

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)



ТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебно-методической работе

А.А. Панфилов

« 26 » 01 2016

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Направление подготовки 43.03.02 ТУРИЗМ

Профиль/программа подготовки

Уровень высшего образования БАКАЛАВРИАТ

Форма обучения ЗАОЧНАЯ

Семестр	Трудоемкость зач. ед. час	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
8	2; 72	4	4		64	Зачёт
Итого	2. 72	4	4		64	Зачёт

Владимир 2016

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины «Технология ресторанного обслуживания» является формирование у студентов необходимых знаний об организации современного ресторана, выстроенного на международных стандартах качества производства и реализации услуг гостеприимства.

Задачами дисциплины являются:

- изучение технологий ресторанного обслуживания;
- определение особенностей сервисного обслуживания потребителей питанием в гостиничном предприятии;
- управление персоналом ресторана в гостиничном предприятии, как функции менеджмента;
- рассмотрение особенностей предоставления услуг питания в гостиничном предприятии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Технология ресторанного обслуживания» является обязательной дисциплиной вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм».

Процесс изучения дисциплины «Технология ресторанного обслуживания» направлен на формирование у студентов навыков осуществления производственно-технологической деятельности в ресторане.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин как: «Менеджмент в туристической индустрии», «Технология продаж», «Этика и культура управления».

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК)**:

-способностью организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства (ПК-4);

-способностью находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области туристской деятельности (ПК-6);

-готовностью к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов (ПК-9).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:
знать:

- теорию и практику формирования и продвижения туристского продукта, с использованием современных технологий ресторанного обслуживания (ПК-4);

- технологии разработки и формирования услуг гостиничного предприятия, в соответствии с требованиями потребителя (ПК-6);

-инновационные технологии в туристской деятельности и новые формы обслуживания потребителей и (или) туристов (ПК-9).

уметь:

-организовывать собственную деятельность и деятельность коллектива исполнителей (ПК-6);

-выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ПК-8);

- выбирать эффективные методы и клиентоориентированные технологии продаж услуг питания (ПК-9);

владеть:

- методами анализа и обобщения информации, полученной в результате исследования потребителей туристских услуг (ПК-4);

-навыками оценки необходимости внедрения современных услуг в в туристской деятельности (ПК-6);

-навыками создания программы продвижения слуг в туристской деятельности;

- навыками предоставления туристского продукта, необходимого для удовлетворения конкретных потребностей туристов (ПК-9);

- навыками оказания услуг с использованием современных технологий (ПК-9).

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

№ п.п.	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)					Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)		Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Контрольные работы	СРС	КП / КР		
1	Характеристика помещений и служб ресторана.	8		-	-			10			
2	Материально-техническая база предприятий питания	8		1	1			10	1/50		
3	Этическая и эстетическая культура ресторанного сервиса.	8		-	-			8			
4	Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Методы подачи блюд в ресторане и их характеристика	8		1	1			10	1/50%		
5.	Технологии ресторанного обслуживания. Методы и формы обслуживания	8		1	1			10	150%		
6.	Виды услуг питания в	8		-	-			8			

гостиничных предприятиях и организация обслуживания в гостиничных номерах									
7. Организация обслуживания иностранных туристов	8	1	1			8		1/50%	
Всего		4	4			64		4/50%	Зачёт

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционный курс

Тема 1. Характеристика помещений и служб ресторана.

Организационная структура служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.

Торговые помещения для обслуживания потребителей: понятие, виды, назначение, характеристика.

Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды, раздаточная.

Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов.

Стили, используемые при оформлении интерьеров залов: виды, характеристика

Тема 2. Материально-техническая база предприятий питания.

Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования. Нормы оснащения залов мебелью.

Фарфоровая и фаянсовая посуда: виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Керамическая посуда.

Стеклянная и хрустальная посуда: виды, назначение, емкость, дизайн. Металлическая посуда.

