Государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение Иркутской области

«Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса»

**Учебно-методическое пособие по выполнению внеаудиторных домашних контрольных работ для студентов заочной формы получения образования**

**учебной дисциплины** **МДК 02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**

основной профессиональной образовательной программы

по специальности СПО

**43.02.14 Гостиничное дело**

по программе базовой подготовки

Байкальск, 2023

Учебно-методическое пособие по выполнению внеаудиторных домашних контрольных работ для студентов заочной формы получения образования разработано на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.14 Гостиничное дело**

**Разработчик:**

Большакова Н.М., преподаватель ГАПОУ БТОТиС.

Методические рекомендации по выполнению контрольных домашних работ студентов одобрены ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС протокол №1 от «31» августа 2023 г.

**Содержание**

|  |
| --- |
| Введение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4 |
| 1.Содержание дисциплины \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_5 |
| 2. Варианты контрольной работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_7  3. Требования к выполнению домашней контрольной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 8  4. Оформление контрольной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_10 |
| 5. Рекомендуемая литература и Интернет-ресурсы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_11 |
| Приложения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_15 |
|  |

### Введение

Учебная дисциплина «МДК 02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» является специальной дисциплиной, формирующей профессиональные знания будущих специалистов гостиничной индустрии.

Основная задача курса:

* совершенствовать знания студентов о формах и методах обслуживания гостей;
* способствовать подготовке компетентных специалистов-практиков для гостиничной индустрии

Цель данного пособия – помощь студентам при выполнении домашней контрольной работы по дисциплине «МДК 02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания». В методических указаниях рассмотрены элементы гостиничного сервиса, принципы и нормы гостиничного обслуживания, профессиональные требования к персоналу гостиничного предприятия, требования к обслуживанию гостей во время проживания гостиниц различного типа, организация работы службы питания в гостинице, организация деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы, организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания. Изучение программного материала должно способствовать формированию у студентов нового экономического мышления. По окончании обучения студенты получают теоретические и практические навыки в области гостиничного обслуживания.

Учебная дисциплина «МДК 02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» является общепрофессиональной дисциплиной, формирующей знания, необходимые для освоения специальности. Указания изучения дисциплины подготовлены с учетом действующих в стране законодательных актов, нормативных документов по организации гостиничного сервиса. Программа *дисциплины предполагает практическое осмысление ее разделов и тем на* практических занятиях.

В методических указаниях раскрыто краткое содержание каждой темы программы, даны вопросы для самоконтроля, указаны методические рекомендации по выполнению контрольной работы. В конце пособия приведены: список рекомендованной литературы и Интернет-ресурсы, в приложении: как оформить титульный лист, как оформить список используемой литературы, структура контрольной работы.

1. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Тема 1.1.** Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Самостоятельное изучение теории** | | **17** |
| *Основные требования и нормативные документы, необходимые при работе службы питания в гостиничном предприятии* | | *1* |
| Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. | | 2 |
| Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания. | | 2 |
| Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. | | 2 |
| Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. | | 3 |
| Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены. | | 3 |
| Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. | | 2 |
| Деловое общение. Этика и этикет. | | 2 |
| **Самостоятельная работа № 1** | | ***3*** |
| *1* | *С. р. № 1 Изучение нормативных документов, необходимых в службе питания. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Составление конспекта* | ***3*** |

**Тема 1.2.** Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Самостоятельное изучение теории** | | **22** |
| Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. | | 2 |
| Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. | | 3 |
| Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. | | 2 |
| Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. | | 2 |
| *Этапы и особенности составления различных видов меню составления* | | *1* |
| *Карта вин. Карта коктейлей.* | | *1* |
| *Подготовка зала ресторана к обслуживанию* | | *1* |
| *Сервировка столов* | | *2* |
| Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. | | 2 |
| *Виды завтраков.* | | *1* |
| *Особенности организации завтраков в гостиничных предприятиях* | | *1* |
| Стили и методы подачи блюд и напитков. | | 2 |
| Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса. | | 2 |
| **Самостоятельное выполнение практических заданий** | | **18** |
| Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания. | | 2 |
| Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. | | 2 |
| Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей. | | 2 |
| Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания. | | 2 |
| *Отработка навыков складывания салфеток различными способами* | | *2* |
| Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами. | | 3 |
| Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами. | | 2 |
| Составление нормативных и технических документов службы питания. | | 3 |
| **Самостоятельная работа № 2** | | ***4*** |
| *1* | *С. р. № 2* Составление таблицы «Виды национальных завтраков» | *2* |
| *2* | *С. р. № 2 Составление таблицы «Особенности местной кухни»* | *2* |

