Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Костромской торгово-экономический колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Международный сервис и современные технологии обслуживания

2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Международный сервис и современные технологии обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы профессиональной подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и при профессиональной переподготовке кадров в сфере организации обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: как общепрофессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- устанавливать признаки зарубежных предприятий питания различных типов и классов, анализировать размещение сети предприятий массового питания;
- выполнять различные виды сервировки и оформления столов, в том числе тематических;
- составлять различные виды меню, карты вин;
- осуществлять расчет необходимого количества столовой посуды, приборов, белья, персонала для различных видов обслуживания;
- организовывать специальное обслуживание.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные правила и нормы международного сервиса;
- тенденции развития современных технологий обслуживания;
- новые виды услуг, передовые формы и методы обслуживания;
- современные направления развития ресторанного сервиса за рубежом;
- классификацию типов и классов организаций массового питания в зарубежных странах, основные категории обслуживающего персонала;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **75** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **50** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **25** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
в том числе:	
Подготовка рефератов и докладов с презентацией	15
Работа с нормативно-технической документацией	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Международный сервис и современные технологии обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ТЕМА 1. Введение. Организация питания в странах Европы	Содержание учебного материала	2	1
	1 История развития ресторанной индустрии. Тенденции развития массового питания в Европе. Типы предприятий питания, особенности кухни, обычаи питания, методы обслуживания в зарубежных предприятиях		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов и презентаций по сервису в различных странах мира	1	2
Тема 1.1. Организация питания в странах Центральной Европы	Содержание учебного материала	8	2
	1 Развитие ресторанной торговли во Франции. История и развитие кулинарного искусства. Классификация отелей и ресторанов. Наиболее характерные виды предприятий общественного питания во Франции. Региональные и национальные французские блюда, их сервировка. Обслуживание гостя во Франции. Кулинарное искусство и праздники. Известные Французские рестораны и их повара.		
	2 Развитие ресторанной торговли в Великобритании, Шотландии, Ирландии. Классификация предприятий общественного питания. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание, режим работы заведений, меню и размер порций. Кулинарное искусство и праздники. Лучшие рестораны Великобритании.		
	3 Развитие ресторанной торговли в Германии и Австрии. История развития гастрономии. Классификация немецких предприятий общественного питания. Особенности немецкой кулинарии. Традиционные национальные и региональные блюда. Национальные обычаи питания немцев.	4	3
	Практические занятия		
	1. Составление меню для дней национальных кухонь различных Европейских стран. 2. Экскурсия в ресторан французской или немецкой кухонь (Мотель «Азимут», ресторан Бердштадт).		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	3
	Создание презентаций, фотоальбомов и видеофильмов о предприятиях питания в европейских странах.		

Тема 1.2. Организация питания в странах Северной Европы	Содержание учебного материала		6	2
	1	Организация питания в Скандинавских странах: Дании, Швеции, Финляндии, Норвегии. Типы предприятий общественного питания, особенности кухни, обычаи питания, методы обслуживания.		
	2	Организация питания в странах Бенилюкс: Голландии, Бельгии, Люксембурге. Типы предприятий общественного питания, особенности кухни, обычаи питания, методы обслуживания.		
	Практические занятия 1. Составление меню для Рождества и Нового года из Скандинавских блюд. 2. Ознакомление с работой ресторанов скандинавской кухни столичных городов и мегаполисов России с использованием Интернет-ресурсов		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить рефераты и презентации «Рестораны скандинавской кухни» г.г. Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга, Калининграда.		3	2
Тема 1.3. Организация питания в странах Южной Европы	Содержание учебного материала		6	2
	1	Организация питания в Греции. История развития ресторанной торговли в Греции. Классификация отелей и ресторанов. Национальные греческие продукты и блюда, методы обслуживания. Организация питания в Италии. Развитие ресторанного дела в Италии. Классификация отелей и ресторанов. Виды предприятий общественного питания. Региональные и национальные блюда итальянской кухни и их сервировка. Методы обслуживания гостя. Лучшие итальянские рестораны.		
	2	Организация питания в Испании и Португалии. Классификация предприятий общественного питания, виды ресторанов. Национальные испанские блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Организация питания в Венгрии, Румынии, Болгарии. Сходства и отличия русской кухни; традиций питания в этих странах.		
	Практические занятия 1. Конференция «Европейские обычаи питания». 2. Ознакомление с работой ресторанов г. Костромы со средиземноморской кухней (экскурсия в		2	3

