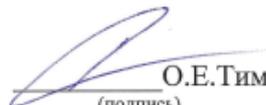


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
Институт цифровой экономики, управления и сервиса
Отделение СПО

УТВЕРЖДАЮ

Начальник отделения СПО


О.Е.Тимошенко
(подпись)
«31» августа 2023г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ

по специальности

43.02.16 Туризм и гостеприимство

Разработчик:

Преподаватель спец.дисциплин


Петрова Т.П.
(подпись) (Ф.И.О.)
«25» августа 2023 г.

Рассмотрено:
Предметной (цикловой) комиссией
«Туризм и гостеприимство»

Протокол № 9
от «30» августа 2023 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии


(подпись) Яицкая Н.В.

Разработан на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования 43.02.16
«Туризм и гостеприимство»
приказ Министерства просвещения РФ от
«12» декабря 2022 г. №1100

**Паспорт комплекта фонда оценочных средств по учебной дисциплине
ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ**

Наименование разделов МДК, видов и этапов практики	Коды контролируемых компетенций	Результаты обучения (усвоенные знания, освоенные умения, практический опыт), основные показатели оценки результата	Наименование контрольно-оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p>МДК 02.01 Организация деятельности службы питания</p> <p>Раздел 1 ПМ 02.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</p>	<p>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 10</p>	<p>Умения: анализировать результаты деятельности службы питания; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами; Знать: законодательные нормативные акты о предоставлении услуг службы питания в гостиничном комплексе; задачи, функции, особенности организации разных типов и классов, методов и форм обслуживания;</p>	<p>Кейс-задачи</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Тестирование</p>	<p>Разноуровневые задания</p> <p>Вопросы для подготовки к зачёту</p> <p>Вопросы для подготовки к экзамену</p>
<p>Тема 1.1 Услуги общественного питания как составляющая гостиничного комплекса</p>	<p>ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1 ОК 4</p>	<p>Умения: разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и</p>	<p>Кейс-задачи</p> <p>Контрольная работа</p>	<p>Вопросы для подготовки к зачёту</p>

<p>Тема 1.2 Проектирование помещений общественного питания в гостинице</p>		<p>продаж; планировать потребности в материальных ресурсах: мебели, столовой посуды, приборов, столового белья, оборудования Знать: требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; правила хранения и учёта материальных ценностей</p>	<p>Тестирование</p>	<p>Вопросы для подготовки к экзамену</p>
<p>Тема 1.3 Культура обслуживания на предприятиях общественного питания в гостинице</p>	<p>ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1 ОК 4</p>	<p>Умения: анализировать результаты деятельности службы питания; Знать: технологии организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков</p>	<p>Тестирование Контрольная работа</p>	<p>Вопросы для подготовки к зачёту Вопросы для подготовки к экзамену</p>
<p>Тема 1.4 Обслуживание в ресторанах и барах при гостинице</p>	<p>ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 2</p>	<p>Умения: определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами Знать: Нормы обслуживания, методику определения численности</p>	<p>Тестирование Кейс-задачи</p>	<p>Вопросы для подготовки к зачёту Вопросы для подготовки к экзамену</p>

		персонала для предоставления услуг высокого качества - методику определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале, требования к торговым и производственным помещениям		
Тема 1.5 Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания при гостинице	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 2 ОК 4	Уметь: планировать потребности в материальных ресурсах: мебели, столовой посуды, приборов, столового белья, оборудования Знать: особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы	Тестирование Контрольная работа	Вопросы для подготовки к зачёту Вопросы для подготовки к экзамену
Тема 1.6 Обслуживание массовых мероприятий	ПК 2.1 ПК 2.2 ОК 1 ОК 4	Уметь: определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами; разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж Знать: задачи функции и особенности организации разных типов и классов, методов и форм обслуживания; технология организации	Контрольная работа Кейс-задачи	Вопросы для подготовки к зачёту Вопросы для подготовки к экзамену

		процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков		
Тема 1.7 Обслуживание в гостиничных номерах. Роль службы Room-service в гостинице	ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1 ОК 2	Умения: определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами; разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж Знать: требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены	Контрольная работа Тестирование	Вопросы для подготовки к зачёту Вопросы для подготовки к экзамену
Тема 1.8 Обслуживание иностранных туристов	ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 2 ОК 10	Умения: анализировать результаты деятельности службы питания; использовать информационные технологии для выполнения регламентов службы питания, в т.ч. и на иностранном языке Знать: профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке технологии организации процесса питания с	Контрольная работа Тестирование	Вопросы для подготовки к зачёту Вопросы для подготовки к экзамену

		использованием различных методов подачи блюд и напитков		
Тема 1.9 Специализированные формы обслуживания	ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1 ОК 2	Умения: Использовать информационные технологии для выполнения регламента службы питания Знать: Технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд	Контрольная работа	Вопросы для подготовки к зачёту Вопросы для подготовки к экзамену

ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ

Задания для проведения текущего контроля

Раздел 1 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

Тема 1.1 Услуги общественного питания как составляющая гостиничного комплекса

Тема 1.2 Проектирование помещений общественного питания в гостинице

Тестовое задание

1. Требования, которым должны отвечать услуги питания, предлагаемые в гостинице:

- а) соответствие целевому назначению; б) точность и своевременность предоставления;
- в) безопасность; г) культура обслуживания; д) непрерывность

2. Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:

- а) банкетная служба; б) кейтеринговая служба; в) службы посыльных; г) обслуживание питанием в номерах; д) служба горничных; е) административно-хозяйственная служба;

3. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

- а) шведский стол; б) буфетное обслуживание; в) американский сервис; г) английский сервис; д) немецкий сервис

4. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ-Полупансион»:

- а) континентальный; б) расширенный; в) английский; г) шведский стол; д) завтрак с шампанским

5. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ – только завтрак»

- а) континентальный; б) расширенный; в) английский; г) шведский стол; д) американский

6. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:

- а) континентальный; б) расширенный; в) английский; г) шведский стол; д) американский

7. Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:

- а) чайные, кофейные и витаминные столы; б) развозная торговля в зале; в) обслуживание в номерах; г) бизнес-ланчи; д) залы-экспрессы; е) воскресные бранчи

8. Вид меню, по которому блюда готовят на заказ:

а) A la carte; б) табльдот; в) Carte du jour; г) шведский стол; д) стол-буфет

9. Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:

а) закрытого типа; б) полузакрытого типа; в) коммерческие; г) социально-ориентированные; д) открытого типа; все вышеперечисленные

10. Система питания в гостинице, в стоимость проживания включён только завтрак:

а) BB; б) HB; в) HB+; г) FB; д) FB+; е) ALL

Ответы на тестовые задания: 1-б; 2-в,д; 3- а; 4-б; 5-г; 6- б; 7- д,е; в – в; 9- г; 10- в

Критерии оценки теста:

«отлично» от 90% до 100% правильно выполненных заданий

«хорошо» от 70% до 80% правильно выполненных заданий

«удовлетворительно» от 50% до 69% правильно выполненных заданий

«неудовлетворительно» менее 50% правильно выполненных заданий

Контрольная работа

Целью контрольной работы является практическое закрепление и углубление знаний студентов по дисциплине

Контрольная работа № 1

1. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика

2. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приёмов и банкетов:

Дипломатический приём на 100 человек; юбилей на 40 человек; свадьба на 90 человек; банкет-фуршет на 300 человек

Контрольная работа № 2

1. Банкет-фуршет: определение, назначение, краткая характеристика

2. При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приёмов и банкетов: дипломатический приём на 40 человек; свадьба на 60 человек; банкет-кофе на 20 человек; банкет-фуршет на 45 человек

Основными требованиями к контрольной работе являются:

- Краткость изложения;

- Логичность изложения;
- использование профессиональной терминологии;
- грамотность изложения

Оценка «зачтено» ставится, если студент:

- полностью раскрывает вопросы контрольной работы;
- правильно формулирует понятия и категории;
- умеет анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме

Оценка «не зачтено» ставится, если:

- контрольная работа имеет большое количество существенных ошибок;
- у студента отсутствует умение правильно формулировать понятия и категории, анализировать и делать собственные выводы по данной теме

Кейс-задачи – проблемные задания, где обучающимся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию.

1. Представить вариант сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда: холодная закуска из трески горячего копчения, салат «столичный», солянка «донская», горячее рыбное блюдо предложить к нему гарнир, горячее мясное блюдо предложить к нему гарнир, сливки взбитые, чай с лимоном

2. Представить вариант сервировки стола на одного человека по меню обеда: холодная закуска из рыбы предложить гарнир, холодная закуска из мяса предложить гарнир, рыбное блюдо предложить гарнир, мясное блюдо предложить гарнир, десерт – арбуз, кофе чёрный, предложить алкогольные и безалкогольные напитки и посуду для них

3. Рассчитать численный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек. Предложить схему сервировки стола, составить меню и карту вин

Критерии оценивания решения кейс-задач

Оценка «5» ставится, если студент:

- даёт чёткую аргументацию выбранного решения;
- свободно владеет профессиональной терминологией;
- предоставляет возможные варианты решения сервировки стола;
- показывает хорошие теоретические знания, которые связывает с практикой

Оценка «4» ставится, если студент:

- грамотно излагает материал, владеет профессиональной терминологией, применяет теоретические знания для решения кейса, но содержание ответа имеет отдельные неточности;
- предлагает своё решения, однако не приводит чёткой аргументации его выбора;

- отвечает правильно на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности;
- при выполнении задания кейса не учитывает все возможные варианты решения проблемы

Оценка «3» ставится, если студент:

- не может чётко аргументировать сделанный выбор;
- допускает неточности в определении понятий, слабо применяет теоретические знания для решения кейса;
- при решении кейса не все факты учтены, отсутствует чёткая аргументация выбранного решения;
- обнаруживает недостаточно глубокое понимание изученного материала

Оценка «2» ставится, если студент:

- допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл;
- при ответе, допускает грубые ошибки, слабо владеет теоретическими знаниями и не может применить их при решении кейса;
- если предлагает решение то оно не является решением проблемы, которая заложена в кейсе

Тема 1.3 Культура обслуживания на предприятиях общественного питания в гостинице

Контрольная работа

Целью контрольной работы является практическое закрепление и углубление знаний студентов по дисциплине