**Тема 2.1.** Специальные виды услуг и формы обслуживания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Самостоятельное изучение теории** | | **32** |
| Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний. | | 2 |
| *Персонал службы рум-сервис, должностные обязанности* | | *2* |
| *Подготовка к обслуживанию в номере* | | *1* |
| *Сервировка стола, столовая посуда, приборы в службе рум- сервис* | | *1* |
| *Оборудование службы рум-сервис* | | *1* |
| *Прием заказов на обслуживание в номере* | | *2* |
| *Технология обслуживания в номере* | | *2* |
| *Правила предлагающей продажи* | | *2* |
| *Правила комплектации сервировочной тележки. Использование фламбе и фондю* | | *2* |
| *Правила и формы расчета с гостем за услуги рум-сервис* | | *2* |
| *Организация кейтеринга в гостинице* | | *2* |
| Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. | | 2 |
| Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов. | | 2 |
| Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов. | | 2 |
| Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета. | | 2 |
| Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля. | | 2 |
| Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая. | | 2 |
| *Меню чайной комнаты* | | *1* |
| **Самостоятельное выполнение практических заданий** | | **24** |
| *Разработка бланка карты заказа на завтрак для конкретной гостиницы* | | *3* |
| *Разработка бланка формы заказа в службе room-service* | | *2* |
| *Составление графика обхода этажей для сбора посуды и бланков заказов на завтрак* | | *1* |
| Подготовка и организация обслуживания шведского стола. | | 3 |
| Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне | | 3 |
| Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. | | 3 |
| Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов. | | 3 |
| Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств | | 3 |
| Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий. | | 3 |
| **Самостоятельная работа № 3** | | ***4*** |
| *1* | *С. р. № 3 «Разработка чайного меню для конкретной гостиницы»* | *2* |
| *2* | *С. р. № 3 «Разработка меню рум-сервис для конкретной гостиницы»* | *2* |

**Тема 2.2.** Контроль и качество предоставления услуг потребителям

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Самостоятельное изучение теории** | | **4** |
| Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества. | | 2 |
| Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания. | | 2 |
| **Самостоятельная работа №4** | | ***6*** |
| *1* | *С. р. №4 Составление таблицы «Предприятия питания в средствах размещения города Байкальск». Работа с сайтами гостиниц* | *6* |

1. **Контрольная работа**

Выбор (определение) темы контрольной работы осуществляется из предлагаемого перечня, а вариант контрольной работы студент определяет по таблице, исходя из начальной буквы своей фамилии:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Начальная буква фамилии студента | Номер темы контрольной работы | Начальная буква фамилии студента | Номер темы контрольной работы |
| А | 1 | П | 16 |
| Б | 2 | Р | 17 |
| В | 3 | С | 18 |
| Г | 4 | Т | 19 |
| Д | 5 | У | 20 |
| Е | 6 | Ф | 21 |
| Ё | 7 | Х | 22 |
| Ж | 8 | Ц | 23 |
| З | 9 | Ч | 24 |
| И | 10 | Ш | 25 |
| К | 11 | Щ | 26 |
| Л | 12 | Ы | 27 |
| М | 13 | Э | 28 |
| Н | 14 | Ю | 29 |
| О | 15 | Я | 30 |

