



**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)**

Кронштадтский б-р, д. 43А, Москва, Россия, 125499, тел.: (495) 454-92-92, 454-74-58; факс: (495) 454-31-66

E-mail: box@mgii.ru, <http://www.mgii.ru>

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

дисциплины Технология ресторанного сервиса

направление подготовки (профиль) 101100.62 Гостиничное дело

профиль_«Ресторанная деятельность»

факультет Туризма и гостеприимства

Москва 2012

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
СОСТАВЛЕНЫ В СООТВЕТСТВИИ С УЧЕБНОЙ ПРОГРАММОЙ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА»

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ) 101100.62 Гостиничное дело (РЕСТОРАННАЯ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ)

ПРОГРАММУ СОСТАВИЛ: СТ.ПРЕПОДАВАТЕЛЬ Холодков Б.Н.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью данного курса для студентов всех форм обучения является предоставление студентам суммы теоретических знаний и практических навыков для работы по организации обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания различных типов и классов, а также туристов, проживающих в гостиницах.

Знания, полученные студентами при изучении данной дисциплины, будут способствовать формированию компетенции специалиста в сфере туризма и гостеприимства, развитию интеллекта будущего руководителя, повышению престижа выпускника нашего учебного заведения.

Основными направлениями в изучении дисциплины являются:

- изучение нормативно-правовой базы деятельности предприятий общественного питания.
- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания;
- изучение структур управления предприятиями общественного питания различных типов и классов
- составление и оформление меню для различных типов предприятий общественного питания, карты вин, прейскурантов на алкогольную продукцию
- изучение назначения и оснащения торговых помещений, характеристик и видов мебели, столовой посуды, стекла и приборов для предприятий общественного питания
- организация обслуживания посетителей, в том числе с применением специальных форм
- содержание работы основных профессий обслуживающего персонала,
- организация государственного контроля за деятельностью предприятий общественного питания