Министерство образования и науки Челябинской области

государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждения

«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

**Методические указания**

**к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов**

**по МДК 08.01 Организация службы питания В гостиничных и туристических комплексах**

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Челябинск, 2018г.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой МДК 08.01 Организация службы питания В гостиничных и туристических комплексах для подготовки по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» |  |
| Составитель: С.С. Главщикова, преподаватель ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» |  |

,

**Содержание**

Пояснительная записка 3

Самостоятельная работа № 1 6

Самостоятельная работа № 2 7

Самостоятельная работа № 3 8

Самостоятельная работа № 4 9

Самостоятельная работа № 5 10

Самостоятельная работа № 6 11

Самостоятельная работа № 7 12

Самостоятельная работа № 8 13

Самостоятельная работа № 9 14

Самостоятельная работа № 10 15

Самостоятельная работа № 11 16

Самостоятельная работа № 12 19

Самостоятельная работа № 13 20

Самостоятельная работа № 14 21

Самостоятельная работа № 15 22

Учебно-методическое и информационное обеспечение 23

**Пояснительная записка**

Методические указания к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов по МДК 08.01 Организация службы питания В гостиничных и туристических комплексах предназначены для студентов по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"

Цель методических указаний: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы по МДК 08.01 Организация службы питания В гостиничных и туристических комплексах.

Настоящие методические указания содержат работы, которые позволят студентам самостоятельно овладеть фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по специальности, опытом творческой и исследовательской деятельности и направлены на формирование следующих компетенций:

ПК 8.1 Планировать и организовывать работу службы питания в гостиничных и туристических комплексах

ПК 8.2 Определять особенности сервисной деятельности в гостиничных и туристических комплексах

ПК 8.3 Грамотно организовывать процесс психологического обслуживания в гостиничных и туристических комплексах

ПК 8.4 Соблюдать этические и правовые нормы профессиональной и межкультурной коммуникации

ПК 8.5 Встреча и обслуживание гостя туристических и гостиничных комплексов на иностранном языке. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

ОК 11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Описание каждой самостоятельной работы содержит: тему, цели работы, задания, основной теоретический материал, алгоритм выполнения типовых задач, порядок выполнения работы, формы контроля, требования к выполнению и оформлению заданий. Для получения дополнительной, более подробной информации по изучаемым вопросам, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение.

**Самостоятельная работа №1**

**Тема:** «Характерные черты современного этапа развития предприятий гостеприимства»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовить доклад на тему: Гостиничные цепи как характеристика современной глобальной экономики.

**Ход работы:**

1. Изучить характеристику гостиничных цепей.
2. Изучить существующие гостиничные цепи на рынке гостиничных услуг.
3. Проанализировать и описать разницу гостиничных цепей.
4. Вывести наиболее успешные гостиничные цепи.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Рекомендации;
5. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 7 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №2**

**Тема:** «Характерные черты современного этапа развития предприятий гостеприимства»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовить доклад на тему: Ресторанные сети как характеристика современной глобальной экономики.

**Ход работы:**

1. Изучить характеристику ресторанных сетей.
2. Изучить существующие ресторанные сети на рынке ресторанных услуг.
3. Проанализировать и описать разницу между различными ресторанными сетями.
4. Вывести наиболее успешные ресторанные сети.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Рекомендации;
5. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 7 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №3**

**Тема:** «Роль и место ресторанного дела в индустрии гостеприимства»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовить реферат.

Тематика рефератов:

Экономические условия развития гостиничного и ресторанного бизнеса;

Политические условия развития гостиничного и ресторанного бизнеса;

Культурные условия развития гостиничного и ресторанного бизнеса.

**Ход работы:**

1. Изучить экономическую составляющую развития стран
2. Изучить политическую составляющую развития стран
3. Изучить культурную составляющую развития стран
4. Проанализировать влияние экономических, политических, культурных условий на развитие ресторанного и гостиничного бизнеса
5. Сделать вывод и дать рекомендации.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Рекомендации;
5. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 10 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №4**

**Тема:** «Принципы классификации гостиниц в России»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний в разнообразии посуды и приборов

**Задание:** Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: Гостиницы Челябинска по системе классификации.

Презентация будет состоять из картинок конкретных видов гостиниц в зависимости от классификации, дать характеристику каждой гостинице.