### Варианты контрольной работы

|  |
| --- |
| **Вариант 1**. Задачи, функции и особенности работы службы питания гостиницы. |
| **Вариант 2.** Законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса.  **Вариант 3.** Работа с жалобами гостей в ресторанах гостиничных предприятий.  **Вариант 4.** Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены на предприятиях питания гостиницы. |
| **Вариант 5.** Особенности организации предприятий питания разных типов и форм обслуживания. |
| **Вариант 6.** Структура службы питания гостиничных комплексов. |
| **Вариант 7.** Служба питания гостиницы, организационно-управленческая структура, должностные обязанности персонала.  **Вариант 8.** Основные технологические документы, используемые в работе службы питания гостиницы.  **Вариант 9.** Технология работы службы питания гостиничного комплекса.  **Вариант 10.** Особенности взаимодействия службы питания с поставщиками и другими службами гостиницы. |
| **Вариант 11.** Назначение, оборудование и услуги службы питания гостиницы. |
| **Вариант 12.** Профессиональные требования к персоналу службы питания гостиничного комплекса. |
| **Вариант 13.** Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей в службе питания гостиницы. |
| **Вариант 14.** Этика и этикет. Правила поведения сотрудников службы питания гостиницы.  **Вариант 15.** Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания гостиниц. |
| **Вариант 16.** Организация и технология обслуживания в службе питания гостиницы. |
| **Вариант 17.** Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания, нормы оснащения, правила хранения и учет.  **Вариант 18.** Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах службы питания.  **Вариант 19.** Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.  **Вариант 20.** Технология организации процесса питания в гостинице.  **Вариант 21**. Стили и методы подачи блюд и напитков.  **Вариант 22.** Меню и карты напитков.  **Вариант 23.** Предоставление услуги питания в номерах, работа room-service  **Вариант 24.** Барное обслуживание.  **Вариант 25.** Технология подготовки и обслуживания массовых мероприятий: конференций, семинаров. совещаний.  **Вариант 26.** Особенности подготовки и организации официальных приемов.  **Вариант27.** Особенности подготовки и организации неофициальных банкетов.  **Вариант28**. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета-фуршета. банкета-коктейля, банкета-чая.  **Вариант29.** Чайная комната в гостинице. Воскресный бранч**.**  **Вариант 30.** Нормативы и спецификации предоставления услуг высокого качества в службе питания гостиницы. |

**3. Требования к выполнению домашней контрольной работы**

Выполнение контрольной работы является составной частью учебного процесса и формой самостоятельной работы студента. Выполнение данного вида работы позволяет приобрести навыки и умения грамотно использовать документы, учебную и специальную литературу.

Вопрос, являющийся темой контрольной работы, должен быть освещен на основе изучения рекомендованной литературы, как правило, шире и обстоятельнее, нежели он изложен в учебной литературе либо изучается в ходе учебных занятий. Работа оценивается по пятибалльной системе. Подготовка студентом контрольной работы проходит следующие основные этапы:

1. Выбор темы либо определение задания.

2. Подбор литературы, нормативного и иного материала.

3. Составление плана.

4. Оформление контрольной работы и представление её преподавателю в электронном и печатном видах.

Преподаватель Большакова Наталья Михайловна

[bolshakova.natalya.1972@mail.ru](mailto:bolshakova.natalya.1972@mail.ru)

**Подбор литературы и иных источников:**

При подборе литературы и других источников, следует внимательно изучить перечень литературы предлагаемой к выбранной вами теме работы, ознакомиться с новыми поступлениями библиотеки, при необходимости получить консультацию у преподавателя, ведущего курс. Одним из главных требований к контрольной работе является обязательное использование нормативных документов.

**Составление плана:**

План является одним из важнейших элементов работы. Его содержание должно с одной стороны отражать содержание избранной темы, с другой стороны подтверждать наличие у вас необходимого научного, учебного и правового материала. Составленный вами план должен быть достаточно компактным, отражающим 3-5 вопросов, теоретического характера. Следует помнить, что текст работы не должен расходиться с составленным вами планом. Вопросы плана контрольной работы следует воспроизводить в тексте работы. При написании контрольной работы в план необходимо включить:

• введение;

• вопросы основной части;

• заключение;

• список использованных источников.

(Приложение 2)

**Во введении** необходимо отразить актуальность темы, определить цель, поставить задачи. Объем введения 1,5-2 страницы.

Вопросы основной части (их формулировка) должны совпадать с темой работы. При их освещении следует давать четкие, развернутые и грамотные ответы. Изложение должно быть логичным, последовательным, доказательным, аргументированным. Поэтому следует подкреплять свои ответы документами. После изложения каждого вопроса следует делать выводы. Следует помнить, что при освещении темы работы следует делать сноски на используемые источники. Объём основной части 6-10 страниц.

