

 <p>СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ</p>	МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
	филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края
	Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**для самостоятельной работы
по дисциплине**

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ

студентам очной и заочной форм обучения
по направлению подготовки
43.03.03 «Гостиничное дело» (бакалавр)
Профиль подготовки Гостиничная деятельность

г.-к. Анапа
2019 г.

УДК 640.43 (075.8) + 642.5 (075.8)

ББК 65.431я73+36.99я73

С 77

Рецензенты:

1. **Пятибратова Оксана Анатольевна**, кандидат педагогических наук, доцент кафедры управления, экономики и социально-гуманитарных дисциплин филиала ФГБОУ ВО в г. Анапе.

2. **Екимова Валентина Вячеславовна**, кандидат экономических наук, доцент кафедры социально-культурного сервиса и туризма филиала ФГБОУ ВО в г. Анапе.

Стародуб К. А. Организация питания в гостиничных комплексах: методические рекомендации.– Анапа: филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края, 2019. – 19с.

Представленные методические рекомендации по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах» рекомендуется студентам высших учебных заведений заочной и дневной формы обучения обучающимся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», научным работникам, занимающимся вопросами гостиничного бизнеса, аспирантам и преподавателям вузов.

Методические рекомендации обсуждены и рекомендованы к изданию на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма
Протокол № 1 от 30 августа 2019г.

Учебно-методические материалы одобрены на заседании Учебно-методического совета направления
Протокол № 1 от 30 августа 2019г.

© Стародуб К.А., 2019

© Филиал ФГБОУ ВО «СГУ» в г. Анапе

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Пояснительная записка	5
Собеседование.....	6
Реферативный обзор: доклады, сообщения.....	8
Экзамен	11
Курсовая работа	13
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	18
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ	19

ВВЕДЕНИЕ

Требования работодателей к современному выпускнику, а также Федеральный государственный образовательный стандарт 3++ высшего образования ориентированы, прежде всего, на умение самостоятельной деятельности и творческий подход к направлению и профилю подготовки. Профессиональный рост бакалавра зависят от умения проявить инициативу, решить нестандартную задачу, от способности к планированию и прогнозированию самостоятельных действий. Стратегическим направлением повышения качества образования в этих условиях является оптимизация системы управления учебной работой студентов, в том числе и их самостоятельной работой.

Переход на компетентностную модель образования предполагает значительное увеличение доли самостоятельной познавательной деятельности студентов, при этом самостоятельная работа студента направлена не только на достижение учебных целей - обретение соответствующих компетенций, но и на формирование самостоятельной жизненной позиции как личностной характеристики будущего специалиста, повышающей его познавательную, социальную и профессиональную мобильность, формирующую у него активное и ответственное отношение к жизни.

Методологическую основу самостоятельной работы студентов составляет компетентный подход в образовании, на базе которого осуществляется формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, самостоятельного труда бакалавра, необходимых как для самообразования, так и для дальнейшего повышения квалификации в системе непрерывного образования, развития профессиональной карьеры.

Пояснительная записка

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» является формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия в рамках компетентного подхода.

Задачи дисциплины:

- изучение государственного регулирования деятельности предприятий общественного питания на территории РФ;
- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;
- организовать работу исполнителей;
- владеть навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;
- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;
- использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;
- изучение принципов деления предприятий общественного питания на различные типы и классы;
- изучение организационно-производственных и управленческих структур предприятий питания различных типов;
- изучение форм и методов организации услуг питания на предприятиях различных типов;
- изучение маркетинговых методов продвижения услуг питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП направления ВО 3++

Дисциплина Б1.В.04 « Организация питания в гостиничных комплексах» относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Собеседование

Собеседование предполагает устные отчеты на предложенные вопросы.

Перечень вопросов для собеседования

Тема 1. Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе

1. Место службы питания в структуре гостиничного комплекса.
2. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостиничном комплексе.
3. Соотношение услуги размещения и услуги питания.

Тема 2. Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.

1. Миссии и цели службы питания в гостиничном комплексе.
2. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиничного комплекса.
3. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания.
4. Различные подходы к организации питания в гостиничном комплексе.

