

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

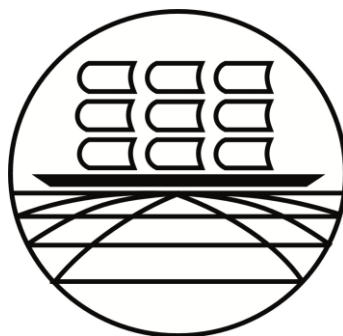
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко
(подпись)

«31» августа 2019 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

учебной дисциплины ОП.10 Оборудование и организация обслуживания предприятий общественного питания

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК

В.А. Обносков

Протокол от 29 мая 2019 г.

Разработано

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Автор (составитель): Минеева Е. Н., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Рецензент: Грибова О. М., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Содержание

Лист ознакомления	2
Учет экземпляров	3
Учет корректуры	4
Введение	6
Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся	9
Порядок выполнения самостоятельной ра- боты обучающихся	15

Введение

Методические указания по самостоятельной работе обучающихся учебной дисциплине Оборудование и организация обслуживания предприятий общественного питания составлены в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного

1.1 Цели и задачи самостоятельной работы

В основе самостоятельной работы обучающихся по дисциплине лежат принципы самостоятельности, развивающе-творческой направленности, целевого планирования, личностно-деятельностного подхода.

Основные цели самостоятельной работы обучающихся по Товароведению продовольственных товаров:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности мышления, ответственности и организованности;
- формирование способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- разрешение противоречий между трансляцией знаний и их усвоением во взаимосвязи теории и практики;
- развитие исследовательских умений.

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения ОП.10 обучающийся должен **уметь**:

У1 - обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования; оценивать эффективность его использования;

У2 - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности.

У3 - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;

У4 - соблюдать этикет: при деловом общении, телефонном, в Интернете, электронном почте, межличностном общении на рабочем месте;

У5 - грамотно организовывать деловые приемы с учетом знаний национальные особенности делового общения, правил хорошего тона,

У6 - обслуживать и проводить банкеты и приемы и учетом знаний застольного этикета;

У7 - грамотно рассадить гостей;

У8 - соблюдать эстетику в интерьере, столовой посуде, столовом белье;

знать:

З1 - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного оборудования.

З2 - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;

З3 - основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

З4 - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;

З5 - виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;

З6 - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;

- 37 - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- 38 - порядок предоставления различных услуг;
- 39 - организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях;
- 310 - требования к обслуживающему персоналу.
- 311 - в этикете – эстетическую направленность, форму его проявления, т.е. манеры поведения, речь, соблюдать стиль, формы приветствия, представления, обращения, правила ведения делового разговора, правила поведения в общественных местах;
- 312 - выполнение требований, предъявляемых к одежде делового человека в различных ситуациях;
- 313 - характеристику деловых приемов, правила поведения за столом;

Процесс изучения дисциплины Оборудование и организация обслуживания предприятий общественного питания, направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1) .

Таблица 1 Компетенции, формируемые дисциплиной Оборудование и организация обслуживания предприятий общественного питания в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1 – У8. 31 – 313.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1 – У8. 31 – 313.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1 – У8. 38–313
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1 – У8. 38–313
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У3, У5. 32, 37
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1 – У8. 37–313.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1 – У8. 37–313.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У8. 31 – 313.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 – У8. 31 – 313.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1, У2. 31, 32.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и	У1, У2.

	приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	31, 32.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У1, У2. 31, 32.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок	У1, У2. 31, 32.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1, У2. 31, 32.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1, У2. 31, 32.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1, У2. 31, 32.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1, У2. 31, 32.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У1, У2. 31, 32.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1, У2. 31, 32.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У1, У2. 31, 32.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У1, У2. 31, 32.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У1, У2. 31, 32.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У1, У2. 31, 32.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У1, У2. 31, 32.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У1, У2. 31, 32.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	У1–У4. 37– 310.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	У1–У4. 37– 310.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	У1–У4. 37– 310.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У1–У4. 37– 310.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У3, У5 32, 310

2. Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся

Наименование разделов и тем	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Аудиторная учебная нагрузка, час	Самостоятельная работа обучающегося, час	Форма организации самостоятельной работы обучающегося	Уровень освоения	Рекомендуемые источники литературы
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания.		63	42	12			
		17	14	3			
	Самостоятельная работа						
Тема 1.1. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	Работа с технической эксплуатационной документацией на оборудование			3	Составление таблицы	2	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
	Самостоятельная работа	8	4	2			
Тема 1.2. Подъемно-транспортное оборудование.	Причины неполадок и способы устранения у универсального привода			2	Составление таблицы	2	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Ака-

							демия», 2010.- 256с. 3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
	Самостоятельная работа	4	2	2			
Тема 1.3. Посудомоечные машины.	Правила эксплуатации и техники безопасности посудомоечной машины			2	Конспект лекций	2	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
	Самостоятельная работа	6	4	2			
Тема 1.4. Машины для обработки овощей и корнеплодов.	Изучить устройство и эксплуатацию овощерезательного механизма МС18-160; МС28-100			2	Конспект лекций	2	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
	Самостоятельная работа	6	4	2			

Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы.	Причины неполадок мясорубки и способы их устранения			2	Составление таблицы	2	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
	Самостоятельная работа	6	4	2			
Тема 1.6. Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба.	Правила эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200.			2	Конспект лекций	2	4. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 5. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 6. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
	Самостоятельная работа	8	6	2			
Тема 1.7. Машины для пекарского и кондитерского цехов	Устройство и правила эксплуатации машин по технологическому процессу в кондитерском цехе			2	Конспект лекций	2	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/

							В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
	Самостоятельная работа	4	2	2			
Тема 1.8. Весоизмерительное оборудование.	Устройство и правила эксплуатации весов			2	Конспект лекций	2	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
Раздел 2. Тепловое оборудование		60	40	16			
		14	12	2			
	Самостоятельная работа						
Тема 2.1 Общие сведения о тепловом оборудовании	Источники тепловой энергии. Теплоносители.			2	Конспект лекций	2	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-

							Филь).
	Самостоятельная работа	10	6	2			
Тема 2.2. Варочное оборудование.	Автоклавы.			2	Конспект лекций	2	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
	Самостоятельная работа	26	18	6			
Тема 2.3. Аппараты для жарки и выпечки.	Причины неполадок электросетей СЭСМ-0,2 и способы их устранения			3	Составление таблицы	2	4. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 5. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 6. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
				3	Конспект лекций	2	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.

							2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
	Самостоятельная работа	5	2	3			
Тема 2.4. Водогрейное оборудование	Причины неполадок автоматических электрокипятильников и способы их устранения			3	Составление таблицы	2	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
	Самостоятельная работа	5	2	3			
Тема 2.5. Оборудование для раздачи пищи	Линии самообслуживания			3	Конспект лекций	2	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414. 2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с. 3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М:

							ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).
Раздел 3. Холодильное оборудование		42	28	10			
Тема 1.3 Холодильная техника.	Самостоятельная работа	12	8	2			
	Изучения устройства и принципа действия компрессора			4	Конспект лекций	2	<p>1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.</p> <p>2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.</p> <p>3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).</p>
	Устройство и принцип действия среднетемпературной камеры КХС-2-6М.			3	Конспект лекций	2	<p>1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.</p> <p>2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.</p> <p>3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).</p>

	Устройство и принцип действия среднетемпературной камеры КХС-2-6М.			3	Конспект лекций	2	<p>1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.</p> <p>2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.</p> <p>3. Кашенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кашенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРО-Филь).</p>
Раздел 4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе		68	48	16			
		68	48	16			
	Самостоятельная работа						
Тема 1.4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе	Характеристика услуг ресторана, кафе			2	Сообщение	2	<p>1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055</p> <p>2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040</p> <p>3. Современное состояние ресто-</p>

							<p>ранного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html</p> <p>4. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507</p>
	Характеристика торговых помещений ресторана			2	Составление таблицы	2	<p>1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055</p> <p>2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040</p> <p>3. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html</p> <p>4. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие /</p>

							В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507
	Стили интерьера залов ресторана			2	Сообщение	2	<p>1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055</p> <p>2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040</p> <p>3. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html</p> <p>4. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507</p>

	История появления и эволюция формы столовой посуды, приборов			2	Сообщение	2	<p>1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055</p> <p>2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040</p> <p>3. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html</p> <p>4. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507</p>
	Виды меню			2	Составление таблицы	2	<p>1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:</p>

						<p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&iid=230055</p> <p>2. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html</p> <p>3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&iid=4507</p>
	Правила подачи закусок, блюд и напитков			2	Презентация	2 <p>1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&iid=230055</p> <p>2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&iid=486040</p> <p>3. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN978</p>

							5894489742.html 4. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&iid=4507
	Подача блюд			2	Составление таблицы	2	1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&iid=230055 2. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html 3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&iid=4507
	Современные формы обслуживания в социально-ориентированных предприятиях общественного питания с анализом достоинств и недостатков			2	Составление конспекта	2	1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:

							http://biblioclub.ru/index.php?page=book&i d=230055 2. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html 3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&i d=4507
Раздел 5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных.		48	30	14			
		48	30	14			
	Самостоятельная работа						
Тема 1.5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных	Подготовка сообщений по теме «Классификация баров».			3	Сообщение	2	1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&i d=230055 2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&i d=486040 3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного

							сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507
	Подготовка сообщений по теме «Карты вин и коктейлей бара».			3	Сообщение	2	<p>1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055</p> <p>2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040</p> <p>3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507</p>
	Основные и вспомогательные компоненты для коктейлей: виды, назначение			3	Составление таблицы	2	1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ;

						<p>То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055</p> <p>2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040</p> <p>3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507</p>
	Подготовка сообщений по теме «Этикет за барной стойкой в различных странах».			3	Сообщение	<p>2</p> <p>4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055</p> <p>5. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040</p> <p>6. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов.</p>

							- 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507
	Подготовка сообщений по теме «Национальные напитки».			2	Сообщение	2	1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055 2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040 3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507
Раздел 6. Эстетика и этикет		38	24	12			
Тема 1.6. Эстетика и этикет		38	24	12			
	Самостоятельная работа						