Основные положения и выводы работы должны быть обобщены в **заключении.** Объём заключения 1,5-2 страницы.

Контрольная работа завершается списком использованных источников. При написании работы необходимо использовать не менее пяти источников.

(Приложение 1)

**4. Оформление контрольной работы**

Контрольная работа должна быть напечатана на листах формата А 4, каждый лист помещается в мультифору и оформляется в папку. Текст располагается на одной стороне листа белой бумаги, соблюдая полуторный интервал. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков не менее 1,8 мм (14кегль). Стиль шрифта - Times New Roman. Текст работы следует писать, соблюдая следующие размеры полей (мм): левого - 30, правого - 15, верхнего - 20, нижнего - 20. Абзацы должны иметь отступ от начала строки, равный 15 мм. Текст каждого нового раздела (главы) работы следует начинать с нового листа.

Для заголовков глав - 14 (полужирный), для заголовков параграфов - 14 (полужирный). Текст работы печатается, соблюдая полуторный интервал (заголовки и сноски оформляются через одинарный интервал). Каждый абзац основного текста должен начинаться с красной строки. Выравнивание основного текста по ширине.

**«Содержание», «Введение, «Наименование глав», «Заключение», «Список использованной литературы», «Приложения»** служат заголовками структурных элементов контрольной работы, пишутся с заглавной буквы по центру страницы, без кавычек.

Каждую главу основной части текста контрольной работы, а также введение, заключение, список использованной литературы, приложения следует начинать с новой страницы.

Все страницы текста должны иметь сквозную нумерацию, включая иллюстрации (таблицы, чертежи, схемы, графики и т.п.). Первой страницей считается титульный лист, он не нумеруется, страницы проставляются арабскими цифрами, начиная со второй (содержание). Номера страниц проставляются внизу страницы, справа.

Контрольная работа начинается с титульного листа, на котором указываются сведения об учебном учреждении, где выполнена работа,

название темы, фамилия, инициалы, номер группы студента, а также фамилия, инициалы, ученая степень и звание руководителя, город и год выполнения работы. (Приложение 3)

**5. Рекомендуемая литература**

**Основные источники:**

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 208 с.
2. Ёхина М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 304 с.
3. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 320 с.
4. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 224 с.
5. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания. Практикум: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 80 с
6. Ёхина М.А. Прием, размещение и выписка гостей: М.: Издательский центр "Академия", 2016.-304 с.
7. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания: учебник-М.: Издательский центр "Академия", 2015.- 320 с.
8. Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учебник-Издательский центр"Академия", 2015.- 240 с.
9. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебник для студ. учреждений высш. образования - М.: Издательский центр "Академия", 2014.- 224 с.
10. Мазилкина Е.И. Организация продаж гостиничного продукта: учебное пособие- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014.- 208 с.
11. Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр "Академия", 2013. - 320 с.

**Дополнительные источники:**

1. Федеральный закон РФ от 24 ноября 1996 года №132- ФЗ «Об основах туристской деятельности» (с изменениями от 05.02.2007);
2. Приказ Федерального агентства по туризму от 21.07.2005г.№86; «Система классификации гостиниц и других средств размещения».
3. «Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями», утвержденным приказом Минкультуры России от 11.07.2014 г. № 1215, зарегистрированному в Минюсте РФ 21.12.2014 г. № 35473;
4. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 г. № 1085 «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в РФ» Вступил в силу 21.10.2015 года;
5. Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр "Академия", 2012.-208 с.
6. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничногохозяйства: учебное пособие - М.: КНОРУС, 2011.
7. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания: - М.: Издательский центр "Академия", 2011.- 224 с.
8. Кусков А.С. Гостиничное дело: учебное пособие – 2 – е изд., испр. – М.: Издательско -торговая корпорация «Дашков и К°», 2010.-328 с.
9. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2009.-304 с.
10. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: учебное пособие.- М.: ИД «Форум»: ИНФА-М, 2008.
11. Тимохина Т.Л. Организация обслуживания и приёма туристов: учебное пособие. - М.:ИД «Форум»: ИНФА-М, 2009.
12. Брашнов Д.Г. Гостиничный сервис и туризм: учебное пособие – Альфа-М: ИНФРА-М,2012;
13. Романович Ж.А., Калачёв С.Л. Сервисная деятельность: учебник - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К◦», 2008;
14. Кусков А.С. Гостиничное дело: Учебное пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К◦», 2010;
15. Корнеев Н.В., Корнеева Ю.В., Емелина И.А. Технология гостиничного сервиса: учебник ИЦ «Академия» 2011;
16. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц: учебник ИЦ «Академия» 2014;
17. Ляпина И.Ю., Игнатьева Т.Л., Безрукова С.В. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учебник ИЦ «Академия» 2009.
18. Романович Ж.А., Калачёв С.Л. Сервисная деятельность: учебник

- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К◦», 2008;

20. Волков Ю.Ф.. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сборник нормативных документов. -Ростов н/Д: Феникс, 2007.

**Интернет-ресурсы:**

1. Журнал Академия Гостеприимства: [Электронный ресурс], форма доступа: <http://hotel-rest.biz>.
2. Журнал «Гостиничное дело: [Электронный ресурс], форма доступа: <http://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html>.
3. Искусство гостеприимства. Гостиничный бизнес. Журнал Современный отель-

[Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.hotelexecutive.ru>.

1. Журнал для отельеров. Новости гостиничного бизнеса и все про отели- [Электронный ресурс], форма доступа: <http://hotelier.pro>.
2. Портал о гостиничном бизнесе. Гостиничный бизнес в России - [Электронный ресурс], форма доступа: <http://prohotel.ru>.
3. Цены, бронирование, схемы расположения гостиниц - [Электронный ресурс], форма доступа:[booking.com/Гостиницы](http://yabs.yandex.ru/count/HGE3SndtqYq40000ZhlE_dq5KfK1cm9kGxS198Y_RKTH18cJC0IOM9wk8o82dQJVE06cH8guet-k1jom_Dny2BsyKi3e1QfHfQsTJWcyflCr0uq1tG7Ua2JqaRNt5HiBb_1Nny4n0K6x3u-bGpcOdxuHIam6ap-P1KACeEK60hQGghIraAgqeAuy8WwleEK60hEWnEi4j92gjDckF28Esg34wmIKcnuEfv6E2wYmG5bp1wJ00000k0skzCR0txQ4-iW4iG6oe1000hcatpW1k_c86B--sot20S7__________m_2zGag8Ifj_Rq3nOyFp8CBqW7J__________yFxW7R_jIaB0aX4UG5tp_jWZry8000), свободная.
4. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса -[Электронный ресурс], форма доступа: www.frontdesk.ru.
5. "Эффективный менеджер гостиницы"- [Электронный ресурс], форма доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=JBXbQXrobqg>.
6. Фирменные стандарты горничной Отеля Ри - Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.trizri.ru/management/?id=102&name=firmennye_standarty_gornichnoy_otelya_ri>
7. Учебный фильм для проф колледжей "Гостиничное дело - [Электронный ресурс], форма доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=c4KClgQYwLU>.
8. Презентация - 1 Менеджмент гостиничного предприятия. Технологический цикл обслуживания гостей - [Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.myshared.ru/slide/769894>.
9. ИГБиТ РУДН: мастер-класс "Искусство сервировки" - [Электронный ресурс], форма доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=jl6OtCN85vA>.
10. Гостиница Прибалтийская (Русская версия) - Видео инструкция по уборке номера для горничной **-** [Электронный ресурс], форма доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=YuK84qtNoJM>
11. Разработка мероприятий по организации обслуживания гостей в бизнес-гостинице - [Электронный ресурс], форма доступа: <http://otherreferats.allbest.ru/sport/00151356_0.html>, свободная.
12. Организация обслуживания номерного фонда - [Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.referatweb.ru/content/referat/tourism/tourism44.php> , свободная.
13. http: // tourlib.net/books\_tourism/zorin09.htm – Гостиничный комплекс и его структура.
14. http: // www.prohotel.ru. – Должностная инструкция управляющего гостиницей (отелем).
15. http: // www.socmart.com.ua. – Классификация гостиниц и особенности предоставления гостиничных услуг.
16. http: // www.turnovosti.com.ua. – Колмовская Н. Подводные камни отельного бизнеса.
17. http: // www.wise-travel.ru / news. – Новости туризма.
18. http: // www.news.turizm.ru/ russia. – Рейтинг туристической привлекательности стран мира.
19. http://www.fms.gov.ru/ - официальный сайт Федеральной миграционной службы
20. http://www.garant.ru/ - информационно-правовой портал «Гарант»
21. http://www.consultant.ru/ - компания «КонсультантПлюс», тематический классификатор «Основы государственного управления», «Международные отношения. Международное право»
22. http://media.prohotel.ru/novosti/32.html Официальный сайт журнала PROОтель для PROфессионалов гостиничного дела.
23. http://all-hotels.ru Все отели России (характеристика рынка гостиничных услуг России);
24. http://www.pir.ru/vestnik/261.html#1 Вестник ПИР – вестник индустрии гостеприимства
25. http://www.russiatourism.ru- Федеральное Агентство по туризму РФ
26. http://www.prohotel.ru/- Портал про гостиничный бизнес
27. http://www.panor.ru/journals/gosdel/- Гостиничное дело
28. http://all-hotels.ru Все отели России (характеристика рынка гостиничных услуг России);
29. www.hotelconsulting.ru. Официальный сайт компании консалтинговых услуг **Hotel Consulting and Development Group**