Тема 3. Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе

1. Физиологические принципы построения пищевых рационов.
2. Сбалансированность основных веществ в питании.
3. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма.
4. Режим питания.
5. Основные подходы к формированию рационов питания.
6. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.
7. Учет возрастных особенностей, современных школ питания.

Тема 4. Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания

1. Виды услуг питания в гостиничных комплексах.
2. Формы и методы обслуживания.
3. Методы обслуживания.
4. Виды завтраков.
5. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.

Тема 5. Особенности обслуживания в гостиничных номерах

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

Тема 6. Организация обслуживания массовых мероприятий

1. Особенности организации обслуживания массовых мероприятий.
2. Классификация, краткая характеристика.
3. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиничного комплекса.
4. Организация работы кейтеринговой службы.
5. Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики.
6. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.)
7. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д.
8. Организация досуга в предприятиях питания гостиничных комплексов.

Тема 7. Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира

1. Кулинарные традиции народов мира.
2. Чайные церемонии в различных странах.
3. Режим питания народов
4. различных стран.
5. Рекомендации по выбору блюд для туристов из разных регионов.
6. Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира.
7. Соблюдение постов у православных
8. Кошерное питание у приверженцев иудаизма.
9. Религиозные запреты в мусульманских странах.

Шкалы оценки знаний при собеседовании

Оценка «отлично» – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов собеседования и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на собеседование тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» – выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на собеседование вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Реферативный обзор: доклады, сообщения

Реферативный обзор – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие Шкалы:

1. Новизна реферированного текста:
 - актуальность проблемы и темы;
 - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;
 - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы:
 - соответствие плана теме доклада;
 - соответствие содержания теме и плану доклада;
 - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы;
 - обоснованность способов и методов работы с материалом;
 - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;
 - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников:
 - круг, полнота использования литературных источников по проблеме;
 - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению:
 - правильное оформление ссылок на используемую литературу;
 - грамотность и культура изложения;
 - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;
 - соблюдение требований к объему доклада;
 - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность:
 - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;
 - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;
 - литературный стиль.

Примерный перечень тем докладов и сообщений (реферативный обзор)

1. История виноделия. Классификация вин. Сочетаемость вина с пищей. Винные аксессуары.
2. Коньяк. История появления. Виды коньяков.
3. Безалкогольные напитки (чай, кофе). История чая и кофе.
4. История появления рома, виски, бренди. Их виды и особенности употребления.
5. Рождественский стол в кухнях разных народов.
6. История русских национальных напитков.
7. Особенности русской православной кухни.
8. Экзотические продукты питания в мировой ресторанной культуре.
9. Использование морепродуктов в ресторанных кухнях мира.
10. Работа сомелье, его обязанности
11. Особенности русской национальной кухни.
12. Особенности питания японцев.
13. Особенности китайской национальной кухни.
14. Особенности питания в Корее.
15. Особенности питания англичан.
16. Особенности питания испанцев.
17. Особенности питания французов.
18. Особенности питания итальянцев.
19. Особенности питания в Венгрии.
20. Особенности питания в Болгарии
21. Особенности питания туристов в Египте
22. Особенности питания в Индии
23. Особенности питания кубинцев
24. Особенности повседневного питания американцев.
25. Кухня народов Латинской Америки
26. Традиции русского чаепития.
27. Чайные церемонии народов Азии.
28. Особенности питания народов Кавказа.
29. Особенности питания скандинавских народов.
30. История сервировки.
31. Традиции питания, пищевые обряды в христианстве.
32. Организация питания в экстремальной ситуации.
33. Пищевые традиции в иудаизме, исламе.
34. История появления некоторых продуктов (сыр, сахар, шоколад)
35. Формы собственности и организационно-правовой формы предприятий питания.
36. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность отдельных продуктов питания.
37. Основные показатели режима питания, особенности детского и диетического режима питания.
38. Особенности организации питания паломников.
39. Учет национальных особенностей и традиций питания славянских народов, народов Европы, США, стран Латинской Америки, Азии, арабских стран.

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

41. Назначение и оформление торговых залов, банкетных залов, коктейль-холлов, аванзалов, вестибюля, гардероба, буфетов и раздаточных.