	Написать сообщение по теме «Правила общения. Правила поведения за столом».			3	Сообщение	2	1. Деловое общение : учеб. пособие для вузов / авт.-сост. И. Н. Кузнецов. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. – 527 с. 2. Психология и этика делового общения : учебник для вузов / [В. Ю. Дорошенко и др.] ; под ред. В. Н. Лавриненко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити, 2010. - 415 с. : ил. 3. Южин, В. И. Энциклопедия этикета/ В.И. Южин - 5-е изд. - М: РИПОЛ классик, 2007. – 77 с.
	Подготовка сообщений по теме «Столовый этикет и правила потребления блюд».			3	Сообщение	2	1. Деловое общение : учеб. пособие для вузов / авт.-сост. И. Н. Кузнецов. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. – 527 с. 2. Психология и этика делового общения : учебник для вузов / [В. Ю. Дорошенко и др.] ; под ред. В. Н. Лавриненко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити, 2010. - 415 с. : ил. 3. Южин, В. И. Энциклопедия этикета/ В.И. Южин - 5-е изд. - М: РИПОЛ классик, 2007. – 77 с.
	Подготовка сообщений по теме «Дипломатический протокол и этикет».			3	Сообщение	2	1. Деловое общение : учеб. пособие для вузов / авт.-сост. И. Н. Кузнецов. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. – 527 с. 2. Психология и этика делового общения : учебник для вузов / [В. Ю. Дорошенко и др.] ; под ред. В. Н. Лавриненко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити, 2010. - 415 с. : ил. 3. Южин, В. И. Энциклопедия этикета/ В.И. Южин - 5-е изд. - М: РИПОЛ классик, 2007. – 77 с.
	Характеристика дневных и вечерних дипломатических приемов			3	Сообщение	2	1. Деловое общение : учеб. пособие для вузов / авт.-сост. И. Н. Кузнецов. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. – 527 с. 2. Психология и этика делового общения : учебник для вузов / [В. Ю. Дорошенко и др.] ; под ред. В. Н. Лавриненко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити,

							2010. - 415 с. : ил. 3. Южин, В. И. Энциклопедия этикета/ В.И. Южин - 5-е изд. - М: РИПОЛ клас- сик, 2007. – 77 с.
--	--	--	--	--	--	--	---

Методические рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной внеаудиторной подготовки является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях.

Умение работать с литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой.

Один из них - самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически и поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отрывки абзацев), а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию содержания прочитанного.

Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки – не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора, статистические и даталогические сведения. В отдельных случаях – когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом – вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

Методические рекомендации по составлению конспекта:

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;
2. Выделите главное, составьте план;
3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;
4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного. Число дополнительных элементов конспекта должно быть логически обоснованным, записи должны распределяться в определенной последовательности, отвечающей логической структуре произведения. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

Методические рекомендации по подготовке сообщения

Регламент устного публичного выступления – не более 10 минут.

Искусство устного выступления состоит не только в отличном знании предмета речи, но и в умении преподнести свои мысли и убеждения правильно и упорядоченно, красноречиво и увлекательно.

Любое устное выступление должно удовлетворять *трем основным критериям*, которые в конечном итоге и приводят к успеху: это критерий правильности, т.е. соответствия языковым нормам, критерий смысловой адекватности, т.е. соответствия содержания выступления реальности, и критерий эффективности, т.е. соответствия достигнутых результатов поставленной цели.

Работу по подготовке устного выступления можно разделить на два основных этапа: докоммуникативный этап (подготовка выступления) и коммуникативный этап (взаимодействие с аудиторией).

Работа по подготовке устного выступления начинается с формулировки темы. Лучше всего тему сформулировать таким образом, чтобы ее первое слово обозначало наименование полученного в ходе выполнения проекта научного результата (например, «Технология изготовления...», «Модель развития...», «Система управления...», «Методика выявления...» и пр.). Тема выступления не должна быть перегруженной, нельзя "объять необъятное", охват большого количества вопросов приведет к их беглому перечислению, к декларативности вместо глубокого анализа. Неудачные формулировки - слишком длинные или слишком краткие и общие, очень банальные и скучные, не содержащие проблемы, оторванные от дальнейшего текста и т.д.

Само выступление должно состоять из трех частей – вступления (10-15% общего времени), основной части (60-70%) и заключения (20-25%).

Вступление включает в себя представление авторов (фамилия, имя отчество, при необходимости место учебы/работы, статус), название доклада, расшифровку подзаголовка с целью точного определения содержания выступления, четкое определение стержневой идеи. Стержневая идея проекта понимается как основной тезис, ключевое положение. Стержневая идея дает возможность задать определенную тональность выступлению. Сформулировать основной тезис означает ответить на вопрос, зачем говорить (цель) и о чем говорить (средства достижения цели).

Требования к основному тезису выступления:

- фраза должна утверждать главную мысль и соответствовать цели выступления;
- суждение должно быть кратким, ясным, легко удерживаться в кратковременной памяти;
- мысль должна пониматься однозначно, не заключать в себе противоречия.

Методические рекомендации по подготовке презентации

Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе MS PowerPoint. Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы). Чаще всего демонстрация презентации проецируется на большом экране, реже – раздается собравшимся как печатный материал. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Следующие слайды можно подготовить, используя две различные стратегии их подготовки:

1 стратегия: на слайды выносятся опорный конспект выступления и ключевые слова с тем, чтобы пользоваться ими как планом для выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- объем текста на слайде – не больше 7 строк;
- маркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
- отсутствуют знаки пунктуации в конце строк в маркированных и нумерованных списках;
- значимая информация выделяется с помощью цвета, кегля, эффектов анимации.

