

# ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Задание на 08.04.2020 (2 часа)

## **ТЕМА: Организация труда обслуживающего персонала**

1. Организация труда обслуживающего персонала (конспект стр. 44)
2. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействии работы производства, зала и вспомогательных служб (конспект)

Для выполнения данной работы воспользуйтесь учебной литературой (Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.В.Усов. – 6-е изд. перераб.и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.)

Форма отчета:

1. Оформить конспект до 09.04.2020

Адрес Эл. почты: [ben0801@yandex.ru](mailto:ben0801@yandex.ru)

Тел.89314143001

## **Зачет**

Уважаемые студенты каждый из вас должен отработать 1 вопрос, вы можете представить его в форме:

- реферата (Объемы рефератов колеблются от 10-15 машинописных страниц. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм. слева и 15 мм. справа, рекомендуется шрифт 12-14, интервал - 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.)

- презентации (не менее 15 слайдов, шрифт 12-14 читаемый) выступление 10 мин. Так как выступление не возможно, пояснение вы можете приложить в формате Word не более 4 –страниц.

### **Вопросы.**

1. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания. (Андрианова Эвелина)
2. Разработка концепции оформления предприятия ресторана. Современные направления создания интерьера. Фирменный стиль. (Ботыгина Анастасия)
3. История создания посуды из фарфора и фаянса. Эволюция формы. (Ковинько Альбина)
4. Правила этикета и нормы поведения за столом. (Кокорина Кристина)
5. Как качественно обслужить посетителей и избежать конфликтов? (Крылова Наталья)
6. Приём-коктейль: назначение, характеристика, особенности составления меню и организации обслуживания. (Лоскутова Ксения)
7. «Традиции чаепития в России, Англии, Франции, Японии». (Лукинская Мария)
8. « Свадебные ритуалы», проведение свадебного банкета . (Павлова Александра)
9. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, стол-экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк и др. (Попова Наталья)
10. Особенности кейтерингового обслуживания. (Цокорова Вероника)
11. Прогрессивные методы обслуживания на предприятиях общественного питания. (Илатовская Вероника)
12. История создания столовых приборов. (Мамакова Елена)

Работы должны быть отправлены на электронную почту [ben0801@yandex.ru](mailto:ben0801@yandex.ru) не позднее 11.04.2020. Если возникнут трудности вы можете связаться со мной по телефону 89314143001. Не откладывайте выполнение работы, после 11.04.2020 работы приниматься не будут!!!