42. Классификация и характеристика мебели, столовой посуды (фарфоро-фаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая), приборов и столового белья. Нормы оснащения.

43. Дизайн меню и карты вин. Порядок разработки и утверждения меню.

44. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов).

45. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания и гостиничного предприятия.

46. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов.

47. Виды сервиса: французский, английский, немецкий, американский, русский), их характеристика. Требования к персоналу.

48. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и т. д.

Требования к оформлению

Так как доклад относится к научным работам, то он оформляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления». Обратите внимание на пункт 5.3, посвященный докладам.

Формат доклада

Оформление доклада по ГОСТу:

1. Печатную форму. Документ должен быть создан на компьютере, в идеале – в программе Microsoft Word.

2. Распечатку на одной стороне листа. Формат стандартный – А4. Вторую сторону каждого листа оставляем чистой, бумагу не экономим.

3. Поля страницы: левое – 30 мм, другие – по 20 мм.

4. Выравнивание текста – по ширине. Красная строка оформляется на одном уровне на всех страницах доклада. Отступ красной строки равен 1,25 см.

5. Шрифт основного текста – Times New Roman. Размер – 14 п. Цвет – черный. Интервал между строками – полуторный.

6. Оформление заголовков. Названия глав прописываются полужирным (размер – 16 п.), подзаголовки также выделяют жирным (размер – 14 п.). Если заголовок расположен по центру страницы, точка в конце не ставится. Подчеркивать заголовок не нужно! Названия разделов и подразделов прописывают заглавными буквами (ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ).

7. Интервалы после названий и подзаголовков. Между названием главы и основным текстом необходим интервал в 2,5 пункта. Интервал между подзаголовком и текстом – 2 п. Между названиями разделов и подразделов оставляют двойной интервал.

8. Нумерацию страниц. Отсчет ведется с титульного листа, но сам лист не нумеруют. Используются арабские цифры.

9. Правила оформления примечаний. Примечания располагают на той же странице, где сделана сноска.

10. Оформление цитат. Они заключаются в скобки. Авторская пунктуация и грамматика сохраняется.

11. Нумерацию глав, параграфов. Главы нумеруются римскими цифрами (Глава I, Глава II), параграфы – арабскими (1.1, 1.2).

Заголовки, названия разделов, подзаголовки лучше оформлять с помощью инструмента «Стили и форматирование» (Меню – Формат). В этом случае вы сможете оформить оглавление автоматически.

Объем может варьироваться от 3-5 (сообщение) до 10-15 страниц (доклад, доклад).

Дополнительные требования к оформлению доклада по ГОСТу (на 2016 г.)

Обратите внимание на титульный лист. В верхней его части указывают название вуза. Ниже указывают тип и тему работы. Используют большой кегль. Под темой, справа, размещают информацию об авторе и научном руководителе. В нижней части по центру – название города и год написания.

Существуют отдельные требования к оформлению библиографических списков, таблиц, ссылок.

Шкалами оценки реферативного обзора (доклада, сообщения) являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» – выполнены все требования к написанию доклада: обозначена проблема и обоснована ее актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» – основные требования к докладу выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем доклада; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или доклад не представлен вовсе.

Экзамен

Экзамен является формой проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине. Проведение экзамена организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии на практических занятиях в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий. Экзамен принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине.