Особо внимательно необходимо проверить текст на отсутствие ошибок и опечаток. Основная ошибка при выборе данной стратегии состоит в том, что выступающие заменяют свою речь чтением текста со слайдов.

2 стратегия: на слайды помещается фактический материал (таблицы, графики, фотографии и пр.), который является уместным и достаточным средством наглядности, помогает в раскрытии стержневой идеи выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- выбранные средства визуализации информации (таблицы, схемы, графики и т. д.) соответствуют содержанию;

- использованы иллюстрации хорошего качества (высокого разрешения), с четким изображением (как правило, никто из присутствующих не заинтересован вчитываться в текст на ваших слайдах и всматриваться в мелкие иллюстрации);

Максимальное количество графической информации на одном слайде – 2 рисунка (фотографии, схемы и т.д.) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому). Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

Основная ошибка при выборе данной стратегии – «соревнование» со своим иллюстративным материалов (аудитории не предоставляется достаточно времени, чтобы воспринять материал на слайдах). Обычный слайд, без эффектов анимации должен демонстрироваться на экране не менее 10 - 15 секунд. За меньшее время присутствующие не успеет осознать содержание слайда. Если какая-то картинка появилась на 5 секунд, а потом тут же сменилась другой, то аудитория будет считать, что докладчик ее подгоняет. Обратного (позитивного) эффекта можно достигнуть, если докладчик пролистывает множество слайдов со сложными таблицами и диаграммами, говоря при этом «Вот тут приведен разного рода *вспомогательный* материал, но я его хочу пропустить, чтобы не перегружать выступление подробностями». Правда, такой прием делать в *начале* и в *конце* презентации – рискованно, оптимальный вариант – в середине выступления.

Если на слайде приводится сложная диаграмма, ее необходимо предварить вводными словами (например, «На этой диаграмме приводится то-то и то-то, зеленым отмечены показатели А, синим – показатели Б»), с тем, чтобы дать время аудитории на ее рассмотрение, а только затем приступить к ее обсуждению. Каждый слайд, в среднем должен находиться на экране не меньше 40 – 60 секунд (без учета времени на случайно возникшее обсуждение). В связи с этим лучше настроить презентацию не на автоматический показ, а на смену слайдов самим докладчиком.

Особо тщательно необходимо отнестись к **оформлению презентации**. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль – для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации - для информации не менее 18. В презентациях не принято ставить переносы в словах.

Подумайте, не отвлекайте ли вы слушателей своей же презентацией? Яркие краски, сложные цветные построения, излишняя анимация, выпрыгивающий текст или иллюстрация — не самое лучшее дополнение к научному докладу. Также нежелательны звуковые эффекты в ходе демонстрации презентации. Наилучшими являются контрастные цвета фона и текста (белый фон – черный текст; темно-синий фон – светло-желтый текст и т. д.). Лучше не смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Рекомендуется не злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже).

Неконтрастные слайды будут смотреться тусклыми и невыразительными, особенно в светлых аудиториях. Для лучшей ориентации в презентации по ходу выступления лучше пронумеровать слайды. Желательно, чтобы на слайдах оставались поля, не менее 1 см с каждой стороны. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями). Использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись (например, последовательное появление элементов диаграммы). Для акцентирования внимания на какой-то конкретной информации слайда можно воспользоваться лазерной указкой.

Диаграммы готовятся с использованием мастера диаграмм табличного процессора MSExcel. Для ввода числовых данных используется числовой формат с разделителем групп разрядов. Если данные (подписи данных) являются дробными числами, то число отображаемых десятичных знаков должно быть одинаково для всей группы этих данных (всего ряда подписей данных). Данные и подписи не должны накладываться друг на друга и сливаться с графическими элементами диаграммы. Структурные диаграммы готовятся при помощи стандартных средств рисования пакета MSOffice. Если при форматировании слайда есть необходимость пропорционально уменьшить размер диаграммы, то размер шрифтов реквизитов должен быть увеличен с таким расчетом, чтобы реальное отображение объектов диа-

граммы соответствовало значениям, указанным в таблице. В таблицах не должно быть более 4 строк и 4 столбцов — в противном случае данные в таблице будет просто невозможно увидеть. Ячейки с названиями строк и столбцов и наиболее значимые данные рекомендуется выделять цветом.

Табличная информация вставляется в материалы как таблица текстового процессора MSWord или табличного процессора MSExcel. При вставке таблицы как объекта и пропорциональном изменении ее размера реальный отображаемый размер шрифта должен быть не менее 18 pt. Таблицы и диаграммы размещаются на светлом или белом фоне.

Если Вы предпочитаете воспользоваться помощью оператора (что тоже возможно), а не листать слайды самостоятельно, очень полезно предусмотреть ссылки на слайды в тексте доклада ("Следующий слайд, пожалуйста...").

Заключительный слайд презентации, содержащий текст «Спасибо за внимание» или «Конец», вряд ли приемлем для презентации, сопровождающей публичное выступление, поскольку завершение показа слайдов еще не является завершением выступления. Кроме того, такие слайды, так же как и слайд «Вопросы?», дублируют устное сообщение. Оптимальным вариантом представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

Для показа файл презентации необходимо сохранить в формате «Демонстрация PowerPoint» (Файл — Сохранить как — Тип файла — Демонстрация PowerPoint). В этом случае презентация автоматически открывается в режиме полноэкранного показа (slideshow) и слушатели избавлены как от вида рабочего окна программы PowerPoint, так и от потерь времени в начале показа презентации.