	ресторан Васаби-Розарио)		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	3
	1.Создание альбома о ресторанах со средиземноморской кухней. 2.Рефераты и презентации на тему «Итальянский ресторан», «Испанский ресторан», «Греческий ресторан». Подготовка рефератов по индивидуальным заданиям		
Тема 2. Организация массового питания в Азии и Африке	Содержание учебного материала	10	2
	1 Центр гастрономии востока - Китай. Связь китайской кухни с национальной культурой застолья и китайской философией. Региональные отличия кулинарии. Китайский столовый этикет. Китайская чайная церемония. Организация питания в Индии. Шесть вкусовых ощущений индийской кухни. Особенности корейской кухни, обычаи питания корейцев.		
	2 Организация питания в Японии. Японские столовые приборы. Особенности национальной кухни. Японский столовый этикет. Чайная церемония.		
	3 Организация массового питания в Египте и других мусульманских странах. Особенности национальной кухни, режим питания, сервировка блюд, обычаи гостеприимства.		
	Практические занятия 1. Составление меню банкета в японском ресторане 2. Выполнение сервировки для чайной церемонии	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Рефераты и презентации на тему «Японский ресторан», «Блюда восточной кухни»	5	3
Тема 3. Организация питания в ресторанах Северной и Латинской	Содержание учебного материала	8	2
	1 Особенности организации питания в США и Канаде. Национальные и региональные отличия кухни. Традиции и обычаи питания. Режим питания. Напитки. Методы обслуживания гостей.		

Америки	2	Организация питания в Мексике и других странах Латинской Америки. Особенности национальной кулинарии, типы предприятий, методы обслуживания и сервировки мексиканского застолья.		
	Практическое занятие		2	3
	1. Составить меню приема - барбекю из блюд американской кухни. 2. Ознакомление с работой ресторана с мексиканской кухней (с использованием Интернет-ресурсов).			
	Самостоятельная работа обучающихся		4	3
		Рефераты и презентации на тему «Мексиканская кухня», «Мексиканский ресторан», «Американское Рождество».		
Тема 4. Современный подход к созданию предприятий в сфере ресторанного бизнеса	Содержание учебной дисциплины		2	2
	1	Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса. Основные направления развития. Современный подход к созданию предприятия. Сертификация услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ.		
	2	Маркетинг ресторана. Мерчандайзинг - деятельность предприятия по стимулированию сбыта продукции и услуг.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	2
		Рефераты на тему «Использование приемов мерчандайзинга в деятельности ресторанов города Костромы»		
Тема 5. Прогрессивные технологии обслуживания	Содержание учебного материала		6	2
	1	Современные технологии обслуживания. «Шведский стол». Его организация в предприятиях различных типов. Разработка ассортимента, оснащение посудой, сервировка зала, подготовка персонала. Обслуживание по методу «свободный поток». Характеристика, организация, оснащение, преимущества и недостатки метода. Организация банкетного обслуживания. Виды приемов, порядок подготовки и проведения приемов на высшем уровне.		

	2	Обслуживание по методу «свободный поток». Характеристика, организация, оснащение, преимущества и недостатки метода. Организация банкетного обслуживания. Виды приемов, порядок подготовки и проведения приемов на высшем уровне.		
	3	Кейтеринг. Организация выездного обслуживания, Виды кейтеринга. Специальная посуда, инвентарь, мебель. Требования к транспортировке кулинарной продукции. Специальные виды обслуживания. Кулинарные шоу, дегустации, презентации. Обслуживание VIP - гостей. Тематические обслуживания.		
	Самостоятельная работа обучающихся		3	3
	1.Создание фотоальбомов, видеофильмов об участии в банкетном или кейтеринговом обслуживании. 2.Создание презентации, реферата о предприятиях Костромы, работающих по методу «шведский стол». 3.Разработка легенды, меню, сервировки тематического стола 4.Подготовка рефератов о видах кейтеринга			
Тема 6. Современные виды предприятий массового питания.	Содержание учебной дисциплины		2	2
	1	Новые виды предприятий питания. Концептуальный ресторан: характеристика, интерьер, кухня, обслуживание, персонал. Гастрономический ресторан – характеристика; ресторан молекулярной кухни. Предприятие быстрого питания: характеристика, ассортимент, оснащение. Обслуживание посетителей на фуд-кортах.		
	2	Организация работы сезонных предприятий общественного питания, требования к ним. Обслуживание на летних террасах. Реклама и ее значение в ресторанах, виды ресторанной рекламы.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	2
	Составление рекламного текста ресторана. Оформление буклета с использованием компьютерной графики.			
Всего:			75	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета организации производства и обслуживания в общественном питании.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы по количеству обучающихся;
- стол преподавателя;
- комплект нормативно-правовой документации;
- образцы инвентаря и оборудования, приборов безопасности, техники тушения пожаров;
- комплект плакатов;
- журналы регистрации инструктажей