Перечень вопросов к экзамену

1. Социально-экономическая сущность маркетинга.
2. Цели и функции маркетинга
3. Основные условия применения и принципы маркетинга.
4. Основные понятия маркетинга.
5. Эволюция концепции маркетинга.
6. Типы маркетинга.
7. Сущность маркетинга гостиничного предприятия.
8. Специфика маркетинга услуг
9. Технология реализации концепции маркетинга
10. Сущность, содержание, задачи и направления маркетинговых исследований.
11. Правила и этапы проведения маркетинговых исследований.
12. Система маркетинговой информации.
13. Методы сбора первичных данных.
14. Составляющие факторы внешней и внутренней маркетинговой среды.
14. Понятие и признаки сегментации рынка гостиничных услуг.
15. Выбор целевых рыночных сегментов.
16. Позиционирование гостиничного продукта.
17. Понятие и значение товарной политики.
18. Понятие о структуре и уровнях товара.
19. Концепция жизненного цикла услуг.
20. Стратегия разработки новых продуктов
21. Разработка ассортимента продуктов гостиничного предприятия.
22. Цена в комплексе маркетинга.
23. Постановка целей ценообразования.
24. Выбор метода ценообразования.
25. Управление ценами.
26. Определение и реализация ценовой стратегии
27. Функции и уровни каналов распределения товаров.
28. Маркетинговые системы распределения товаров (традиционные, вертикальные, горизонтальные).
29. Типы торговых посредников.
30. Сущность, природа и роль маркетинговых коммуникаций.
31. Разработка коммуникационной стратегии.
32. Личная продажа в комплексе маркетинговых коммуникаций
33. Стимулирование сбыта в комплексе маркетинговых коммуникаций
34. Пропаганда в комплексе маркетинговых коммуникаций
35. Реклама в комплексе маркетинговых коммуникаций
36. Фирменный стиль предприятия гостиничного хозяйства.
37. Стратегическое маркетинговое планирование.
38. Ситуационный анализ
39. Планирование целей предприятия
40. Разработка альтернативных стратегий
41. Организация службы маркетинга на гостиничном предприятии.
42. Система маркетингового контроля.
43. Сущность и содержание программы маркетинга.

44. Методы формирования бюджета маркетинга
45. Структура рынка гостиничных услуг.
46. Оценка конъюнктуры и определение емкости рынка гостиничных услуг.
47. Изучение покупательского поведения.
48. Моделирование поведения потребителей. Права потребителей.
49. Конкурентоспособность и качество, их место в стратегии маркетинга гостиничного предприятия.

Шкалы оценки знаний при проведении экзамена

Оценка «отлично» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи.

Оценка «хорошо» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

Оценка «удовлетворительно» – допущены ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей.

Оценка «не удовлетворительно» – допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано.

Курсовая работа

Курсовая работа — задание, которое выполняется студентами в определённый срок и по определённым требованиям. Курсовые работы выполняют по предметам, которые являются основными по специальности.

Виды курсовой работы:

- Расчётно-графическая. Как правило — распространённый вид курсовой. В её состав входит: выполненное задание и пояснительная записка к решению. Сроки выполнения такой работы могут быть разнообразны, в зависимости от сложности работы (от недели и до 4 месяцев). Работа рассчитана на закрепление и применение полученных навыков в процессе учёбы.
- Научно-исследовательская. Самый сложный вид курсовой. В процессе выполнения работы студент выполняет два типа операций. Применение полученных знаний, поиск и исследование темы. Работа рассчитана на инициативу студента.
- Отчётная. В основном, работа, которая не требует приложения значительных усилий в процессе выполнения. После пройденного материала или отработки практики, студент делает отчёт в виде курсовой.

– Курсовая работа, как правило, включает теоретическую часть — изложение позиций и подходов, сложившихся в науке по данному вопросу, и аналитическую (практическую часть) — содержащую анализ проблемы на примере конкретной ситуации (на примере предприятия, правовой коллизии, социальной группы).

Курсовая работа в обязательном порядке содержит оглавление (содержание), введение, теоретический(ие) раздел(ы), практический(ие) раздел(ы), иногда проектную часть, в которой студент отражает проект решения рассматриваемой проблемы, заключение, список литературы, и приложения по необходимости. Объем курсовой работы может варьироваться.

Примерная тематика курсовых работ

1. Современные модели взаимодействия поставщиков и предприятий общественного питания.
2. Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса России.
3. Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания.
4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания России.

Разработка модели тематического стола на 2 персоны.