После подготовки презентации полезно проконтролировать себя вопросами:

- удалось ли достичь конечной цели презентации (что удалось определить, объяснить, предложить или продемонстрировать с помощью нее?);
- к каким особенностям объекта презентации удалось привлечь внимание аудитории?
- не отвлекает ли созданная презентация от устного выступления?

После подготовки презентации необходима репетиция выступления.

Самостоятельная работа

Работа с технической эксплуатационной документацией на оборудование.

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.1. Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Задание:

Составить таблицу на тему «Параметры оборудования».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить таблицу.

Таблица 1 - Параметры оборудования

Название оборудования.....			
Устройство	Принцип действия	Правила эксплуатации и техника безопасности	Техническая характеристика

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. От какого щита получают питание электроприводы машин?
2. Каково значение электрических разъединителей?
3. Для какой цели применяют магнитные пускатели?
4. По каким причинам может возникнуть короткое замыкание?
5. Какую машину называют аппаратом?
6. Для чего и как выполняют защитное заземление?
7. При каких условиях производства опасность поражения электрическим током резко увеличивается и какие источники энергии рекомендуется при этом использовать?
8. Как провести проверку санитарно-технического состояния машины?
9. Почему нельзя допустить перегрузку и недогрузку машин?
10. Кто имеет право работать на машинах?

Рекомендуемая литература:

4. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
5. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
6. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Причины неполадок и способы устранения у универсального привода

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.2. Подъемно-транспортное оборудование.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Задание:

Составить таблицу на тему «Причины неполадок и способы устранения у универсального привода».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить таблицу.

Таблица 1 - Причины неполадок и способы устранения у универсального привода

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какое предназначение универсального привода?
2. Опишите устройство универсальной кухонной машины.
3. Опишите принцип действия универсальной кухонной машины.
4. Перечислите классификацию универсальных кухонных машин.

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Правила эксплуатации и техники безопасности посудомоечной машины

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.3. Посудомоечные машины.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Правила эксплуатации и техники безопасности посудомоечной машины».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Опишите технологический процесс работы посудомоечной машины.
2. Какие зоны по обработки посуды выделяют в посудомоечных машинах?
3. Какие моющие средства можно использовать в посудомоечных машинах?

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Изучить устройство и эксплуатацию овощерезательного механизма МС18-160; МС28-100

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.4. Машины для обработки овощей .

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Изучить устройство и эксплуатацию овощерезательного механизма МС18-160; МС28-100».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.

2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Опишите технологический процесс работы посудомоечной машины.

2. Какие зоны по обработки посуды выделяют в посудомоечных машинах?

3. Какие моющие средства можно использовать в посудомоечных машинах?

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М.

И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.

3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Причины неполадок мясорубки и способы их устранения

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания**Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы.****Цель:**

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.

2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Задание:

Составить таблицу на тему «Причины неполадок мясорубки и способы их устранения».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.

2. Составить таблицу.

Таблица 1 - Причины неполадок мясорубки и способы их устранения

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Для чего корпус мясорубки имеет пазы?

2. Какие приспособления обеспечивают безопасную работу на мясорубке?

3. Как правильно собрать мясорубку?

4. В чем заключается причина неисправности мясорубки, когда она не режет, а мнет мясо?

5. Для чего служит шнек мясорубки и почему он изготовлен с переменным шагом витков?

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Правила эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200.

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.6. Машины для нарезки гастрономических товаров и хлеба.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Правила эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200.».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Назовите основные детали и для чего они служат на машине МРХ-200?
2. Как установить толщину нарезки хлеба на машине ХРМ-300М?
3. Кто имеет право работать на хлеборезательных машинах?
4. Как определить качество заточки ножа?
5. Что нужно сделать, если машина МРХ-200 остановилась во время нарезки хлеба?
6. Какую роль выполняет электроблакировка на машине МРХ-200?
7. ТБ при работе на машине МРХ-200?

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Правила эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200.

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.7. Машины для пекарского и кондитерского цехов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.

2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Устройство и правила эксплуатации машин по технологическому процессу в кондитерском цехе.».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.

2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие меры предосторожности следует выполнять при работе на машинах?

2. Для чего служит предохранительная решетка в машине МРТ-60М?

3. Какие взбиватели используются на машине МВ-35М?

4. Как установить толщину раскатываемого теста при работе на машине МРТ-60М?

5. Как правильно произвести замес теста в тестомесильной машине?

6. В чем состоит принцип действия взбивальных машин?

7. Как регулируется скорость взбивателя на машине МВ-60?

8. Расшифруйте маркировку машин ТММ-1, МРТ-60М, МВ-35М?

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.

3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил. - (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Устройство и правила эксплуатации весов

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.8. Весоизмерительное оборудование.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.

2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Устройство и правила эксплуатации весов».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.

2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Что называют точностью взвешивания и как ее определяют?
2. Для чего нужен трокрмпенсатор в механических весах?
3. Перечислите правила работы на них?
4. Какие варианты установки пульта управления применяются в конструкциях товарных электронных весов?
5. Чем различаются конструкции торговых и товарных электронных весов?
6. Каковы назначения и особенности устройства образцовых гирь?
7. Каким процедурам подвергают весы при государственной поверке?