Столовые приборы: виды, назначение, форма, дизайн, эстетичность. Деревянная и пластмассовая посуда.

Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Папероны: понятие, назначение, виды, применение. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы.

Тема 3. Этическая и эстетическая культура ресторанного сервиса.

Понятие о культуре работника ресторана, морали и этике. Нормы нравственности. Профессиональная этика и ее задачи.

Требование к речи работников ресторана. Конфликтные ситуации, их основные источники и исходы. Показатели и критерии качественного обслуживания.

Понятие об эстетической культуре ресторанного сервиса. Дизайн ресторана. Оформление интерьера ресторана и мест обслуживающего персонала. Факторы, влияющие на эстетическую привлекательность фасада и помещений здания ресторана. Основные принципы создания атмосферы заведения. Фирменный стиль предприятия.

Эстетика блюд ресторана. Влияние эстетических свойств блюд на посещаемость ресторана.

Эстетика внешнего облика работника ресторана: внешний вид, мимика, жесты.

Правила этикета. Служебный этикет работника ресторана.

Тема 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах Методы и правила подачи блюд в ресторане и их характеристика

Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков.

Уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями.

Организация процесса обслуживания в зале. Правила подачи продукции сервис-бара.

Методы подачи блюд в ресторане (французский метод, английский метод, американский метод, русский метод и *guieridon* или *Silver service*).

Последовательность и правила подачи блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Порядок замены использованной посуды и приборов.

Правила этикета и нормы поведения за столом.

Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с потребителями.

Тема 5. Технологии ресторанного обслуживания. Методы и формы обслуживания.

Современные виды услуг и формы обслуживания.

Виды завтраков: европейский, континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский, русский, вегетарианский завтрак, диетический завтрак.

Особенности составления меню для данных видов завтраков.

Кейтеринг: категории, характеристики.

Специальные формы обслуживания (ланчи, бизнес-ланчи, бранчи, воскресные бранчи, кофе-брейки, презентация и т.д.) Особенности составления меню для данных видов услуг и форм обслуживания.

Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс, их характеристика.

Современные виды услуг и формы обслуживания: «счастливый час», русский стол, «снэкер», «дипер».

Тема 6. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и организация обслуживания в гостиничных номерах

Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион (FB); полупансион (НВ); одноразовое питание (завтрак) (ВВ), все включено в стоимость All inclusive т.д.

Обслуживание в предприятиях общественного питания на территории гостиниц: завтрак по меню со свободным выбором блюд, завтрак или обед в виде шведского стола. Организация обслуживания с использованием методов: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол.

Обслуживание проживающих в гостиницах по различному меню (континентального завтрака, расширенного завтрака, европейского завтрака, английского, американского завтрака, русского завтрака, завтрак с шампанским, поздний завтрак диетического завтрака, вегетарианского завтрака; завтраков с учетом особых привычек

иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский).

Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.

Дополнительная услуга, применяемая в номерах гостиниц: мини-бар.

Тема 7. Организация обслуживания иностранных туристов

Виды туризма и классы обслуживания, туристическая индустрия. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам (индивидуально и группам).

Требования и классификация предприятий питания для обслуживания иностранных туристов.

Особенности питания туристов из Америки, Канады, Австралии и др.

Особенности питания туристов из Европы. Услуги питания в пути следования

Практические занятия

Тема 2. Материально-техническая база предприятий общественного питания, применяющих современные технологии обслуживания.

1. Ознакомление с различными видами столовой посуды, приборов (по имеющимся образцам). Изучить материал из которого сделана посуда, ее емкость, назначение, диаметр, размер и т.д. Оформить результаты работы в форме таблиц: «Ассортимент и назначение столовой посуды», «Ассортимент основных и вспомогательных приборов».

2. Ознакомление с различными видами столового белья (по имеющимся образцам). Оформить результаты работы в форме таблицы «Размер и назначение столового белья». Отработать простые и сложные приемы складывания салфеток.

Тема 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Методы подачи блюд в ресторане и их характеристика.