5. Принципы организации и управления банкетной службой ресторанов.
6. Оценка состояния выездного ресторанного обслуживания в г. Анапа.
7. Разработка модели карты блюд тематического ресторана.
8. Роль и значение сомелье в повышении качества предоставляемых услуг.
9. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
10. Эстетизация ресторанного интерьера как способ привлечения потребителя.
11. Разработка модели карты блюд ресторана высшего класса.
12. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.
13. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
14. Роль продовольственного снабжения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
15. Мотивация и социально-экономическая поддержка персонала предприятия общественного питания.
16. Организация работ с алкогольными напитками в предприятиях общественного питания.
17. Особенности формирования регионального рынка кофеен.
18. Диагностика меню как маркетинговый инструмент продаж.
19. Исторические аспекты и эволюция развития услуг питания г. Анапа.
20. Принципы формирования винного ассортимента в ресторанах и барах. Анализ модных тенденций развития рынка услуг питания.
21. Производственный контроль качества услуг питания.
22. Ресторан-клуб как перспективная модель предприятия общественного питания.
23. Формирование имиджа предприятия питания в рыночных условиях.

24. Особенности формирования кадрового потенциала по основным рабочим профессиям ресторанной индустрии в г.Анапа.
25. Столовая посуда и белье ресторанов как элемент формирования «атмосферики» предприятия.
26. Технология формирования сетевого рынка услуг питания.
27. Особенности формирования рынка предприятий русской национальной кухни в г. Анапа.
28. Особенности организации служб питания при гостиницах.
29. Услуги предприятий быстрого обслуживания, особенности формирования и продвижения.
30. Проблемы формирования товарных запасов в предприятиях питания
Делопроизводственное обеспечение управления персоналом предприятия общественного питания.
31. Анализ современного состояния услуг предприятий общественного питания ВГУЭС.
32. Разработка пакета нормативных документов для организации работы основных производственных цехов ресторана.
33. Бариста на рынке ресторанных услуг г.Анапа.
34. Ресторанный текстиль как имиджевая составляющая предприятия.
Особенности организации винных погребов ресторанов.
35. Менеджер по персоналу: профессиональный подбор и работа с кадрами на предприятиях общественного питания.
36. Аранжировка процесса декантации вин в ресторанах.
37. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow.
38. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата fast-food.
Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа.
Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа.
39. Организация услуг питания туристов на транспорте.
40. Организация услуг питания в местах массового отдыха.
PR-сопровождение предприятия общественного питания.
41. Формирование имиджа предприятия питания в рыночных условиях.
42. Банкетные услуги и особенности их организации.
43. Рекламно-сувенирная продукция предприятий общественного питания.

Требования к оформлению курсовой работы

Определенные требования к оформлению курсовой работы, составлены на основании нескольких ГОСТов.

Структура. Несмотря на внутренние требования к курсовым работам, каждая из них должна иметь стандартную структуру и состоять из титульного листа, оглавления, введения, основной части, заключения (выводы и рекомендаций), списка литературы, приложений. Данная работа должна быть напечатана на листах формата А4. Отступы - вот что еще включает оформление курсовых работ (пример: верх и низ – по 2 см; слева –3 см; справа – 1,5 см). Интервал между строками - обязательно полуторный, отступ красной строки - на 1,25-1,27 см, шрифт Times New Roman, 14 размера. Что касается титульной страницы, ей присваивается номер 1, однако он не

печатается. Новый раздел начинается с новой страницы. Общий объем работы - от 20 до 60 листов (в зависимости от темы и требований).

Эти правила считаются стандартными, их не изменяют и строго придерживаются.

Титульный лист Всякая научная работа (курсовая в том числе) начинается с титульного листа. Вверху страницы, выровняв по центру текст, нужно написать полное название учебного заведения, ниже указать кафедру. В самом центре страницы, опять же, выровняв текст по центру, нужно указать тему курсовой работы, немного ниже - предмет, по которому она выполнена. Далее следует обозначить, кто работу писал и кто ее будет принимать. Ниже может следовать пункт «Оценка», где преподаватель выставит количество баллов за работу, также может проставляться дата сдачи работы, обязательна подпись проверяющего. В самом конце страницы, по ее центру, указывается город, в котором находится ВУЗ, и текущий год.

Следующий обязательный пункт – «Содержание», где прописываются все главные части работы, напротив обязательно проставляются номера страниц. Начинается лист с заглавия, которое пишется большими буквами по центру. Далее размещается основная информация. Желательно, чтобы текст был размещен на одной странице. Также этот лист не нумеруется, хотя порядковый его номер – 2.