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Источники тепловой энергии. Теплоносители.

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 2.1 Общие сведения о тепловом оборудовании

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Источники тепловой энергии. Теплоносители».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Как классифицируются теплоносители?
2. Какие теплоносители разрешены на предприятиях общественного питания?
3. Какие теплоносители запрещены к использованию?

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Автоклавы.

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 2.2. Варочное оборудование.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Автоклавы».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Опишите принцип работы автоклава.
2. Опишите условия эксплуатации автоклавов.
3. Опишите принцип действия автоклава.

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИль).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Причины неполадок электросковороды СЭСМ-0,2 и способы их устранения

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 2.3. Аппараты для жарки и выпечки.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Задание:

Составить таблицу «Причины неполадок электросковороды СЭСМ-0,2 и способы их устранения».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить таблицу.

Таблица 1 - Причины неполадок электросковороды СЭСМ-0,2 и способы их устранения

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Каково назначение тигельных сковород?
2. Каково устройство и принцип работы электрической сковороды с опрокидываемой чашей?
3. Каково принципиальное устройство и назначение сковород с дренажным сливом жира.
4. В чем основной недостаток роликовых грилей?
5. Сколько решеток в лавовых грилях?

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Пароконвектоматы

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 2.3. Аппараты для жарки и выпечки.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Пароконвектоматы».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какое назначение у пароконвектоматов?
2. Какие программы работы есть у пароконвектоматов?
3. Опишите принцип работы пароконвектоматов.
4. Опишите условия эксплуатации пароконвектоматов.
5. Опишите принцип действия пароконвектоматов.

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Причины неполадок автоматических электрокипяtilьников и способы их устранения

Раздел 2. Тепловое оборудование Тема 2.4. Водогрейное оборудование

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Задание:

Составить таблицу «Причины неполадок автоматических электрокипяtilьников и способы их устранения».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить таблицу.

Таблица 1 - Причины неполадок автоматических электрокипяtilьников и способы их устранения

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие признаки положены в основу классификации кипяtilьников и водонагревателей?
2. На каком принципе основана работа кипяtilьников непрерывного действия?
3. Как регулируется поступление холодной воды в кипяtilьнике?
4. Каково назначение переливной трубы?
5. Назовите тепловые показатели и эксплуатационные характеристики кипяtilьников и водонагревателей.
6. Составьте в общем виде тепловой баланс следующих кипяtilьников:
 - электрических,
 - твердотопливных,
 - паровых.
7. Как влияет накипь в переливной трубе на производительность кипяtilьника?
8. Каково принципиальное отличие в устройстве электрических кипяtilьников и водонагревателей от аналогичных аппаратов на других видах обогрева?
9. Назовите основные правила эксплуатации кипяtilьников и водонагревателей.
10. В чем заключается автоматизация кипяtilьников и водонагревателей?
11. Назовите преимущества комбинированных кипяtilьников.

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИль).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа
Линии самообслуживания
Раздел 2. Тепловое оборудование
Тема 2.5. Оборудование для раздачи пищи

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Линии самообслуживания».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Назовите устройство, назначение и принцип работы мармита МС ЭС М-3.
2. Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?
3. Назовите виды линий ЛС и их назначение.
4. В чем главные различия мармитов марки МНЭ-22 и МНП-20?

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа
Изучения устройства и принципа действия компрессора
Раздел 3. Холодильное оборудование
Тема 1.3 Холодильная техника.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Изучения устройства и принципа действия компрессора».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. По каким признакам классифицируются поршневые компрессоры?
2. Каковы устройство и принцип действия герметичного компрессора?
3. Каковы устройство и принцип действия полугерметичного компрессора?
4. Каковы устройство и принцип действия негерметичного компрессора?

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Устройство и принцип действия среднетемпературной камеры КХС-2-6М.

Раздел 3. Холодильное оборудование

Тема 1.3 Холодильная техника.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Устройство и принцип действия среднетемпературной камеры КХС-2-6М.».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какое назначение у среднетемпературной камеры КХС-2-6М?
2. Опишите принцип работы среднетемпературной камеры КХС-2-6М.
3. Опишите условия эксплуатации среднетемпературной камеры КХС-2-6М.

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИЛЬ).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Устройство и принцип действия среднетемпературного прилавка-витрины ТАИР-150.

Раздел 3. Холодильное оборудование

Тема 1.3 Холодильная техника.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Устройство и принцип действия среднетемпературного прилавка-витрины ТАИР-150.»

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какое назначение у прилавка-витрины?
2. Как классифицируются прилавки-витрины?
3. Опишите принцип работы прилавка-витрины.
4. Опишите условия эксплуатации прилавка-витрины.

Рекомендуемая литература:

1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование общественного питания: Учеб.пособие для сред.проф.образования/ В.П.Золин. –М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 256с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания; учебное пособие/В.Ф.Кащенко М.: Альфа- М: ИНФРА – М, 2010.-416с.:ил.- (ПРОФИль).

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Характеристика услуг ресторана, кафе».