Технические средства обучения:

- ПК с выходом в сеть Интернет, ДВД проектор, принтер, сканер, интерактивная доска, комплект лицензионных прикладных компьютерных программ

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Ефимов Г.В. Ресторанный бизнес в России: технология успеха - М.: Росконсульт, 2011
2. ФЗ «О защите прав потребителей» от 25 января 1996 г.
3. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036
4. ГОСТ Р 50762 -09 «Общественное питание. Классификация предприятий».
5. ГОСТ Р 50764 - 10«Услуги общественного питания. Общие требования»
6. Ресторанный бизнес в России: технология успеха, Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Ефимов Г.В. - М.: Росконсульт, 2011
7. Европейские обычаи питания. Перевод Мамедовой А.А. - М.: Финансы и статистика, 2010

Дополнительная литература:

1. Итальянский ресторан: создание и управление. Моисеева М. - М.: Ресторанные ведомости, 2009
2. Ресторанный сервис: Основы международной практики обслуживания для профессионалов - Зигель С. и др. - М.: Полиграф, 2011
3. Восточный ресторан: создание и управление. Солдатенков Д. - М.: Ресторанные ведомости, 2012
4. Великобритания и Ирландия: Кулинарный путеводитель - Митрофанова Н - М.: Живой язык, 2012
5. Греция и Кипр: Кулинарный путеводитель - Митрофанова Н. - М.: Живой

язык, 2012

6. Германия, Австрия, Швейцария: Кулинарный путеводитель. Ярдовская П. - М.: Живой язык, 2012.

Интернет-ресурсы

<http://www.kulina.ru>

<http://www.f-art.nnov.ru> Торговое и технологическое оборудование

<http://www.wine.ru/winemaking/degustation.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Определять вид, тип и класс предприятия и его оснащение в зарубежных организациях массового питания, разрабатывать меню для ресторанов	Защита отчетов после проведения практических работ и практических занятий
Устанавливать признаки зарубежных предприятий питания различных типов и классов, анализировать размещение сети предприятий массового питания;	Защита отчетов по результатам практических занятий.
Составлять различные виды меню, карты вин; Осуществлять расчет необходимого количества столовой посуды, приборов, белья, персонала для различных видов обслуживания;	Защита расчетных работ. Экспертное наблюдение.
Выполнять различные виды сервировки и оформления столов, в том числе тематических;	Защита практических отчетов по схемам сервировки для разных типов предприятий
Организовывать специальное обслуживание.	Защита отчетов по результатам практических занятий.
Знания:	
Классификацию предприятий питания, расположенных при отелях и в туристических зонах, характеристику типов и классов HoReCa, состав помещений и производственную структуру кафе и ресторанов	Контрольные работы Защита презентаций и рефератов Тестирование

<ul style="list-style-type: none"> - основные правила и нормы международного сервиса; - тенденции развития современных технологий обслуживания; - новые виды услуг, передовые формы и методы обслуживания; - современные направления развития ресторанного сервиса за рубежом; - классификацию типов и классов организаций массового питания в зарубежных странах, основные категории обслуживающего персонала; 	<p>Контрольная работа Защита исследовательских работ и презентаций.</p>
<p>Принципы разработки и оформление документации по банкетному обслуживанию в ресторане</p>	<p>Тестирование Анализ статистических данных. Дифференцированный зачет.</p>