Введение. Важными окажутся следующие пункты: Актуальность (здесь нужно дать объяснение тому, почему же данная работа должна быть написана, насколько исследуемая проблема на сегодня актуальна). Цели и задачи (обязательно должна быть указана цель, которой хочется достичь в ходе исследования, также перечислены задачи, которых будет несколько). Объект (область исследования). Предмет (уточнение, конкретика объекта - то, на что, собственно, направлено исследование). Теория и методология (тут нужно кратко рассмотреть труды научных деятелей, которые работали над этой проблемой). Методы (указываются те методы, благодаря которым возможно данное исследование. Например: анализ, синтез, статистический метод и т. д.). Новизна (указывается, что нового планирует привнести студент в разработку данной темы). Апробация (практическая проверка полученных результатов исследования). Введение займет 1-3 страницы.

Основной текст. Основная часть работы, состоит из двух-трех глав. В первой нужно рассмотреть теоретическую базу исследования, должен также присутствовать краткий исторический экскурс по данной проблематике, здесь же рассматриваются и нормативно-правовые акты, относящиеся к исследованию. Вторая глава – это и есть раскрытие сути проблемы. Тут студент отображает все свои наработки в теоретическом контексте. Третья же глава нужна для того, чтобы можно было предоставить результаты практической апробации данной проблематики (третью главу при необходимости можно объединить со второй). По каждой главе нужно делать небольшие выводы.

Заключение (выводы и рекомендации). Подводится итог работы, указывается, была ли достигнута цель, какие задачи были выполнены, были ли подтверждены или опровергнуты гипотезы (если таковы указывались во введении). Также учащийся может давать определенные рекомендации по решению данной проблемы.

Список литературы. Оформляется в соответствии с ГОСТом. Размещение источников производится в алфавитном порядке.

Приложения. Это таблицы, карты, картинки, которые могут понадобиться как иллюстративный материал для освещения того или иного вопроса.

Шкалы оценки знаний при написании курсовой работы

Оценка «отлично» – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» – выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Наиболее активным методом овладения знаниями является самостоятельная работа студентов, способы реализации которой формируются как в ходе аудиторных, так и внеаудиторных занятий.

Самостоятельная работа студентов - это планируемая учебная, учебно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа студентов - это метод глубокого и всестороннего изучения прорабатываемого материала, имеющей первостепенное значение при подготовке и воспитании высокопрофессиональных кадров.

Таким образом, самостоятельная работа студентов, наряду с аудиторной, представляет одну из форм учебного процесса и является его существенной частью.

Объем самостоятельной работы студентов определяется учебными планами и рабочими программами дисциплин.

Основной задачей самостоятельной работы студентов являются формирование интересов к познавательной деятельности и навыков самостоятельной работы в профессиональной сфере.

Виды самостоятельной работы студентов делится на:

а) самостоятельную работу, включенную в учебные рабочие планы направления подготовки;

б) виды работы, дополнительно применяемые кафедрой при изучении дисциплины.

Контроль самостоятельной работы студентов проводится в зависимости от вида самостоятельной работы и имеет различные формы.

Основной формой контроля и оценки самостоятельной работы студентов при изучении курса является проведение промежуточных и итоговой аттестаций в рамках оценки знаний.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Корнеев Н.В. Технология гостиничного сервиса: учебник. - М.: Академия, 2013. – 272 с.
2. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов. – М.: Магистр, Инфра-М, 2011. – 320 с.
3. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с.
4. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С.В. Хмырова. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.-255 с. - ISBN 978-5-238-01670-2. - Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1028576>

Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

- 1) ЭБС «Znanium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М») - www.znanium.com, (доступ осуществляется с любого компьютера, в том числе домашнего и прочего устройства (планшета, смартфона), из любой точки, где есть выход в Интернет. Вход в электронно-библиотечную систему осуществляется с паролем. Данная электронно-библиотечная система представляет собой специализированный электронный ресурс, по которому предоставлена возможность работы с каталогом изданий и полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»);
- 2) ЭБС «IPR-books» - <http://www.iprbookshop.ru>
- 3) электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки ([diss/rsl.ru](http://diss.rsl.ru))(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).