

Самостійна робота № 6 (6 години)

Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ

Тема 2.2. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У РЕСТОРАНАХ

Мета: ознайомитись з послідовністю та способами подачі страв та закусок, правилами поведінки за столом, виховувати бережливе ставлення до посуду, розвивати пам'ять.

Вид контролю: усне опитування.

Міжпредметні зв'язки: технологія туристичного обслуговування.

План (питання для самостійного конспектування):

1. Послідовність подачі страв і напоїв.
2. Способи подачі страв і закусок.
3. Підготовка столу до подавання страв.
4. Деякі правила етикету і норми поведінки за столом

Рекомендована література:

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 342 с.
2. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: Рестораны и бары: Учебное пособие. – М.: Альфа-М., 2006. – 320 с.
3. Мальська М.П., Худо В.В. Туристичний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2-вид. перероб. та доп.-К.: Центр учбової літератури, 2012.– 368.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

При виконанні роботи студентам рекомендується звернутися до запропонованої літератури (Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 342 с. (стор. 108-142), яка дасть можливість в повному обсязі законспектувати необхідні питання.