**Приложение 1**

**Список использованной литературы**

**Библиография (использованная литература) оформляется строго по алфавиту как единый список.**

**Нормативная литература**

1. Закон РФ "Об образовании". - М., 1992. (в редакциях).  
2. Концепция модернизации российского образования на период до 2010 года. - М., 2004.

3. Концепция профильного обучения на старшей ступени общего образования.-М.,2002.

**Энциклопедии и словари:**

1. Педагогический энциклопедический словарь/ А.М. Прохоров и др. - М., 1993.   
2. Постмодернизм. Энциклопедия. / И. Ильин - Минск, 2001.   
**Учебные пособия:**

1. Бородина А.В. История религиозной культуры: Основы православной культуры: Учебное пособие для основной и старшей ступени общеобразовательных школ, лицеев, гимназий. - М., 2003.   
2. История педагогики и образования: От зарождения воспитания в первобытном обществе до конца XX века: Учебное пособие для вузов /Под ред. А.И.Пискунова. - М., 2001.

4. Педагогическая антропология: учебное пособие. / Б.М. Бим-Бад. - М.,1998.  
**Монографии:**  
1. Гузеев В.В. Методы и организационные формы обучения. - М., 2001.   
2. Кузовлев В.П., Музальков А.В. Количественный анализ и математические методы в исследовании педагогических проблем. - Елец: ЕГУ им. И.А. Бунина, 2001.    
**Статьи:**  
1. Александрова Р.И., Белкин А.И. Философия образования Российского зарубежья: духовнонравственные искания // Российское зарубежье: образование, педагогика, культура, 20-50-е годы ХХ века. - Саранск, 1998. - С.42-51.  
2. Бездухов В.П. И.В.Киреевский, А.С.Хомяков: принцип соборности в

воспитании // Педагогика. - 1998. - № 7. - С. 71-81.

**Интернет-ресурсы:**

**Приложение 2**

Структура текстового документа контрольной работы строится по схеме, представленной на рисунке 1.

**Приложения**

**Библиографический список**

**Заключение**

**Основная часть**

**Введение**

**Содержание**

**Титульный лист**

Рисунок 1. Структура текстового документа контрольной работы

**Приложение 3**

***Образец оформления титульного листа***  
***домашней контрольной работы***  
Государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение Иркутской области

«Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса»

Домашняя контрольная работа   
по дисциплине МДК 02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

студента (студентки) заочного отделения  
группы ЗГД-303  
Фамилия, Имя, Отчество (в родительном падеже)

Вариант № \_\_\_

Тема \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
  
Проверил: преподаватель МДК 02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания  
  
Большакова Наталья Михайловна  
  
Оценка: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись)  
  
Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Байкальск, 20\_\_\_\_