных обязанностей администратора (метрдотеля) работа с ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.	3
4.		Тема 2.1. Торговые помещения. Понятия, виды, назначение, характеристика.	Заполнение таблицы «Характеристика торговых помещений ресторана»	2
5.			Сравнительная характеристика торговых залов кафе, ресторана, столовой и бара.	2
6.		Тема 2.2. Материально-техническое обеспечение процесса обслуживания.	Составление отчета по материалам экскурсии	4
7.		Тема 3.1. Столовые приборы и посуда: виды, ассортимент, требования. Фарфоровая и фаянсовая посуда.	Подбор столовой посуды для различных типов предприятий по нормам оснащения	2
8.		Тема 3.2. Стеклянная, хрустальная, металлическая посуда: виды, назначение, размеры	Заполнение таблицы «Характеристика стеклянной посуды»	2
9.		Тема 4.2. Назначение и принципы составления меню.	Построение меню для тематического ресторана. Работа с учебно-методической литературой	3

10.		Тема 4.3. Карта вин: понятие, назначение, правила составления.	Построение карты вин для ресторана класса «Люкс». Работа с учебно-методической литературой.	3
11.		Тема 5.3. Сервировка стола тарелками, приборами, стеклянной посудой, виды складывания салфеток	Отработка приемов складывания салфеток. Работа с учебно-методическим материалом	2
12.		Тема 5.4. Характеристика вариантов сервировки стола	Отработка приема подготовки посуды и сервировки стола на одну персону	1
13.		Тема 6.1 Основные элементы обслуживания. Культура обслуживания	Работа с учебно-методической литературой. Оформление документации (бланк счета, реестр, журнал кассира-операциониста).	2
14.	Составление реферата «Правила общения. Правила поведения за столом»		2	
15.	Составление реферата «Столовый этикет и правила потребления блюд»		2	
16.		Тема 6.2 Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подаче вин и напитков	Составление реферата «Правила подбора напитков к блюдам»	2
17.		Тема 6.4 Характеристика методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания. Русский, европейский метод подачи блюд	Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом.	2
18.		Тема 6.5. Подача блюд французским методом.	Работа с учебно-методической литературой, тренинг работы с подносом.	2
19.		Тема 6.7. Правила, подачи холодных блюд и закусок	Составление презентации «Ассортимент и кулинарная характеристика, правила подачи холодных блюд и закусок»	6
20.		Тема 6.9 Правила и способы подачи супов	Составление презентации «Ассортимент и кулинарная характеристика, правила подачи первых блюд»	6
21.				
22.		Тема 6.10 Правила, подачи горячих блюд	Составление презентации «Ассортимент и кулинарная характеристика, правила подачи вторых горячих блюд»	6
23.		Тема 7.1. Виды приемов и банкетов. Определение назначения, классификация. Дипломатический протокол и этикет.	Составление реферата «Дипломатический протокол и этикет».	2
24.		Тема 7.2. Характеристика дневных и вечерних дипломатических приемов	Заполнение таблицы «Характеристика дневных и вечерних дипломатических приемов»	2
25.		Тема 7.4. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, характеристика.	Составление меню для официального банкета на 30 человек.	4
26.			Разработка эскиза плана размещения гостей	2
27.		Тема 7.7. Обслуживание участников банкета. Роль и обязанности менеджера.	Построение меню для кофейного стола	4
28.			Разработка эскиза сервировки кофейного стола	2
29.			Разработка эскиза кувертных карт	4
30.			Разработка алгоритма совместной работы бригады официантов на банкете с полным обслуживанием (по заданию преподавателя)	4
31.		Тема 7.11. Виды сервировок фуршетных столов.	Разработка эскиза односторонней сервировки для круглого стола президиума	4
32.		Тема 7.12. Обслуживание участников приема-фуршет.	Разработка алгоритма совместной работы бригады официантов на банкете фуршете (по заданию преподавателя)	4