**Индивидуальные задания:**

1. 1 звезда;
2. 2 звезды;
3. 3 звезды;
4. 4 звезды;
5. 5 звезд.

**Требования к выполнению заданий**

1. Презентация сделана в Microsoft Office PowerPoint;
2. В презентации должно быть не менее 10 слайдов;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №5**

**Тема:** «Требования к предприятиям общественного питания в гостиницах согласно европейской системе классификации»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовить доклад на тему: Составление требований к определенному предприятию.

Х**од работы:**

1. Дать описательную характеристику выбранной категории предприятия
2. Составить требования к предприятиям определенной категории

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 5 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 3 минут.

**Самостоятельная работа №6**

**Тема:** «Типологизация гостиничных предприятий и предприятий общественного питания в них»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: Типология гостиниц.

Презентация будет состоять из картинок разных типов гостиниц, каждый тип гостиницы должен быть подкреплен примера ми конкретных предприятий с описательными элементами.

**Индивидуальные задания:**

1. Отель-люкс;
2. Гостиница среднего класса;
3. Гостиница-апартамент;
4. Отель-курорт;
5. Мотель;
6. Бунгало;
7. Кемпинг;
8. Ротель;
9. Флотель;
10. Ботель;
11. Акватель;
12. Хостел.

**Требования к выполнению заданий**

1. Презентация сделана в Microsoft Office PowerPoint;
2. В презентации должно быть не менее 10 слайдов;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №7**

**Тема:** «Организационная структура управления гостиничным предприятием»

**Цель работы:** формирование профессиональных навыков составления цепей управления.

**Задание:** Подготовить доклад на тему: Структура управления гостиничным предприятием. Структуры управления: линейная, функциональная, линейно-функциональная.

Х**од работы:**

1. Дать описательную характеристику выбранной структуре управления.
2. Дать описательную характеристику выбранной категории гостиницы.
3. Проанализировать структурную принадлежность к определенному предприятию.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Рекомендации;
5. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 5 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 3 минут.

**Самостоятельная работа №8**

**Тема:** «Условия расторжения договора франшизы. Интересы сторон в перспективе действия договора франшизы»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовить сообщение на тему: Перспективы франчайзинга в России.

Х**од работы:**

1. Изучить историю франчайзинга.
2. Изучить историю франчайзинга в России.
3. Проанализировать современное состояние франчайзинга в России
4. Проанализировать и сделать выводы перспектив франчайзинга в России

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Рекомендации;
5. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 3 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 3 минут.

**Самостоятельная работа №9**

**Тема:** «Технология обслуживания гостей»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовить сообщение на тему: Персонал предприятия общественного питания. Категории персонала: заведующий производством, шеф-повар, су-шеф, повар, кухонный работник, управляющий, менеджер, официант, бармен, хозяйственный работник.

Х**од работы:**

1. Дать описательную характеристику выбранной категории персонала.
2. Дать рекомендации выбранной категории персонала.
3. Описать инструктаж выбранной категории персонала.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 3 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 3 минут.

**Самостоятельная работа №10**

**Тема:** «Типы напитков, подаваемых в баре. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: Подготовка презентации: коктейль и гарнир.

Презентация будет состоять из картинок конкретных видов коктейлей, характеристике, рецептуре и гарнировании.

**Требования к выполнению заданий**

1. Презентация сделана в Microsoft Office PowerPoint;
2. В презентации должно быть не менее 10 слайдов;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №11**

**Тема:** «Расчёт крепости алкогольных напитков и коктейлей»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний в подаче блюд

**Задание:** Выполнение задач. Необходимо рассчитать содержание алкоголя в алкогольных коктейлях.

**Скорпион**

Состав:

Ром темный – 60 мл 57%

Бренди виноградный – 30 мл 37,5%

Сок апельсиновый 60 мл

Сок лайма – 45 мл

Сироп Оршад – 15 мл

Лед дробленный – 1 чашка

Приготовление:

1. Взбить в блендере со льдом
2. Перелить в бокал
3. Украсить долькой апельсина

**Рам Космо**

Состав:

Ром золотой – 45 мл 38%

Сок ананасовый – 30 мл

Сок лайма – 15 мл

Сироп сахарный – дэш

Приготовление:

1. Взбить в шейкере
2. Перелить в бокал без процеживания
3. Украсить ананасом и вишенки

**Черная Вдова**

Состав:

Джин – 60 мл 40%

Ликер Южный Комфорт – 15 мл 40%

Сок лайма – 15 мл

Сироп сахарный – дэш

Приготовление:

1. Взбить все ингредиенты в шейкере
2. Перелить в бокал

**Туту Ром**

Состав:

Ром темный – 60 мл 75%

Сок грейпфрутовый – 20 мл

Сок ананасовый – 20 мл

Вермут красный – 15 мл 15%

Сок лимона – 15 мл

Лед дробленный – 1 чашка

Приготовление:

1. Взбить в блендере
2. Перелить в бокал
3. Украсить имбирем и долькой лайма

**Пунш Тонга**

Состав:

Ром белый – 60 мл 32%

Сок апельсиновый – 45 мл

Сок лимона – 20 мл

Ликер Оранж Кюрасао – 15 мл 24%

Сок лайма – 7 мл

Лед дробленный – чашка

Приготовление:

1. Взбить в блендере
2. Перелить в бокал
3. Украсить мятой и цедрой

**Vieux Carre**

Состав:

Ликер Бенедектин – 15 мл 40%

Пишо – дэш 35%

Ангостура (биттер) – дэш 44,7%

Виски ржаной – 15 мл 45%

Коньяк – 15 мл 37%

Вермут красный – 15 мл 15%

Приготовление:

1. Шейк со льдом
2. Дабл стрейн в наполненный льдом олд фэшнд
3. Украсить цедрой лимона

**Pink Sangria**

Состав:

Вино белое сухое – 300 мл 14%

Ликер Лимончелло – 50 мл 30%

Морс клюквенный – 50 мл

Сок грейпфрутовый – 100 мл

Содовая – 150 мл

Приготовление:

1. Взбить все ингредиенты в шейкере
2. В кувшин набросать кусочки лимона, грейпфрута, апельсина
3. Процедить в бокал на кубиковый лед, добавить кусочки фруктов
4. Украсить слайсами фруктов

**Четвертое июля**

Состав:

|  |  |
| --- | --- |
| Водка | 45 мл 40% |
| Голубой ликер "Кюрасао" | 45 мл 30% |
| Ликер "Трипл Сек" | 15 мл 20% |
| Сироп "Сауэр Микс" | 15 мл |
| Сироп Гренадин | 1 дэш |

Приготовление:

1. Встряхнуть со льдом и процедить.
2. Сверху капнуть немного гренадина.

**Взрыв мозга**

Состав:

Водка 30 мл 40%

Вермут белый 40 мл 16%

Ликёр (Irish Cream) 20 мл 17%

Сироп гранатовый 20 мл

Приготовление:

1. Налить в шот или стопку белый вермут и водку.
2. Уложить сверху слоем гранатовый сироп.
3. Влить ликёр (Irish Cream), слегка размешать коктейльной ложкой до появления сливочных хлопьев и немедленно подавать.

**Текила Санрайз**

Текила 50 мл 55%

Сок апельсиновый 200 мл

Сироп гранатовый20 мл

Апельсин 1 долька

Лед 1/2 стакана

Приготовление:

1. Высокий стакан наполняем наполовину льдом.
2. Наливаем текилу. Затем апельсиновый сок.
3. в последнюю очередь гранатовый сироп. Льем его по центру, чтобы он осел на дно. Украшаем коктейль долькой апельсина, по желанию вишней. Ставим трубочки и мешалку.

**Лонг Айленд**

Состав:

Водка 30 мл 45%

Джин 30 мл 38%

Текила 30 мл 35%

Ром 30 мл 38%

Ликер апельсиновый 15 мл

Фреш лимонный 20 мл

Кола 150 мл

Приготовление:

1. В высокий бокал кладем 5-7 кубиков льда.
2. Наливаем джин, водку, ром и текилу.
3. Затем апельсиновый ликер и лимонный фреш
4. Доливаем колой и аккуратно перемешиваем. Украшаем коктейль долькой лимона и вставляем трубочки.

**Куба**

Состав:

Ром 100 мл 40%

Ликер 50 мл 17%

Кола 300 мл

Лед 400 гр

Лайм 1 шт

Приготовление:

1. Хайбол наполнить льдом доверху. Выжать сок из половины лайма.Добавить ром
2. Влить колу и аккуратно размешать коктейльной ложкой. В каждый хайбол добавить по 2 кружочка лайма и немедленно подавать.