Раздел 4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Тема 1.4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятие ресторан, кафе.
3. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Написать сообщение по теме «Характеристика услуг ресторана, кафе».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Дайте определение понятиям :ресторан, кафе
2. Приведите характеристику кафе.
3. Приведите характеристику ресторана.
4. Как классифицируются рестораны?
5. Какие типы кафе встречаются?

Рекомендуемая литература:

5. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
6. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>
7. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html>
8. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

1. Интернет - источники

Самостоятельная работа

Характеристика торговых помещений ресторана

Раздел 4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Тема 1.4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Задание:

Составить таблицу «Торговые помещения ресторана».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить таблицу.

Таблица 1 - Торговые помещения ресторана

Наименование помещения	Назначение	Особенности
Вестибюль	Для расположения гардероба, туалетных комнат	Площадь зависит от вместимости зала. Могут оснащаться зеркалами, мягкой мебелью, журнальными столиками. Может быть организована продажа газет, журналов, цветов, сувениров.
И т.д.		

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие помещения должны быть в обязательном порядке в ресторанах?

2. Как помещения классифицируются?
3. Какие к ним предъявляют требования

Рекомендуемая литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>
3. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html>
4. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Стили интерьера залов ресторана».

Раздел 4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Тема 1.4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Написать сообщение по теме «Стили интерьера залов ресторана».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Как классифицируются стили оформления и декора?
2. Что характерно для готического стиля?
3. Какие стили называются классическими?

Рекомендуемая литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>

2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>
3. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html>
4. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «История появления и эволюция формы столовой посуды, приборов».

Раздел 4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Тема 1.4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Написать сообщение по теме «История появления и эволюция формы столовой посуды, приборов».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Когда и как появились столовые приборы?
2. Когда и как появилась столовая посуда?
3. Какая самая дорогая посуда и почему?

Рекомендуемая литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>

3. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. -

<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html>

4. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Виды меню

Раздел 4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Тема 1.4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Задание:

Составить таблицу «Виды меню».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить таблицу.

Таблица 1 – Виды меню

Вид меню	Характеристика

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Дайте определение меню и раскройте его значение для ресторанов, кафе.
2. Раскройте историю появления меню в зарубежных странах и в России.
3. Какие основные задачи выполняет меню?
4. Охарактеризуйте функции меню.
5. Охарактеризуйте концепцию «эффективного» меню как инструмента продаж для ресторанов.
6. Дайте классификацию блюд в меню, принятых в западном ресторанном бизнесе.

Рекомендуемая литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>

2. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html>

3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка компьютерных презентаций по теме «Правила подачи закусок, блюд и напитков»

Раздел 4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Тема 1.4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Подготовить презентацию по теме: «Правила подачи закусок, блюд и напитков».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить презентацию, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за устный опрос.

Вопросы для самоконтроля.

1. . Перечислите правила подачи холодных и горячих закусок.
2. Перечислите правила подачи холодных блюд, салатов-коктейлей.
3. Перечислите правила подачи горячих блюд.
4. Перечислите правила подачи напитков.
5. Перечислите правила подачи десертов.

Рекомендуемая литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>
3. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html>
4. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Поддача блюд

Раздел 4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Тема 1.4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Задание:

Составить таблицу «Подача блюд».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить таблицу.

Таблица 1 – Виды меню

Наименование закусок, блюд, напитков	Посуда для отпуска с производства	Приборы для раскладки	Сервировка стола	Метод обслуживания	Особенности подачи
Ассорти из морепродуктов	Круглое блюдо	Универсальный	Закусочная тарелка и закусочные приборы	Французский	Официант порционирует блюдо слева от гостя универсальным прибором
И т.д.					

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. . Перечислите правила подачи холодных и горячих закусок.
2. Перечислите правила подачи холодных блюд, салатов-коктейлей.
3. Перечислите правила подачи горячих блюд.
4. Перечислите правила подачи напитков.
5. Перечислите правила подачи десертов.

Рекомендуемая литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>
3. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html>
4. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Современные формы обслуживания в социально-ориентированных предприятиях общественного питания с анализом достоинств и недостатков.

Раздел 4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Тема 1.4. Организация обслуживания в ресторанах и кафе

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Современные формы обслуживания в социально-ориентированных предприятиях общественного питания с анализом достоинств и недостатков».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие предприятия относят к социально-ориентированным?
2. В чем особенность таких предприятий?
3. Перечислите недостатки социально-ориентированных предприятий?
4. Перечислите достоинства социально-ориентированных предприятий?

Рекомендуемая литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
2. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Родионова Н.С. - Воронеж : ВГУИТ, 2013. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785894489742.html>
3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Классификация баров».

Раздел 5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных.

Тема 1.5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Написать сообщение по теме «Классификация баров».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Дайте определение бар.
2. Чем бар отличается от кафе?
3. Что реализуют бары?

Рекомендуемая литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>
3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Карты вин и коктейлей бара».

Раздел 5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных.

Тема 1.5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Написать сообщение по теме «Карты вин и коктейлей бара».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Понятие карты вин и факторы, учитываемые при ее составлении
2. Последовательность расположения напитков в карте вин
- 3.Какая сущность и содержание карты коктейлей?
4. Как производится оформление карты вин и коктейлей в барах?

Рекомендуемая литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>
3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Основные и вспомогательные компоненты для коктейлей: виды, назначение

Раздел 5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных.