33.	Тема 7.16. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню	Составление реферата «Особенности проведения чайной церемонии в различных странах»	2
34.	Тема 7.18. Смешанные (комбинированные приемы): определение, назначение, характеристика	Заполнение таблицы «Виды и характеристика смешанных банкетов»	4
35.	Тема 7.20. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: Определение, назначение, характеристика, особенности подготовки	Заполнение таблицы «Характеристика банкета с частичным обслуживанием»	4
36.	Тема 7.21. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами	Разработка меню к банкету с частичным обслуживанием официантами «День рождения» на 20 человек	4
37.	Тема 7.22. Банкет «Свадьба»: характеристика, особенности	Составление реферата «Особенности проведения свадебной церемонии различных стран в ресторане»	4
38.	Тема 7.25. Банкет «Юбилей», «День рождения», «Встреча друзей» характеристика, особенности организации и обслуживания	Составление сообщения «Особенности проведения банкета «Юбилей»	4
39.		Составление реферата «Особенности проведения и организации банкета День рождения»	4
40.	Тема 8.1. Специальные виды услуг: определение, классификация. Организация питания по типу «шведского стола»	Построение схемы размещения мебели и оборудования в торговом зале ресторана при организации «шведского стола».	4
41.	Тема 8.2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, совещаний	Составление меню для участников профсоюзной конференции на 100 человек (дневной рацион).	4
42.	Тема 8.5 Обслуживание пассажиров на железнодорожном, водном, автомобильном транспорте	Подготовка рефератов по теме «Обслуживание пассажиров в пути следования» (по заданию преподавателя).	2
43.		Составление отчетов по материалам экскурсии	4
44.	Тема 8.6.Современные виды услуг и формы обслуживания.	Подготовка к семинарскому занятию. «Кейтеринг». Услуги по доставке кулинарной продукции по заказу и обслуживанию потребителей в офисах и на дому	4
45.	Тема 9.1. Виды туризма, классы обслуживания, перечень предоставляемых услуг. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов	Подготовка к семинарскому занятию. Особенности питания туристов из разных стран».	4
46.	Тема 10.3.Фондю: понятие, назначение, классификация особенности приготовления и подачи блюд фондю.	Составление отчетов по материалам экскурсии	4
47.	Тема 11.3. Организация питания и обслуживания в учебных заведениях, социально незащищенных групп населения.	Проведение анализа меню для студентов колледжа	4
48.	Тема 13.1. Требования к обслуживающему персоналу в соответствии ГОСТ Р 50935-2007	Составление реферата «Официант - лицо ресторана».	4

		Услуги общественного питания. Требования к персоналу.		
49.		Тема 14.3 Организация контроля качества услуг общественного питания	Составление устного сообщения «Права и обязанности юридических лиц и ИП при проведении мероприятий государственного контроля (надзора)» по материалам ФЗ	4
50.	РАЗДЕЛ II Организация обслуживания в барах	Тема 1.1 Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров	Составление реферата «Современное состояние и тенденции развития баров».	2
51.		Вводная лекция. Специфика, задачи, тематика, методика выполнения курсовых проектов Представление источников в соответствии с избранной темой	Постановка задач для выполнения курсовой работы. Подбор и анализ источников в соответствии с избранной темой	4
52.		Тема 3.1 Оборудование баров	Заполнение таблицы «Виды и характеристика стеклянной посуды бара»	2
53.			Подготовка к семинарскому занятию. «Материально-техническая база бара»	2
54.		Тема 4.1 Средства информации: виды, назначение	Подготовка обзора барного меню на примере популярного бара города	2
55.		Составление сложного плана (оглавления) курсового проекта. Целеполагание, определение задач, формулировка	Составление сложного плана (оглавления) курсового проекта. Целеполагание, определение и формулирование задач.	2
56.		Тема 5.2 Требования к управленческому, производственному и обслуживающему персоналу	Разработка должностных инструкций для персонала бара (по заданию преподавателя)	2
57.		Работа над теоретической частью	Работа над теоретической частью	4
58.		Тема 7.1. Характеристика алкогольных напитков.	Подготовка презентации «Ассортимент и характеристика алкогольных напитков».	2
59.		Проведение диагностики для практической части работы в соответствии с избранной темой	Проведение диагностики для практической части работы в соответствии с избранной темой	2
60.		Работа над практической частью	Работа над практической частью	4
61.		Тема 8.5. Технологические карты коктейлей. Оформление и подача	Разработка технологической карты нового безалкогольного коктейля в соответствии с его названием.	2
62.		Защита курсовых работ	Подготовка к защите курсовых работ	4
				Всего по разделу II
			Всего по курсовой работе	20
			ИТОГО по МДК	190