#### 9 1/2 недель

#### Состав:

Водка с цитрусом 60 мл 40%

Ликер «Трипл Сек» 15 мл 20%

Апельсиновый сок 30 мл

Клубничный ликер 1 дэш

Приготовление:

1. Встряхнуть со льдом и процедить.

**Мохито**

Состав:

Ром белый 60 мл 35%

Мята свежая 2-3 веточки

Лайм 1/2

Сахар тростниковый 1 ст. ложка

Лед дробленый 3/4 стакана

Спрайт (Sprite) 100 мл

Приготовление:

1. Разрезаем половину лайма на четыре части. Одну дольку оставляем для оформления. Кладем лайм в стакан. Всыпаем сахар. Мнем ингредиенты в стакане с помощью мадлера. Обрываем листья мяты и бросаем в стакан. Мнем все вместе еще раз
2. Теперь нам нужно добавить ледяную крошку. Чтобы ее сделать, необходимо кубики льда положить в ткань. И растолочь.
3. Всыпаем крошку льда в стакан, перемешиваем барной ложкой.
4. Вливаем ром затем спрайт. Оформляем коктейль оставшейся долькой лайма, веточкой мяты и ставим трубочки

**Требования к выполнению заданий**

1. Сделать расчет в соответствии с уравнением;
2. Оформить расчеты в тетради;
3. Каждый пример должен быть обоснован.

**Самостоятельная работа №12**

**Тема:** «Шведский стол и типы шведских столов в ресторане отеля»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний в разнообразии предоставления шведских столов

**Задание:** Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: Шведский стол в различных гостиницах.

Презентация будет состоять из картинок различных вариантов шведских столов, которые должны быть подкреплены примерами гостиниц, в которых они могут быть организованы.

**Требования к выполнению заданий**

1. Презентация сделана в Microsoft Office PowerPoint;
2. В презентации должно быть не менее 10 слайдов;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №13**

**Тема:** «Особенности обслуживания и питания иностранных туристов стран Южной и Северной Америки»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовка доклада: Зарождение различных кухонь мира.

Варианты стран: Россия, США, Канада, Франция, Италия, Испания, Греция, Эстония, Германия, Чехия, Польша, Португалия, Бразилия, Австралия, Австрия, Китай, Япония, Казахстан, Болгария, Норвегия.

**Ход работы:**

1. Изучить историю различных кухонь мира.
2. Изучить характерные национальных блюд и напитков.
3. Изучить застольный этикет.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 7 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №14**

**Тема:** «Особенности питания юных спортсменов»

**Цель работы:** формирование навыков в составлении меню

**Задание:** Составить меню для юных спортсменов. Необходимо составить меню дневного рациона в зависимости от вида спорта и содержания спортивной деятельности. Вид спорта: туризм, бег на короткие дистанции, лыжный спорт, фехтование, бокс, борьба, баскетбол, волейбол, футбол, хоккей.

**Требования к выполнению заданий**

1. Меню должно соответствовать виду спорта;
2. Должны быть даны рекомендации в питании в зависимости от вида спорта.

**Самостоятельная работа №15**

**Тема:** «Должностные инструкция персонала ресторана»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Составить инструкцию для сотрудников предприятия питания.

Из выбранного предприятия питания необходимо составить инструктаж для вех категорий сотрудников. Предприятия питания: ресторан, кафе, бар, коктейль-бар, лобби-бар, кофейня, столовая.

**Требования к выполнению заданий**

1. Соответствие тематике;
2. Инструктаж составляется на все группы персонала заведения.

**Учебно-методическое и информационное обеспечение**

**Нормативные источники:**

1. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

**Основная литература:**

1. Барановских В.А., Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Феникс», 2014г.
2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Официант. Повышенный уровень. Издательский центр «Академия», 2014г.
3. Оробейко Е.С., ШередерН.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары Альфа-М: Издательский центр «Альфа-М», 2013г.
4. Радченко Л.А., Обслуживание на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Феникс», 2012г.
5. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Академия», 2010г.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://revolution.allbest.ru/management/00055338_0.html>
2. [http://mir-restoratora.ru](http://mir-restoratora.ru/?p=1645)
3. <http://www.prorestoran.com/obslug.php>
4. [http://www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru/)
5. [http://www.restorus.com](http://www.restorus.com/)