1. Отработка основных элементов обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков.

Целовая игра на тему: «Организация обслуживания потребителей ресторана».

Цель: в форме деловой игры методом погружения в профессиональную деятельность отработать приемы встречи гостей, размещения в зале, принятия и оформления заказа, подачи блюд и напитков, расчет с потребителями, оформление бланков-счетов.

Задание:

- Распределить между студентами роли потребителей, метрдотеля, бригадира, официантов.
- Выдать задание по организации обслуживания потребителей по теме.
- Привести деловую игру (с использованием приемов индивидуальной и синхронной подачи блюд).
- Подвести итоги деловой игры: проанализировать действия участников игры,
- Выделить наиболее правильные действия участников.

Тема 5. Технологии ресторанного обслуживания. Методы обслуживания

1. Составление меню для различных завтраков, с использованием Сборников рецептов: европейского, континентального, расширенного, английского, американского, завтрака с шампанским, позднего завтрака и др.

2. Составление меню для различных завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей с использованием Сборников рецептов: завтраков австрийского первого и второго, испанского и португальского раннего и позднего, немецкого первого и второго, французского первого и второго, швейцарского первого и второго, итальянского, голландского, скандинавского, русского, вегетарианского завтрака, диетического завтрака (по заданию преподавателя).

Тема 7. Организация обслуживания иностранных туристов

1. Составить меню завтрака, обеда или ужина для иностранных туристов из Европы с учетом особенностей их питания.

2. Сделать краткие устные сообщения в виде мини-докладов, презентаций об особенностях питания туристов из различных стран мира (по выбору преподавателя).

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Лекционный материал должен иметь проблемный характер и отражать профиль подготовки слушателей. На лекциях излагаются основные теоретические положения по изучаемой тематике. В процессе изложения всего лекционного материала по всем темам изучаемой дисциплины применяются информационно-коммуникационные технологии. По каждой теме лекционного материала разработаны презентации, которые предоставлены в электронном виде.

Практические занятия проводятся методом группового упражнения, оперативной тренировки, индивидуальных упражнений и последующим обсуждением их решений. Практические занятия по дисциплине ведутся в форме активного обучения и нацелены на закрепление и углубление теоретических знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельного изучения специальной литературы.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Темы для самостоятельной работы студентов

1. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность рационов и отдельных продуктов питания.

2. Национальные особенности и традиции питания разных народов.

3. Требования, к поведению обслуживающего персонала ресторана.

4. Особенности организации питания паломников.

5. Национальные особенности и традиции питания славянских народов, народов Европы, США, стран Латинской Америки, Азии, арабских стран.

6. Основные задачи и направления НТП: комплексная механизация и автоматизация технологических процессов, компьютеризация

7. Традиции питания и пищевые религиозные обряды.

8. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания.
9. Использование маркетинга для совершенствования ресторанного обслуживания
10. Виды сервиса: французский, английский, немецкий, американский, русский), их характеристика.
11. Требования к обслуживающему персоналу ресторана.
12. Виды туризма и классы обслуживания.
13. Транширование: понятие, назначение, ассортимент блюд для порционирования, условия, инвентарь, посуда, приборы. Организация рабочего места, последовательность операций.
14. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам (индивидуально и группам).
15. Фламбирование, фондю: понятие, ассортимент блюд, условия, оборудование, инвентарь, оснащение рабочего места, особенности подачи блюд.
16. Особенности питания туристов из Европы. Услуги питания в пути следования.
17. Правила подачи закусок, блюд и напитков французским и английским методами с использованием сервировочной тележки (трейджек).
18. Требования, предъявляемые к персоналу: особая форма одежды, использование белых перчаток, особенности делового этикета.
19. Учет национальных особенностей при организации питания групп иностранных туристов (на примере конкретной национальной кухни).
20. Особенности организации досуга в предприятиях питания гостиниц.

Задания для самостоятельной работы студентов

Темы рефератов

1. История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом.
2. Предпосылки становления ресторанного дела в России.
3. Структура службы питания в гостинице, взаимосвязь с другими службами.
4. Санитарные требования к помещениям, оборудованию и технологии обслуживания в системе питания.
5. Столовая посуда, столовое белье, столовые приборы. История, современность, назначение
6. Подготовка залов к обслуживанию посетителей (мебель, сервировка, подготовка официантов, контрольно-кассовое оборудование)
7. Кулинарная (гастрономическая) характеристика блюд
8. Нормативно-правовое обеспечение ресторанного обслуживания
9. Особенности ресторанного обслуживания.
10. Ресторанный этикет.
11. Необычные рестораны мира.
12. Организационная структура служб ресторана. Маркетинг ресторана.
13. Правила ресторанного обслуживания.
14. Официант и метродотель в ресторане.
15. Кодекс поведения обслуживающего персонала ресторана
16. Профессиональная этика работника общественного питания
17. Конфликтные ситуации, работа с возражениями в ресторане.
18. Меню, как инструмент продаж

19. Интерьер ресторана.
20. Услуги по организации досуга в предприятиях питания. Особенности организации досуга в предприятиях питания гостиниц.
21. Назначение и оформление торговых залов, банкетных залов, коктейль-холлов, аванзалов.
22. Стандартизация в общественном питании.
23. Сертификация услуг предприятий питания.
24. Методы обслуживания потребителей, их характеристика.
25. Выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, вида приема пищи.
26. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню. Меню бизнес-ланча и бранча.
27. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.
28. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика.
29. Пищевые религиозные обряды и особенности организации питания верующих или паломников.
30. Правила этикета и нормы поведения за столом.
31. Классификация и характеристика вин.
32. Организация рекламы в ресторане.
33. Обеспечение безопасности в ресторане
34. Методы обслуживания потребителей, их характеристика. Выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, вида приема пищи.
35. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика. Варианты меню континентального и американского завтраков.
36. Организация самообслуживания в предприятиях питания. Современные формы самообслуживания, их применение в гостиничном сервисе.
37. Организация работы службы обслуживания питанием в номер.
38. Виды условий питания, предоставляемых гостиничными предприятиями, их характеристика (ВВ, НВ, ПВ и т.д.).
39. Традиции питания разных народов и особенности организации питания иностранных туристов в гостинице
40. Русский, английский, французский, японский ритуалы чаепития.

Вопросы к зачёту

1. Структура, функции и особенности функционирования предприятий питания. Классификация ресторанов.
2. История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом. Предпосылки становления ресторанного дела в России.
3. Классификаций предприятий общественного питания.
4. Услуги общественного питания и требования к ним.
5. Правила оказания услуг общественного питания.
6. Закон «О защите прав потребителей».
7. Требования, предъявляемые ГОСТ к обслуживающему персоналу ресторанов. Конфликтные ситуации, работа с возражениями.

8. Требования к официанту и бармену.
9. Требования к метрдотелю.
10. Факторы, определяющие культуру обслуживания.
11. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.
12. Санитарные правила для предприятий питания.
13. Особенности ресторанного обслуживания. Ресторанный этикет.
14. Организационная структура служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.
15. Правила ресторанного обслуживания. Стандарты качества.
16. Показатели и критерии качественного обслуживания. Слагаемые культуры обслуживания на предприятиях питания.
17. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.
18. Организация моечной столовой посуды.
19. Оборудование залов. Современные требования к мебели.
20. Классификация, виды, назначение различных видов посуды и столовых приборов.
21. Зал как особая зона обслуживания. Функция заказа.
22. Меню, как инструмент продаж. Функции, виды и формы меню. Оформление меню.
23. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов).
24. Понятия «статичное» и «цикличное» меню.
25. Карта вин и коктейлей: понятие, назначение, правила составления и оформления.
26. Дизайн меню и карты вин. Порядок разработки и утверждения меню.
27. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
28. Сервировка. Правила, стандарты и виды сервировки.
29. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.
30. Особенности составления меню для различных видов завтраков.
31. Характеристика современных методов обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс.
32. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика.
33. Рекомендация вин к блюдам и правила подачи вин.
34. Французский, английский и американский методы подачи блюд в ресторане.
35. Русский метод подачи блюд и метод *guieridon* или *Silver service*).
36. Последовательность и правила подачи блюд, холодных закусок, десертов.
37. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.
38. Современные формы расчета с потребителями.
39. Современные виды услуг и формы обслуживания.
40. Характеристика и особенности специальных формы обслуживания (ланчи, бизнес-ланчи, бранчи, воскресные бранчи, кофе-брейки, презентация и т.д.)
41. Характеристика методов обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс.
42. Правила оказания услуг общественного питания.
43. Закон «О защите прав потребителей».
44. Услуги по организации питания в гостиницах.
45. Организация поэтажных буфетов.

46. Обслуживание в номерах гостиниц.
47. Организация обслуживания иностранных туристов.
48. Факторы, определяющие культуру обслуживания.
50. Особенности организации обслуживания иностранных туристов
51. Виды туризма, классы обслуживания.
52. Услуги, предоставляемые иностранным туристам (индивидуально и группам).
53. Особенности питания туристов из различных стран.
54. Классификация туристских предприятий питания.
55. Требования, предъявляемые к предприятиям питания для обслуживания туристов

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература:

1. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса. - М. : Дашков и К, 2014.
<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017261.html>
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и Ко. 2015. URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055)
3. Родионова Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева -Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013.
URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937)

б) дополнительная литература:

1. Милл Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милл : под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана. 2015. URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538)
2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014.
URL:<http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785394022326-SCN0000.html>
3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.. – СПб.: Троицкий мост, 2014.
URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007)

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу.
2. «Вестник РАТА» – электронный журнал;
3. UNWTO NEWS.
4. Информационный справочник «Санаторно-курортное лечение»;
5. Journal of Hospitality, Leisure, Sports & Tourism Education;

г) периодические издания

1. «Гостиница и ресторан: бизнес и управление» - Издательство ООО «Издательство Хоспитэлити». Ведущий специализированный журнал для профессионалов индустрии гостеприимства.

2. «Гостиничное дело» - ИД «Панорама». Профессиональный журнал для специалистов в организационной, маркетинговой и финансово-хозяйственной сферах деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

3. «Отдел продаж» - ИД «Ресторанные ведомости». Издание, предназначенное для профессионалов ресторанного и гостиничного бизнеса.

4. «Отель» - Издательство «Хэппи Пресс». Периодическое издание, посвященное вопросам гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства.

5. «Отель. Современный бизнес» - Издательство ООО «Наша деловая пресса». Специализированный журнал для профессионалов отельного бизнеса.

6. «Питание и общество»- профессиональный кулинарный журнал, официальный журнал Межрегиональной Ассоциации кулинаров России.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для материально-технического обеспечения дисциплины «Технологии ресторанного обслуживания» используются аудитория с ПК и компьютерным проектором, наборы презентаций для лекционных и практических занятий, отражающие научную и прикладную проблематику данного курса, библиотека ВЛГУ, информационно-справочные системы «Консультант Плюс», «Гарант».

Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.02 «Туризм»

Рабочую программу составил

к.т.н. Ирина О.И.

Рецензент

(представитель работодателя)

Денисова Г.В., директор ООО «Княжий двор»

(место работы, должность, ФИО, подпись)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры КиГ

протокол №

9

от

20.01.2016

года.

Заведующий кафедрой:

к.э.н., доцент О. Б. Ярьс

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии

направления

43.03.02

Туризм

протокол №

6

от

20.01.16

года.

Председатель комиссии

Ирина О.И.

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Рабочая программа одобрена на 2016-2017 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 31.08.16 года

Заведующий кафедрой

 Иванова СВ

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____