Контрольная работа № 1

1. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
2. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
3. По каким признакам классифицируется предприятие общественного питания?
4. Назовите основные типы предприятий общественного питания
5. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?
6. Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
7. Каков порядок расположения блюда закусок в меню?
8. Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане
9. Что такое сертификация продукции и услуг?
10. Дайте определение культуры обслуживания и факторы её определяющие

Контрольная работа № 2

1. Какой уровень обслуживания и номенклатуру предоставления услуг имеют рестораны и бары класса «высший»
2. Какой ассортимент реализуемой продукции имеют предприятия общественного питания быстрого обслуживания: палатки, автоприцепы, фургоны
3. В каких случаях допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием
4. На предприятиях питания разработаны интерфейсные программы АСУ, назовите их
5. Определите назначение и дайте краткую характеристику банкета с полным обслуживанием официантами
6. В соответствии с концепцией ресторана, какими принципами руководствуется шеф-повар при составлении меню
7. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов: дипломатический приём на 80 человек, юбилей на 36 человек, банкет-чай на 18 человек, банкет-фуршет на 100 человек
8. Определите назначение и дайте характеристику подачи блюд «русским способом»
9. Дайте определение торговому залу предприятия общественного питания и какие к нему предъявляются требования
10. Перечислите виды современной мебели торгового зала ресторана и бара

Основными требованиями к контрольной работе являются:

- Краткость изложения;
- Логичность изложения;
- использование профессиональной терминологии;
- грамотность изложения

Оценка «зачтено» ставится, если студент:

- полностью раскрывает вопросы контрольной работы;
- правильно формулирует понятия и категории;
- умеет анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме

Оценка «не зачтено» ставится, если:

- контрольная работа имеет большое количество существенных ошибок;
- у студента отсутствует умение правильно формулировать понятия и категории, анализировать и делать собственные выводы по данной теме

Тестовое задание

1. Чем объясняется выпуск ресторанных блюд небольшими партиями:

- а) особыми санитарно-гигиеническими требованиями; б) небольшими сроками реализации блюд; в) высокой стоимостью блюд

2. Режим работы ресторана зависит от;

- а) ассортимента блюд; б) форм и методов обслуживания; в) особенностей обслуживаемого контингента

3. Предприятие питания является доготовочным, если:

- а) работает на полуфабрикатах различной степени готовности; б) имеет цеховую структуру производства; в) выпускает кулинарную продукцию для розничной продажи

4. Если ресторан выпускает широкий ассортимент разнообразных блюд смешанной кухни, то его можно отнести к:

- а) специализированным предприятиям общественного питания; б) концептуальным предприятием общественного питания; в) универсальным предприятием общественного питания

5. Как классифицирует ГОС Р 50763-95 рестораны по уровню и характеру услуг:

- а) на категории; б) на виды

6. На изменении чего может сказаться смена названия ресторана:

- а) месторасположения; б) квалификации работников; в) ассортимент блюд

7. Назовите признак сетевого ресторана:

- а) организационно-хозяйственная обособленность; б) управление из единого центра; в) права и обязанности юридического лица

8. Определяющим признаком ресторана, как предприятия общественного питания является:

- а) экспресс-обслуживание клиентов; б) сочетание обслуживания с организацией отдыха; в) обслуживание официантами

9. Как называется группа помещений ресторана, обеспечивающая его внутрихозяйственную деятельность:

- а) складская; б) бытовая; в) производственная

10. Как называют доставку сырья на предприятие общественного питания силами и средствами поставщиков:

- а) прямая; б) централизованная; в) децентрализованная

11. Величина товарных запасов сырья на предприятии общественного питания зависит от:

- а) контингента питающихся; б) кулинарной специализации общественного питания; в) «мощности» предприятия

12. Где в составе предприятия общественного питания лучше располагать камеру пищевых отходов:

а) на 1 этаже с выходом наружу; б) рядом с моечной столовой посуды с выходом на раздаточную; в) рядом с туалетными комнатами персонала

Ответы на тестовые задания: 1-б; 2-в; 3- а; 4-в; 5- а; 6- в; 7-б; 8- в; 9-а; 10-а; 11-а; 12-а

Критерии оценки теста:

«отлично»	от 90% до 100% правильно выполненных заданий
«хорошо»	от 70% до 80% правильно выполненных заданий
«удовлетворительно»	от 50% до 69% правильно выполненных заданий
«неудовлетворительно»	менее 50% правильно выполненных заданий

Тема 1.4 Обслуживание в ресторанах и барах при гостинице

Тестовые задания

1. Услуги по организации досуга включают:

а) услуги питания; б) услуги изготовления кулинарной продукции; в) организацию музыкального обслуживания; г) организацию проведения концертов; д) предоставление газет и журналов; е) организацию танцевальной программы

2. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

а) меню дежурных блюд; б) комплексное меню; в) меню заказных блюд; г) банкетное меню; д) меню для обслуживания по типу «шведский стол»

3. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:

а) французский; б) русский; в) немецкий; г) американский; д) все вышеперечисленное

4. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

а) 1 официант на 2-4 человека; б) 1 официант на 4-6 человек; в) 1 официант на 6-8 человек; г) 1 официант на 8-10 человек; д) 1 официант на 12-14 человек

5. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

а) 1 официант на 2-4 человека; б) 1 официант на 4-6 человек; в) 1 официант на 6-8 человек; г) 1 официант на 8-10 человек; д) 1 официант на 10-12 человек

6.Банкеты для которых не накрывают столы:

а) дипломатический приём; б) банкет-чай; в) кофе-брейк; г) банкет-фуршет; д) банкет-коктейль

7. Банкеты, которые проводят «стоя»:

а) дипломатический приём; б) банкет-чай; в) кофе-брейк; г) банкет-фуршет; д) банкет-коктейль

8. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:

а) услуги питания могут быть включены в стоимость проживания; б) услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания; в) наличие постоянного контингента посетителей; г) зависимость от загрузки гостиничного фонда; д) возможность предоставления кейтеринговых услуг

9. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:

а) вид гостиничного предприятия; б) класс гостиничного предприятия; в) возраст и пол проживающих; г) месторасположение; д) национальные особенности; е) всё вышеперечисленное

10. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

а) службой управления номерным фондом; б) административно-хозяйственной службой; в) коммерческой службой; г) инженерно-технической службой; д) бизнес-центром; е) службой вспомогательных услуг

Ответы на тестовые задания: 1-в,г,е; 2- в, д; 3- д; 4- д; 5- д; 6- в,г,д; 7- в,г,д; 8- а,г; 9- б,г; 10 – а,в,г

Критерии оценки теста:

«отлично»	от 90% до 100% правильно выполненных заданий
«хорошо»	от 70% до 80% правильно выполненных заданий
«удовлетворительно»	от 50% до 69% правильно выполненных заданий
«неудовлетворительно»	менее 50% правильно выполненных заданий

Кейс-задачи – проблемные задания, где обучающимся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию.

1. Представить вариант интеграции служб питания как одно из направлений развития которое позволит в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений, что привлечёт дополнительные ресурсы, а для многих предприятий питания станет условием выживания. Предложите наиболее эффективный способ интеграции, учитывая, что вертикальная интеграция объединяет предприятия внутри одной отрасли, горизонтальная создаёт межотраслевые альянсы

2. Представьте вариант сервировки стола а банкете из 8 человек с полным обслуживанием официантами в расчёте на одного посетителя, по меню предусмотрено подача следующих блюд и закусок: икра зернистая; ассорти рыбное; овощи натуральные; грибы запечённые в сметанном соусе; бульон с расстегаем; лангет с жареным картофелем; кофе чёрный с лимоном. Подберите ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них

3. Предоставьте вариант сервировки стола, а также предложите способы и последовательность обслуживания гостей на банкете по поводу юбилея посетителя в ресторане высшего класса, меню заказанного обеда: холодные блюда и закуски; ассорти рыбное, ассорти мясное; салат «столичный»; горячие закуски; язык запечённый в сметанном соусе; вторые горячие блюда;

осетр, приспущенный в соусе, белое вино, приспущенные овощи; филе жареное с грибами и картофелем фри; сладкие блюда: крем ореховый; яблоки печёные; горячие напитки, кофе чёрный; чай. Подберите винно-водочные изделия к каждой закуске, а также посуду для напитков

Критерии оценивания решения кейс-задач

Оценка «5» ставится, если студент:

- даёт чёткую аргументацию выбранного решения;
- свободно владеет профессиональной терминологией;
- предоставляет возможные варианты решения сервировки стола;
- показывает хорошие теоретические знания, которые связывает с практикой

Оценка «4» ставится, если студент:

- грамотно излагает материал, владеет профессиональной терминологией, применяет теоретические знания для решения кейса, но содержание ответа имеет отдельные неточности;
- предлагает своё решения, однако не приводит чёткой аргументации его выбора;
- отвечает правильно на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности;
- при выполнении задания кейса не учитывает все возможные варианты решения проблемы

Оценка «3» ставится, если студент:

- не может чётко аргументировать сделанный выбор;
- допускает неточности в определении понятий, слабо применяет теоретические знания для решения кейса;
- при решении кейса не все факты учтены, отсутствует чёткая аргументация выбранного решения;
- обнаруживает недостаточно глубокое понимание изученного материала

Оценка «2» ставится, если студент:

- допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл;
- при ответе, допускает грубые ошибки, слабо владеет теоретическими знаниями и не может применить их при решении кейса;
- если предлагает решение то оно не является решением проблемы, которая заложена в кейсе

Тема 1.5 Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице

Тестовые задания

1. Какую информацию о предприятии общественного питания можно извлечь, используя СНиП:

а) уровень оснащения оборудованием и инвентарём; б) санитарные требования к организации работы; в) состав площади помещений

2. Что вкладывают в понятие «мощность» предприятия общественного питания:

а) габаритные размеры здания; б) объём и характер услуг; в) количество посадочных мест и выпускаемых блюд

3. Как называют производственный участок, оснащённый необходимым оборудованием для определённого технологического процесса:

а) рабочее место; б) технологическая линия; в) специализированная зона

4. Основное требование к размещению технического оборудования в производственных помещениях, это:

а) соблюдение гигиенических норм; б) соблюдение хода технологического процесса; в) соблюдение техники безопасности

5. Где в составе ресторана находится цех доработки полуфабрикатов:

а) в группе заготовочных цехов; б) в технической группе помещений; в) в группе доготовочных цехов

6. Основной производственный цех ресторана называется «горячим» т.к. в нём:

а) осуществляют тепловую обработку продуктов; б) высокая температура производственного помещения; в) большая трудоёмкость процесса

7. «Раздаточная» в ресторане представляет собой:

а) производственную зону с выходом на неё основных производственных цехов; б) отдельное изолированное помещение, где осуществляется отпуск продуктов; в) прилавок для самообслуживания гостей

8. Сущность меню table d'hote:

а) порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое; б) выбор одного или нескольких вариантов блюд по фиксированным ценам; в) блюда, которые можно заказать в любое время суток

9. Банкеты квалифицируются по:

а) способу организации приёма пищи; б) способу организации подачи пищи; в) по ассортименту блюд и напитков

10. Промежуток времени проведения банкета-чая:

а) 12-14 часов; б) 14-14 часов; в) 16-18 часов

Ответы на тестовые задания: 1-б; 2-в; 3- б;; 4- в; 5- в; 6- в; 7-а; в-б; 9-а; 10-в

Критерии оценки теста:

«отлично»	от 90% до 100% правильно выполненных заданий
«хорошо»	от 70% до 80% правильно выполненных заданий
«удовлетворительно»	от 50% до 69% правильно выполненных заданий
«неудовлетворительно»	менее 50% правильно выполненных заданий

Контрольная работа

Целью контрольной работы является практическое закрепление и углубление знаний студентов по дисциплине

Контрольная работа № 1

1. Перечислите этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания
2. Какое специальное оборудование применяется для обслуживания в номерах
3. Дайте определения методов и форм обслуживания потребителей
4. Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания
5. Дайте определение научной организации труда обслуживающего персонала ресторана
6. Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами
7. Какие общие требования предъявляются к обслуживающему персоналу ресторана
8. Дайте характеристику банкета с полным обслуживанием официантами
9. От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях общественного питания
10. Назовите основные направления развития общественного питания

Основными требованиями к контрольной работе являются:

- Краткость изложения;
- Логичность изложения;
- использование профессиональной терминологии;
- грамотность изложения

Оценка «зачтено» ставится, если студент:

- полностью раскрывает вопросы контрольной работы;
- правильно формулирует понятия и категории;
- умеет анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме

Оценка «не зачтено» ставится, если:

- контрольная работа имеет большое количество существенных ошибок;
- у студента отсутствует умение правильно формулировать понятия и категории, анализировать и делать собственные выводы по данной теме

Тема 1.6 Обслуживание массовых мероприятий

Контрольная работа

Целью контрольной работы является практическое закрепление и углубление знаний студентов по дисциплине

Контрольная работа № 1

1. Особенности обслуживания участников симпозиумов, конференций, совещаний
2. В чём заключается подача блюд «английским способом»?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приёма и банкетов: приём на 40 человек; банкет на 70 человек; банкет-кофе на 12 человек; банкет-фуршет на 80 человек

Контрольная работа № 2

1. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах
2. Организация приёмов, выбор типа приёма, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол

Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для официального приёма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания. Предложите меню официального приёма

Основными требованиями к контрольной работе являются:

- Краткость изложения;
- Логичность изложения;
- использование профессиональной терминологии;
- грамотность изложения

Оценка «зачтено» ставится, если студент:

- полностью раскрывает вопросы контрольной работы;
- правильно формулирует понятия и категории;
- умеет анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме

Оценка «не зачтено» ставится, если:

- контрольная работа имеет большое количество существенных ошибок;
- у студента отсутствует умение правильно формулировать понятия и категории, анализировать и делать собственные выводы по данной теме

Кейс-задачи – проблемные задания, где обучающимся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию.

1. Рассчитайте численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля. Количество участников банкета 100 человек. Предложите меню и карту вин, а также разработайте сценарий проведения банкета, сервировки столов и их украшение

2. Составить меню для кейтеринга, обед на 20 человек, который будет проводиться в офисе организации. Подберите необходимое количество инвентаря, посуды, скатертей, столовых приборов. Предложите порядок обслуживания

Критерии оценивания решения кейс-задач

Оценка «5» ставится, если студент:

- даёт чёткую аргументацию выбранного решения;
- свободно владеет профессиональной терминологией;
- предоставляет возможные варианты решения сервировки стола;
- показывает хорошие теоретические знания, которые связывает с практикой

Оценка «4» ставится, если студент:

- грамотно излагает материал, владеет профессиональной терминологией, применяет теоретические знания для решения кейса, но содержание ответа имеет отдельные неточности;
- предлагает своё решения, однако не приводит чёткой аргументации его выбора;
- отвечает правильно на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности;
- при выполнении задания кейса не учитывает все возможные варианты решения проблемы

Оценка «3» ставится, если студент:

- не может чётко аргументировать сделанный выбор;
- допускает неточности в определении понятий, слабо применяет теоретические знания для решения кейса;
- при решении кейса не все факты учтены, отсутствует чёткая аргументация выбранного решения;
- обнаруживает недостаточно глубокое понимание изученного материала

Оценка «2» ставится, если студент:

- допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл;
- при ответе, допускает грубые ошибки, слабо владеет теоретическими знаниями и не может применить их при решении кейса;
- если предлагает решение то оно не является решением проблемы, которая заложена в кейсе

Тема 1.7 Обслуживание в гостиничных номерах. Роль службы Room-service в гостинице

Контрольная работа

Целью контрольной работы является практическое закрепление и углубление знаний студентов по дисциплине

Контрольная работа № 1

Заполните таблицу:

Первый тип предприятия общественного питания	Второй тип предприятия общественного питания

Основными требованиями к контрольной работе являются:

- Краткость изложения;
- Логичность изложения;
- использование профессиональной терминологии;
- грамотность изложения

Оценка «зачтено» ставится, если студент:

- полностью раскрывает вопросы контрольной работы;
- правильно формулирует понятия и категории;
- умеет анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме

Оценка «не зачтено» ставится, если:

- контрольная работа имеет большое количество существенных ошибок;
- у студента отсутствует умение правильно формулировать понятия и категории, анализировать и делать собственные выводы по данной теме

Тестовые задания

1. Подразделения которые не входят в службу питания:

а) банкетная служба; б) кейтеринговая служба; в) служба посыльных; г) службы горничных; д) обслуживание питанием в номерах

2. Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:

а) чайные, кофейные и витаминные столы; б) развозная торговля в зале; в) обслуживание в номерах; г) бизнес-ланчи; д) залы-экспрессы; е) воскресные бранчи

3. Вид меню который используется при организации питания в санаториях:

а) A La carte; б) табльдот; в) шведский стол; г) стол-буфет

4. Вид меню который используется при организации питания по типу «всё включено»:

а) шведский стол; б) А La cart; в) табльдот; г) стол-буфет

5. Меню ежедневно составляет:

а) заведующий производством; б) бухгалтер-калькулятор; в) директор

6. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это:

а) кратность использования мест за определённый промежуток времени; б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей выраженная числом мест

7. В каких трёх предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук:

а) ресторан; б) кафе; в) бар; г) столовая; д) закусочная

8. Безопасность услуги общественного питания это:

а) совокупность характеристик услуги, определяющих её способность удовлетворять потребности потребителя; б) свойство процесса услуги при которых она не подвергает жизнь и здоровье потребителя риску

9. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:

а) сокращению трудовых движений и приёмов, выполняемых работниками, и, как результат, сокращение физической нагрузки; б) уплотнение рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

10. Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была:

а) ресторасьон; б) корчма; в) кабак

Ответы на тестовые задания: 1-в,г; 2- д,е; 3 – в,г; 4- а; 5- а,б; 6- а; 7- в,г,д; 8- б; 9-б; 10-б

Критерии оценки теста:

«отлично»	от 90% до 100% правильно выполненных заданий
«хорошо»	от 70% до 80% правильно выполненных заданий
«удовлетворительно»	от 50% до 69% правильно выполненных заданий
«неудовлетворительно»	менее 50% правильно выполненных заданий

Тема 1.8 Обслуживание иностранных туристов

Контрольная работа

Целью контрольной работы является практическое закрепление и углубление знаний студентов по дисциплине

Контрольная работа № 1

1. Дать характеристику особенностей национальной кухни, режима питания и этикетных норм населения страны: Японии, Ирландии, Норвегии, Чехии, Польши
2. Разработать меню для туристов из этих стран с учётом особенностей питания принятого в этих странах

Контрольная работа № 2

Разработать вариант сервировки стола для обеда из одного человека, меню обеда: ассорти рыбное со свежими овощами, судак по маринадом, ассорти мясное с гарниром, салат из свежих овощей, бульон с гренками, судак жареный с картофелем, мороженое с вареньем, чай с лимоном, вода минеральная,

Контрольная работа № 3

Составить меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами исходя из примерного меню: три холодные закуски, одно горячее рыбное блюдо с гарниром, одно горячее мясное блюдо с гарниром, десерт, чай или кофе, подобрать безалкогольные а алкогольные напитки к закусками и блюдам по разработанному меню

Основными требованиями к контрольной работе являются:

- Краткость изложения;
- Логичность изложения;
- использование профессиональной терминологии;
- грамотность изложения

Оценка «зачтено» ставится, если студент:

- полностью раскрывает вопросы контрольной работы;
- правильно формулирует понятия и категории;
- умеет анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме

Оценка «не зачтено» ставится, если:

- контрольная работа имеет большое количество существенных ошибок;
- у студента отсутствует умение правильно формулировать понятия и категории, анализировать и делать собственные выводы по данной теме

Тестовые задания

1. Какие функции из перечисленных несвойственны предприятиям общественного питания:

- а) производство кулинарной продукции; б) реализация кулинарной продукции; в) организация потребления кулинарной продукции; г) разработка новых видов алкогольной продукции

2. Какую информацию предприятие общественного питания не обязано предоставлять потребителю в соответствии с действующими «Правилами оказания услуг» (2001г.)

а) режим работы; б) список поставщиков продуктов и товаров; в) сертификат соответствия; г) организационно-правовую форму

3. В меню каких типов предприятий общественного питания в соответствии с «Правилами оказания услуг» обязательны фирменные блюда:

а) столовая; б) ресторан; в) закусочная; г) все ответы верны

4. Раздаточные предприятия общественного питания – это предприятия:

а) изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и предприятий пищевой промышленности; б) изготавливающие продукцию и реализующие её по договорам другим предприятиям; в) получающие по договорам готовую продукцию и реализующие её в своём зале

5. По уровню комфорта и количеству предоставляемых услуг предприятия общественного питания классифицируются на:

а) категории; б) классы; в) группы

6. Официант производит хорошее впечатление, если он:

а) в свободное от обслуживания время стоит, держа руки в карманах или скрестив их на груди; б) стоит, облокотившись о сервант или подсобный стол; в) умеет быстро бегать по залу размахивая ручником; г) имеет красивую осанку, двигается легко и изящно

7. Французский метод подачи блюд предполагает подачу блюд следующим образом:

а) в индивидуальной посуде каждому гостю; б) в обнос, т.е. перекладывание официантом в индивидуальную тарелку гостя порции блюда; в) выставление на стол приготовленных в целом блюд с приборами для перекладывания; г) с применением приставного столика, на котором официант подготавливает блюда к подаче на виду у посетителей

8. Банкет, во время проведения которого гости сидят – это:

а) банкет-фуршет; б) банкет за столом с полным или частичным обслуживанием официантами; в) банкет-фуршет-коктейль; г) банкет-коктейль

9. Что общего в банкетах коктейль и фуршет:

а) наличие фуршетного стола; б) отсутствие предметов сервировки; в) количество закусок и напитков в меню; г) отсутствие столов для еды и питья

10. Какой вид завтрака включает в себя, кроме всего прочего, свежавыжатый сок:

а) континентальный; б) французский; в) американский; г) поздний

Ответы на тестовые задания: 1-г; 2- б; 3- б; 4-а; 5- а; 6- г; 7-г; 8- б; 9- а; 10-в

Критерии оценки теста:

«отлично»	от 90% до 100% правильно выполненных заданий
«хорошо»	от 70% до 80% правильно выполненных заданий
«удовлетворительно»	от 50% до 69% правильно выполненных заданий
«неудовлетворительно»	менее 50% правильно выполненных заданий

Тема 1.9 Специальные формы обслуживания

Контрольная работа

Целью контрольной работы является практическое закрепление и углубление знаний студентов по дисциплине

Вопросы контрольной работы

1. Классификация услуг питания за рубежом и требования к ним
2. Интерьеры залов общественного питания
3. Новые виды столовой посуды
4. Информационное обеспечение торгового процесса
5. Правила подбора напитков к блюдам и закускам
6. Современные методы подачи блюд
7. Требования к обслуживающему персоналу на предприятиях общественного питания
8. Организация обслуживания в гостиницах (приведите конкретный пример)

Основными требованиями к контрольной работе являются:

- Краткость изложения;
- Логичность изложения;
- использование профессиональной терминологии;
- грамотность изложения

Оценка «зачтено» ставится, если студент:

- полностью раскрывает вопросы контрольной работы;
- правильно формулирует понятия и категории;
- умеет анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме

Оценка «не зачтено» ставится, если:

- контрольная работа имеет большое количество существенных ошибок;
- у студента отсутствует умение правильно формулировать понятия и категории, анализировать и делать собственные выводы по данной теме

Производственная практика

Производственная практика является частью подготовки специалистов среднего звена ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Целями производственной практики являются:

- комплексное освоение видов профессиональной деятельности
- приобретение первичных практических навыков и профессиональных умений по избранной специальности
- подготовка к самостоятельной работе по специальности

Задачами производственной практики являются:

- овладение профессиональной деятельностью по специальности и развитие профессионального мышления
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности

ЗАДАНИЕ

На производственную практику ПМ 02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания». Производственная практика согласно договору осуществляется на предприятиях гостиничного сервиса

1. Характеристика предприятия, юридический адрес, контактная информация, правовая форма, форма собственности, основные виды деятельности
2. Инструктаж по технике безопасности. Знакомство с внутренним распорядком предприятия
3. Выполнение работы на предприятии в соответствии с задачами и целями практики
4. Участвовать в тренингах и производственном инструктаже в период прохождения практик
5. Ознакомиться со стандартами службы питания гостиничного комплекса
6. Изучить правила охраны труда на производстве
7. Ознакомиться с торговыми помещениями службы питания
8. Ознакомиться с производственными помещениями службы питания
9. Принимать участие в подготовке службы питания к проведению конференций, совещаний, семинаров, банкетов
10. Перенимать опыт обслуживания посетителей различными видами сервиса, включая банкеты-коктейли, банкеты-фуршеты, обслуживание банкета с частичным обслуживанием
11. Ознакомиться с работой room-service службы питания гостиницы
12. Ознакомиться с техникой сбора использованной посуды и приборов
13. Приобрести практический опыт по расчёту посуды и приборов согласно плана работы

14. Овладеть профессиональной этикой работников службы питания

Результатом производственной практики является освоение профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале

ПК 2.2 Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

По итогам производственной практики проводится защита отчёта в форме дифференцированного зачёта на основании отчёта и дневника практики, а также отзыва-характеристики обучающегося с места прохождения практики. Отчёт отражает выполнение задания практики, заданий от руководителя производственной практики ресторанного комплекса находящегося на территории гостиницы, освоенных общих и профессиональных компетенций полученных в ходе прохождения производственной практики.

Критерии оценки производственной практики

Отметка «5» ставится, если студент:

- полностью выполнил задание практики
- содержание отчёта соответствует программе практики
- студент демонстрирует глубину знаний полученных на практике
- даёт исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя
- владеет необходимой профессиональной терминологией
- не нарушены сроки сдачи отчёта

Отметка «4» ставится, если студент:

- демонстрирует достаточную полноту знаний в объёме программы практики, однако допускает неточности в изложении содержания основных и дополнительных ответов
- владеет необходимой профессиональной терминологией
- содержания отчёта соответствует программе прохождения практики
- не нарушены срок сдачи отчёта

Отметка «3» ставится, если студент:

- не сумел полностью выполнить задание практики
- демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики

- использует профессиональную терминологию, но путается в понятиях которые затрудняется исправить самостоятельно
- в оформлении отчёта прослеживается небрежность
- нарушены сроки сдачи отчёта

Отметка «2» ставится, если студент:

- демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики
- не владеет минимальной необходимой профессиональной терминологией
- задание практики не раскрыто
- нарушены сроки сдачи отчёт

Структура отчёта:

- титульный лист
- характеристика-отзыв руководителя производственной практики
- дневник практики
- текст отчёта 15-20 страниц машинописного текста
- приложения документов над которыми работал практикант
- список использованных источников

Учебная практика

Учебная практика является частью подготовки специалистов среднего звена ПМ 02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания» по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Целями учебной практики являются:

- комплексное освоение видов профессиональной деятельности
- подготовка к самостоятельной работе по специальности

Задачами учебной практики являются:

- овладение профессиональной деятельностью по специальности и развитие профессионального мышления
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности

ЗАДАНИЕ

1. Подготовка к обслуживанию и приёму гостей службой общественного питания гостиницы
2. Сервировка стола к различным видам завтраков
3. Сервировка стола к обеду

4. Сервировка стола к ужину
5. Техника обслуживания при подаче продукции сервис-бара
6. Техника обслуживания при подаче блюд различными стилями
7. Техника оформления «Шведского стола»
8. Техника сбора использованной посуды и приборов
9. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания
10. Контроль выполнения стандартов обслуживания персонала службы питания

Результатом учебной практики является освоение профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале

ПК 2.2 Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

По итогам учебной практики проводится защита отчёта практики, Отчёт отражает выполнение заданий практики, Практика проходит на территории ИЦЭУС отделение СПО ИЦЭУС

Критерии оценки учебной практики

Отметка «5» ставится, если студент:

- полностью выполнил задание практики
- содержание отчёта соответствует заданию практики
- даёт исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя
- владеет необходимой профессиональной терминологией
- не нарушены сроки сдачи отчёта

Отметка «4» ставится, если студент:

- демонстрирует достаточную полноту знаний в объёме заданий практики, однако допускает неточности в изложении содержания основных и дополнительных ответов
- владеет необходимой профессиональной терминологией
- содержания отчёта соответствует программе прохождения практики
- не нарушены срок сдачи отчёта

Отметка «3» ставится, если студент:

- не сумел полностью выполнить задание практики
- демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам заданий практики
- использует профессиональную терминологию, но путается в понятиях которые затрудняется исправить самостоятельно
- в оформлении отчёта прослеживается небрежность
- нарушены сроки сдачи отчёта

Отметка «2» ставится, если студент:

- демонстрирует фрагментарные знания в рамках заданий практики
- не владеет минимальной необходимой профессиональной терминологией
- задание практики не раскрыто
- нарушены сроки сдачи отчёт

Структура отчёта:

- титульный лист
- текст отчёта 15-20 страниц машинописного текста
- приложения документов над которыми работал практикант
- список использованных источников

Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Ёхина М.А. Приём, размещение и выписка гостей. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г., 300с.

Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г., 234 с.

Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. – М.: Издательский центр «Академия», 2019г., 235 с.

Дополнительные источники

Володоманова Н.Ю., Морозов А.А. Международные стандарты обслуживания для предприятий гостиничной индустрии. -М.: Издательство «Талер», 2019г. 135 с

Овчаренко Н.П., Руденко Л.Л., Барашок И.В. Организация гостиничного дела. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2019г., 249с.

Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. М.: Альфа-М-Инфра-М, 2020г. 237 с.

Журналы

«Гостиничное дело»

«Гостиница и ресторан»

Интернет-ресурсы

[http://www/ travelmole.](http://www/travelmole.)

www.hotelelnews.ru

<http://www.amadeus.ru/>

<http://www.gaomoskva.ru>

6 ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

№	Номер и дата распорядительного документа о внесении изменений	Дата внесения изменений	Ф.И.О. лица, ответственного за изменение	Подпись	Номер и дата распорядительного документа о принятии изменений