Тема 1.5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Задание:

Составить таблицу «Основные и вспомогательные компоненты для коктейлей: виды, назначение».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить таблицу.

Таблица 1 – Основные и вспомогательные компоненты для коктейлей: виды, назначение

Наименование компонента	Вид	Состав	Напиток

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. . Какие виды выделяют?
2. Что относится к основным компонентам?
3. Что относится к вспомогательным компонентам?

Рекомендуемая литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>
3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с.

214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Этикет за барной стойкой в различных странах».

Раздел 5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных.

Тема 1.5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Написать сообщение по теме «Этикет за барной стойкой в различных странах».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Понятие этикет.
2. Какие характерные особенности поведения барменов в России?
3. Какие характерные особенности поведения барменов в Америке?
4. Какие характерные особенности поведения барменов в Европе?

Рекомендуемая литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>
3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Национальные напитки».

Раздел 5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных.

Тема 1.5. Организация обслуживания в барах, столовых, закусочных

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Написать сообщение по теме «Национальные напитки».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие характерные особенности национальных напитков России?
2. Какие характерные особенности национальных напитков в Америке?
3. Какие характерные особенности национальных напитков в Англии?
4. Какие характерные особенности национальных напитков Италии?
5. Какие характерные особенности национальных напитков в Австралии?
6. Какие характерные особенности национальных напитков во Франции?
7. Какие характерные особенности национальных напитков в Китае?
8. Какие характерные особенности национальных напитков в Норвегии?

Рекомендуемая литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>
2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>
3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=4507>

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Правила общения. Правила поведения за столом».

Раздел 6. Эстетика и этикет

Тема 1.6. Эстетика и этикет

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Написать сообщение по теме «Правила общения. Правила поведения за столом».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Назовите правила общения?
2. Перечислите правила поведения за столом?
3. Отличаются ли правила поведения за столом в разных странах?
4. Чего категорически нельзя делать за столом?

Рекомендуемая литература:

4. Деловое общение : учеб. пособие для вузов / авт.-сост. И. Н. Кузнецов. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. – 527 с.
5. Психология и этика делового общения : учебник для вузов / [В. Ю. Дорошенко и др.] ; под ред. В. Н. Лавриненко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити, 2010. - 415 с. : ил.
6. Южин, В. И. Энциклопедия этикета/ В.И. Южин - 5-е изд. - М: РИПОЛ классик, 2007. – 77 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Столовый этикет и правила потребления блюд».

Раздел 6. Эстетика и этикет**Тема 1.6. Эстетика и этикет****Цель:**

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Написать сообщение по теме «Столовый этикет и правила потребления блюд».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Перечислите правила потребления блюд.
2. Перечислите правила употребления напитков.
3. Есть ли особенности потребления блюд в разных странах?

Рекомендуемая литература:

1. Деловое общение : учеб. пособие для вузов / авт.-сост. И. Н. Кузнецов. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. – 527 с.
2. Психология и этика делового общения : учебник для вузов / [В. Ю. Дорошенко и др.] ; под ред. В. Н. Лавриненко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити, 2010. - 415 с. : ил.
3. Южин, В. И. Энциклопедия этикета/ В.И. Южин - 5-е изд. - М: РИПОЛ классик, 2007. – 77 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Дипломатический протокол и этикет».

Раздел 6. Эстетика и этикет

Тема 1.6. Эстетика и этикет

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Написать сообщение по теме «Дипломатический протокол и этикет».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. На чем основываются правила дипломатического протокола?
2. Приведите примеры становления в России дипломатического протокола.
3. Режимы пребывания иностранных граждан.
4. На чем основывается обязательность норм протокола и этикета в международном общении?
5. Приведите примеры из практики международного сотрудничества, иллюстрирующие важность неуклонного соблюдения протокольно-этикетных требований.
6. Понятие «дипломатический протокол».
7. Понятие «дипломатический этикет».
8. Определение понятия «дипломатия».

Рекомендуемая литература:

1. Деловое общение : учеб. пособие для вузов / авт.-сост. И. Н. Кузнецов. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. – 527 с.
2. Психология и этика делового общения : учебник для вузов / [В. Ю. Дорошенко и др.] ; под ред. В. Н. Лавриненко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити, 2010. - 415 с. : ил.
3. Южин, В. И. Энциклопедия этикета/ В.И. Южин - 5-е изд. - М: РИПОЛ классик, 2007. – 77 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Характеристика дневных и вечерних дипломатических приемов».

Раздел 6. Эстетика и этикет

Тема 1.6. Эстетика и этикет

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Написать сообщение по теме «Характеристика дневных и вечерних дипломатических приемов».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. На чем основываются правила дипломатического протокола?
2. Перечислите характерные особенности дневных дипломатических приемов.
3. Перечислите характерные особенности вечерних дипломатических приемов.

Рекомендуемая литература:

1. Деловое общение : учеб. пособие для вузов / авт.-сост. И. Н. Кузнецов. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. – 527 с.
2. Психология и этика делового общения : учебник для вузов / [В. Ю. Дорошенко и др.] ; под ред. В. Н. Лавриненко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юнити, 2010. - 415 с. : ил.
3. Южин, В. И. Энциклопедия этикета/ В.И. Южин - 5-е изд. - М: РИПОЛ классик, 2007. – 77 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники