

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор санатория «Виктория» -
кисловодского филиала АО «ЦСТЭ»
(холдинг)



П.И.Тырнов
31 августа 2021 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ КГМТ
В.А.Винокуров
31 августа 2021 г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности
сотрудников службы питания**

специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Кисловодск, 2021 г

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики:

Долгополова Валентина Васильевна, Начинкина Ольга Анатольевна
преподаватели ГБПОУ КГМТ

Согласовано с работодателем - санаторий «Виктория» - кисловодского филиала
Акционерное общество «Центральный совет по туризму и отдыху» (холдинг)
Директор Петр Иванович Тырнов

Рекомендовано методической комиссией преподавателей
общеобразовательного и профессионального циклов по специальностям
«Гостиничный сервис» и «Туризм» государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения «Кисловодский
государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31 августа 2021 г

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля **Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**. Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. Formой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена (квалификационного) является решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой «_____»

2. Результаты освоения профессионального модуля

2.1. Общие и профессиональные компетенции.

В результате освоения профессионального модуля, обучающиеся должны овладеть видом профессиональной деятельности **Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания**, в том числе общими и профессиональными компетенциями.

Код

Наименование результата обучения

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- 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

2.2. Практический опыт, умения, знания.

С целью овладения вышеуказанным видом профессиональной деятельности и соответствующими компетенциями обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны:

иметь практический опыт

- ПО 1. разработки операционных процедур и стандартов службы питания;
- ПО 2. планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.

уметь:

- У1.осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- У2.оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- У3.анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- У4.использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
- У5.контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.

знать:

- З1.задачи, функции и особенности работы службы питания;
- З2.технологии организации процесса питания;
- З3.требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- З4.специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
- З5.критерии и показатели качества обслуживания.

3. Формы промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Форма промежуточной аттестации

МДК 02.01.

Экзамен

МДК02. 02.

Дифференцированный зачет

УП 02.

Дифференцированный зачет

ПП 02.

Дифференцированный зачет

ПМ (в целом)

Экзамен (квалификационный)

4. Формы контроля профессионального модуля

Результаты обучения (полученный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания)

Формы и методы контроля

В результате освоения ПМ обучающиеся должен иметь **практический опыт:**

ПО 1.разработки операционных процедур и стандартов службы питания;

Устный опрос, выполнение практических и письменных работ(контрольные работы, диф. зачеты.

Наблюдение , анализ , оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

-на практических занятиях

при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю.

ПО 2.планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.

Устный опрос, выполнение практических и письменных работ(контрольные работы, диф. зачеты.

Наблюдение , анализ , оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

-на практических занятиях

при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю.

В результате освоения ПМ обучающийся должен **уметь**:

У1.осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;

Устный опрос, выполнение практических и письменных работ(контрольные работы, диф. зачеты.

Наблюдение , анализ , оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

-на практических занятиях

при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю

У2.оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;

Устный опрос, выполнение практических и письменных работ(контрольные работы, диф. зачеты.

Наблюдение , анализ , оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

-на практических занятиях

при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю

У3.анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;

Устный опрос, выполнение практических и письменных работ(контрольные работы, диф. зачеты.

Наблюдение , анализ , оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

-на практических занятиях

при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю

У4.использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;

Устный опрос, выполнение практических и письменных работ(контрольные работы, диф. зачеты.

Наблюдение , анализ , оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

-на практических занятиях

при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю

У5.контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.

Устный опрос, выполнение практических и письменных работ(контрольные работы, диф. зачеты.

Наблюдение , анализ , оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

-на практических занятиях

при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю

В результате освоения ПМ обучающийся должен **знать**:

З1.задачи, функции и особенности работы службы питания;

Устный опрос, выполнение практических и письменных работ(контрольные работы, диф. зачеты.

Наблюдение , анализ , оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

-на практических занятиях

при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю

З2.технологии организации процесса питания;

Устный опрос, выполнение практических и письменных работ(контрольные работы, диф. зачеты.

Наблюдение , анализ , оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

-на практических занятиях
при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю
33.требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
Устный опрос, выполнение практических и письменных работ(контрольные работы, диф. зачеты.
Наблюдение , анализ , оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

-на практических занятиях
при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю
34.специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
Устный опрос, выполнение практических и письменных работ(контрольные работы, диф. зачеты.
Наблюдение , анализ , оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

-на практических занятиях
при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю
35.критерии и показатели качества обслуживания.
Устный опрос, выполнение практических и письменных работ(контрольные работы, диф. зачеты.
Наблюдение , анализ , оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

-на практических занятиях
при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю

Результаты (освоенные общие компетенции)

Основные показатели оценки результата

Формы и методы контроля

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
оптимальность определения этапов решения задачи;
адекватность определения потребности в информации;
эффективность поиска;
адекватность определения источников нужных ресурсов;
разработка детального плана действий;
правильность оценки рисков на каждом шагу;
точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
оценка результатов деятельности обучающихся при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю.

Практических занятий;

- заданий по учебной и производственной практике;

- заданий для самостоятельной работы

ОК. 02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;

адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;

точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;

адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
оценка результатов деятельности обучающихся при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена
(квалификационного) по модулю.

практических занятий;

- заданий по учебной и производственной практике;

- заданий для самостоятельной работы

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;

точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии

оценка результатов деятельности обучающихся при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена

(квалификационного) по модулю.

практических занятий;

- заданий по учебной и производственной практике;

- заданий для самостоятельной работы

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,

клиентами

эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;

оптимальность планирования профессиональной деятельности

оценка результатов деятельности обучающихся при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена

(квалификационного) по модулю.

практических занятий;

- заданий по учебной и производственной практике;

- заданий для самостоятельной работы

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей

социального и культурного контекста

грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на

государственном языке;

толерантность поведения в рабочем коллективе

оценка результатов деятельности обучающихся при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена

(квалификационного) по модулю.

практических занятий;

- заданий по учебной и производственной практике;

- заданий для самостоятельной работы

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе

общечеловеческих ценностей

понимание значимости своей профессии

оценка результатов деятельности обучающихся при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена

(квалификационного) по модулю.

практических занятий;

- заданий по учебной и производственной практике;

- заданий для самостоятельной работы

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в

чрезвычайных ситуациях

точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте

оценка результатов деятельности обучающихся при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена

(квалификационного) по модулю.

практических занятий;

- заданий по учебной и производственной практике;

- заданий для самостоятельной работы

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

оценка результатов деятельности обучающихся при проведении контрольных работ, зачетов, экзамена (квалификационного) по модулю.

практических занятий;

- заданий по учебной и производственной практике;

- заданий для самостоятельной работы

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);

адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;

точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Устный опрос, выполнение практических и письменных работ (контрольные работы, диф. зачеты, экзамен (квалификационный)

Наблюдение, анализ, оценка за выполнением практических групповых и индивидуальных заданий, письменных заданий выполнение тестовых заданий

Результаты

(освоенные профессиональные компетенции)

Основные показатели оценки

результата

Формы и методы контроля и оценки

ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале

Определять численность работников,

занятых обслуживанием, в соответствии

с заказом и установленными

требованиями

- определение численности работников,

занятых обслуживанием, в соответствии с

заказом и установленными требованиями.

- соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбору специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом гостиницы.

Текущий контроль:

оценка в процессе выполнения:

- практических/ занятий;

- заданий по учебной и производственной практикам;

- заданий по самостоятельной работе

Промежуточная аттестация:

оценка выполнения:

- практических заданий на зачете- выполнения заданий экзамена (квалификационного) по модулю;

- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

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

- соответствие этапов подготовки организации организаций общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия;
- соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей;

Текущий контроль:

оценка в процессе выполнения:

- практических/ занятий;
- заданий по учебной и производственной практикам;
- заданий по самостоятельной работе

Промежуточная аттестация:

оценка выполнения:

- практических заданий на зачете/ - выполнения заданий экзамена квалификационного) по модулю;
- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

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

управлять работой официантов,

барменов, сомелье и других работников

по обслуживанию потребителей в соответствии

с заказом и установленными

требованиями

- управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию

потребителей. соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей;

анализ эффективности обслуживания потребителей.

Текущий контроль:

оценка в процессе выполнения:

- практических/ занятий;
- заданий по учебной и производственной практикам;
- заданий по самостоятельной работе

Промежуточная аттестация:

оценка выполнения:

- практических заданий на зачете/ - выполнения заданий экзамена квалификационного) по модулю;
- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

Оценка освоения МДК 02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

У.1, У2, У3, У4, З.1, З.2, З.3, З.4,

ОК1, ОК 2, ОК3, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10.

ПК 2.1.

ПК 2.2.

Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.

Вопросы для проверки усвоенных знаний

(приложение 1)

У.1, У2, У3, У4, У5, 3.1, 3.2, 3.3, 34, 35,
ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10,
ПК.2.3.

Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.

*Вопросы для проверки усвоенных знаний
(приложение 2-7)*

Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет по МДК 02.01 (приложение 8)

Оценка освоения МДК 02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.

У.1, У2, У3, У4,
3.1, 3.2, 3.3, 34,
ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10.
ПК2.1.
ПК 2.2.

Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.

*Вопросы для проверки усвоенных знаний
(приложение 1)*

У.1, У2, У3, У4, У5.
3.1, 3.2, 3.3, 34, 35,
ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10.
ПК.2.3.

Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.

*Вопросы для проверки усвоенных знаний
(приложение 5)*

Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет по МДК 02.02 (приложение 5)

5. Критерии оценки:

Оценка «отлично» - оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

- Оценка «отлично»** выполнено от 80 до 100% задания
Оценка «хорошо» выполнено от 60 до 80% задания
Оценка «удовлетворительно» выполнено от 40 до 60% задания
Оценка «неудовлетворительно» выполнено менее 40% задания.

Приложение №1

Контрольно-оценочные средства для проведения контроля в виде устного опроса

Тема 1.1 Классификация услуг общественного питания

- Дайте определение предприятия общественного питания?
- Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
- Какие учредительные документы должны иеть предприятия для регистрации?
- Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
- По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
- По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?
- По каким признакам делятся предприятия на типы?
- Назовите основные типы предприятий общественного питания?
- Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
- Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания?

Тема 1.2 Характеристика торговых помещений

- Перечислите виды торговых помещений?
- Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П?
- Какие требования предъявляются к вестибюлю ? -Дайте характеристику гардероба?
- Назначение аванзал , его характеристика?
- Какие требования предъявляются к торговым залам?
- Дайте определение торговым залам?
- Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов?
- Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания?
- Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?

Тема 1.3 Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания

- В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
- Требования к расстановке мебели , варианты расстановки?
- Правила расстановки других видов оборудования торгового зала? -Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
- Как готовят приборы со специями?
- Основные правила накрытия столов скатертями?
- Основные правила сервировки столов?
- Виды сервировки стола?
- Варианты сервировки стола?
- В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?

Тема 1.4 Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания

- Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?
- Требования предъявляемые к обычным , банкетным ,фуршетным столам?
- Назначение подсобных столов , сервантов и передвижных столиков для официантов?
- Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания? -Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?
- Назовите виды столовой посуды и приборов , требования к ним?
- Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент.

-Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды и ее ассортимента

Приложение №2

Контрольно-оценочные средства для проведения контроля в виде устного опроса

Тема 1.5 Методы и формы обслуживания потребителей

-Дайте определения процесса обслуживания?

-Дайте определение методов и форм обслуживания?

Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?

-Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?

-Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре?

-Правила встречи и размещение гостей?

-Как принимается и оформляется заказ?

-Правила работы с подносом?

-Как подается продукция из сервис-бара ?

-Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

Тема 1.6 Организация труда обслуживающего персонала

-Дайте определение научной организации труда?

-Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?

-Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?

-Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?

-Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?

-Каким требованиям должен отвечать метрдотель?

-Каким требованиям должен отвечать официант?

-Каким требованиям должен отвечать бармен?

-Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.

-Перечислите права и обязанности метрдотеля.

Тема 1.7 Специальные виды услуг и формы обслуживания

-Перечислите виды банкетов?

-Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств?

-Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?

-Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием Официантами?

Тема 1.8 Информационное обеспечение услуг общественного питания

-Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении

-От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?

-Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?

-Перечислите виды меню?

-Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?

-Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.

Характеристика меню дневного рациона питания.

-Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?

-Порядок расположения винно-водочных изделий в преискуранте?

-Требования к оформлению меню?

Тема 1.9 Критерии и показатели качества обслуживания

-Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?

-Какие элементы включает в себя « система качества» ?

-Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?

- Что такое сертификация продукции и услуг?
- Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
- Что означает «концентрация» производства?
- Что понимается под «специализацией» производства?
- Что такое «франчайзинг»?
- Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её?

2.2 Контрольно-оценочные средства для проведения контроля в виде тестового задания.

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

Приложение №3

Тестовое задание 1

1. Услуги по организации досуга включают:

1. Услугу питания
2. Услугу изготовления кулинарной продукции
3. Организацию музыкального обслуживания
4. Организацию проведения концертов
5. Предоставление газет, журналов
6. Организацию танцевальной программы

2. Методы обслуживания:

1. Самообслуживание
2. Обслуживание официантами
3. Обслуживание барменами
4. Через автоматы
5. Кассиром
6. Столы саморасчета

3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания

1. Саморасчет
2. Предварительный расчет
3. Непосредственный расчет
4. Последующий расчет
5. Оплата после приема пищи
6. Через официанта

4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

1. Меню дежурных блюд
2. Комплексное меню
3. Меню заказных блюд
4. Банкетное меню
5. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
6. Меню дневного рациона питания

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

1. Французский
2. Русский

3. Немецкий

4. Американский

5. Английский

6. Все вышеперечисленные

6. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
5. 1 официант на 10-12 человек
6. 1 официант на 12-14 человек

8. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
5. 1 официант на 10-12 человек
6. 1 официант на 12-14 человек

9. Банкеты, для которых не накрывают столы:

1. Дипломатический прием
2. Банкет-чай
3. Кофе-брейк
4. Банкет-фуршет
5. Банкет-коктейль
6. Банкет с частичным обслуживанием официантов

10. Банкеты, которые проводят «стоя»:

1. Дипломатический прием
2. Банкет-чай
3. Кофе-брейк
4. Банкет-фуршет
5. Банкет-коктейль

6. Банкет с частичным обслуживанием официантов

11. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах

1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
3. Наличие постоянного контингента посетителей
4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда
5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг
6. Особый режим работы

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

Приложение №4

Тестовое задание

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

1. Соответствие целевому назначению
2. Точность и своевременность предоставления
3. Безопасность
4. Культура обслуживания
5. Экологичность
6. Непрерывность

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

1. Банкетная служба
2. Кейтеринговая служба
3. Служба посыльных
4. Обслуживанием питанием в номерах
5. Служба горничных
6. Административно-хозяйственная служба

3. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

1. Шведский стол
2. Буфетное обслуживание
3. Американский сервис
4. Английский сервис
5. Немецкий сервис
6. Французский сервис

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

1. Континентальный
2. Расширенный
3. Английский

1. Вид гостиничного предприятия
2. Класс гостиничного предприятия
3. Месторасположение
4. Возраст и пол проживающих
5. Национальные особенности
6. Все вышеперечисленное

13. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

1. Служба управления номерным фондом
2. Административно-хозяйственная служба
3. Коммерческая служба
4. Инженерно-техническая служба
5. Бизнес-центр
6. Служба вспомогательных услуг

4. Американский
5. Шведский стол
6. Завтрак с шампанским

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

1. Континентальный
2. Расширенный
3. Английский
4. Американский
5. Шведский стол
6. Завтрак с шампанским

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

1. Континентальный
2. Расширенный
3. Английский
4. Американский
5. Шведский стол
6. Завтрак с шампанским

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

1. Чайные, кофейные и витаминные столы
2. Развозная торговля в зале
3. Обслуживание в номерах
4. Бизнес-ланчи
5. Залы-экспрессы
6. Воскресные бранчи

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

1. A la carte
2. Табльдот
3. Carte du jour
4. Шведский стол
5. Стол-буфет
6. Цикличное меню

9. Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:

1. A la carte.
2. Табльдот
3. Carte .du jour
4. Шведский стол
5. Стол – буфет
6. Цикличное меню.

10. Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:

1. Шведский стол
2. A la carte
3. Табльдот

4. Стол-буфет
5. Цикличное меню
6. Carte du jour

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

1. Закрытого типа
2. Полузакрытого типа
3. Коммерческие
4. Социально-ориентированные
5. Открытого типа
6. Все вышеперечисленное

12. Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:

1. BB
2. HB
3. HB+
4. FB
5. FB+
6. ALL

Приложение №5

Тестовое задание .

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг

- а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;
- б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;
- в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

2. Столовая

- а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.
- б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
- в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3. Меню составляет ежедневно

- а) заведующий производством (шеф-повар)
- б) администратор (метротель).
- в) бухгалтер калькулятор

г) директор

4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.

б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня

а) не должна смешиваться

б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.

6. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:

а) готовые пищевые продукты промышленного производства,

б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

7. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:

а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;

б) складирование тары;

в) размещение контейнеров с мусором;

г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидов на колясках д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

8. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук

а) ресторан

б) кафе

в) бар

г) столовая

д) закусочная

9. Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:

а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала

б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

10. Безопасность услуги общественного питания:

а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.

б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

11. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция — организация потоков движения посетителей.

а) Сервизная

б) Аванзал

в) Вестибюль

- 12.** Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функциональное разделение труда
- предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)
 - направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.
 - основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям про-изводственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.
- 13. Среди способов развития современных предприятий общепита можно** выделить прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это
- стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.
 - расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).
- 14. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления** между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию. Горизонтальная интеграция предполагает
- объединение предприятий внутри одной отрасли
 - межотраслевые альянсы.
- 15. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:**
- сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки.
 - уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования
- 16. Интерфейсные программы АСУ могут разрабатываться для следующих систем:** бухгалтерская; диспенсерная; модули тарификации; нейджипговая и т.д.
- Дисперсная система -
- например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т. д.;
 - позволяет сотрудникам (кухни, бара) и гостям передавать информацию официантам
 - система контроля разлива напитков.
- 17. Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным** славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была
- ресторасьон
 - корчма
 - кабак

Приложение №6

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля.

1.Контрольные работы (по вариантам)

Вариант 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 приемов и банкетов:

- дипломатический прием на 160 человек,
- юбилей на 40 человек,
- свадьба на 90 человек,
- банкет-фуршет на 300 человек.

Вариант 2

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

2. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- дипломатический прием на 80 человек,
- юбилей на 36 человек,
- банкет-чай на 18 человек,
- банкет-фуршет на 100 человек.

Вариант 3

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 приемов и банкетов:

- дипломатический прием на 40 человек,
- свадьба на 60 человек,
- банкет-кофе на 20 человек,
- банкет-фуршет на 45 человек.

Вариант 4

1. Организация обслуживания по типу «Шведский стол»: определение, назначение, краткая характеристика.

2. Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов – ваше направление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- дипломатический прием на 120 человек,
- свадьба на 80 человек,
- банкет-коктейль на 25 человек,
- банкет-фуршет на 60 человек.

Вариант 5

1. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика.

2. Укажите характерные особенности приёма в «обнос», особенности сервировки стола.

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- прием на 60 человек,
- юбилей на 40 человек,

Вариант 6

1. В услуги предприятия общественного питания, в котором вы работаете, входит кейтеринг, вам предложили возглавить эту службу. Дайте характеристику кейтерингу и в чём заключается работа менеджера этой службы?

2. В чём заключается подача блюд «русским способом» и в каких случаях она применяется?

2. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-чай на 12 человек и количество официантов для обслуживания.

Вариант 7

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

2. Какова роль менеджера при проведении приёма или банкета. Особенности приёма заказа.

3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета - «юбилей» на 30 человек и количество официантов для его обслуживания.

Вариант 8

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

Вариант 9

1. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах, в номерах гостиниц.
2. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для официального приёма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

Приложение №7

Перечень теоретических вопросов к экзамену по МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

1. Чем объясняется выпуск ресторанных блюд небольшими партиями (по мере реализации)?

- а). Особыми санитарно-гигиеническими требованиями.
- б). Небольшими сроками реализации блюд.
- в). Высокой стоимостью блюд.

Режим работы ресторана зависит от

- а) Ассортимента блюд.
- б) Форм и методов обслуживания.
- в) Особенности 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 предприятиям общественного питания.
- в) Универсальным предприятиям общественного питания.

5. Как классифицирует ГОСТ Р 50762-95 рестораны по уровню и характеру услуг?.

- а) На категории
- в) На виды.

6. На изменении чего может сказаться смена названия ресторана?

- а) Месторасположение.
- б) Квалификация 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 предприятия 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.

13. Какую информацию о предприятии общественного питания можно извлечь, используя СНиП?

- а) Уровень оснащения оборудованием и инвентарем.
- б) Санитарные требования к организации работы.
- в) Состав и площади помещений.

14. Что вкладывают в понятие «мощность» предприятия общественного питания?

- а) Габаритные размеры здания.
- б) Объем и характер услуг.
- в) Количество посадочных мест и выпускаемых блюд.

15. Как называют производственный участок, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса?

- а) Рабочее место.
- б) Технологическая линия.
- в) Специализированная зона.

16. Что отличает цеховую структуру производства от бесцеховой?

- а) Административная самостоятельность.
- б) Наличие специализированных рабочих мест.
- в) Объем производства.

17. Основное требование к размещению технического оборудования в производственных помещениях – это

- а) Соблюдение гигиенических норм.
- б) Соблюдение хода технологического процесса.
- в) Соблюдение техники безопасности.

18. Где в составе ресторана находится цех доработки полуфабрикатов?

- а) В группе заготовочных цехов.
- б) В технической группе помещений.
- в) В группе доготовочных цехов.

20. Основной производственный цех ресторана называется «горячим» т.к. в нем

- а) Осуществляют тепловую обработку продуктов.
- б) Высокая температура производственного помещения.
- в) Большая трудоемкость процесса.

21. «Раздаточная» в ресторане представляет собой.

- а) Производственную зону с выходом на нее основных производственных цехов.
- б) Отдельное изолированное помещение, где осуществляется отпуск продуктов.
- в) Прилавок для самообслуживания гостей.

22. 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;

23. Банкеты квалифицируются по:

- а) способу организации приема пищи за столом; б) способу организации подачи пищи;
- в) по ассортименту блюд и напитков;

24. Промежуток времени проведения банкета-чая:

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

25. Аперитив — это:

- а) алкогольный напиток, который подают до еды;
- б) алкогольный напиток, который подают во время еды; в) алкогольный напиток, который подают после еды;

26. Как называется алкогольный напиток, который подают после еды для улучшения и стимуляции пищеварения?

- а) аперитив;
- б) директив;
- в) диджестив;

27. Какой метод обслуживания применяется для свадеб, юбилеев, домашних торжеств и праздничных вечеров?

- а) с полным обслуживанием официантами;
- б) по типу «шведский стол»;
- в) с частичным обслуживанием официантами;

28. Организации службы Рум-сервис – это:

- а) доставка еды и напитков в номера проживающих в гостиницах, отелях;
- б) организация питания на борту самолёта;
- в) организация питания в железнодорожном транспорте;

29. Воскресный ланч – это:

- а) семейный поздний завтрак, плавно переходящий в обед;
- б) званый ужин;
- в) ранний завтрак;

30. Кофе-брейк – это:

- а) короткий перерыв во время научной конференции, семинаров и т.п. ;
- б) завтрак;
- в) полдник;

31. Социально-ориентированные предприятия питания:

- а) кафе, бары, кофейни, бистро ;«п
- б) столовые на предприятиях, в учебных заведениях, в учреждениях; в) магазины кулинарии

6.3. Форма аттестационного листа.

Министерство образования Ставропольского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Фамилия, имя, отчество обучающейся _____

группа 303

направление подготовки / специальность **43.02.14 Гостиничное дело, специалист по гостеприимству**

успешно прошел производственную практику

по **ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**

вид практики **ПП.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**

форма проведения практики дискретная

место прохождения практики _____

Коды ПК	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Уровень освоения («удовлетворительно», «хорошо», «отлично»)
	Демонстрация навыков по организации и контролю работы обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы	
	Демонстрация навыков по предоставлению гостям услуги питания в номерах Изложение последовательности заполнения документов при принятии заказа	
	Демонстрация навыков по работе с оборудованием и инвентарем	
	Демонстрация навыков по обеспечению условий для сохранности вещей и ценностей проживающих	

в объеме 144 часа с "___" _____ 20___ по "___" _____ 20___

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель производственной практики от техникума

преподаватель _____ "___" _____ 20___

Руководитель практики от профильной организации

Директор _____ / _____ / "___" _____ 20___

(подпись)

М.П.

7. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания** по специальности **43.02.14. Гостиничное дело**.

7.1. Оценка освоения экзамена (квалификационного по ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания)

	33,
У.1,	34,
У2,	35,
У3	
У4	
У5.	
3.1,	ОК1
3.2,	ОК 2,
<i>Задания для экзамена (квалификационного) (приложение 8)</i>	

Приложение 8

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1. Организация рабочего места.**
- 2. Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3. Соблюдение санитарных правил.**
- 4. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.**

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1.Организация рабочего места.**
- 2.Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3.Соблюдение санитарных правил.**

4. Формы обслуживания. Особенности накрытия столов. Обслуживание индивидуальных туристов в ресторанах и кафе. Виды расчетов. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

1.Организация рабочего места.

2.Соблюдение техники безопасности при работе.

3.Соблюдение санитарных правил.

4. Стили, используемые при оформлении интерьеров залов: Исторические стили: Египетский стиль, Античный стиль, Ампи́р, Арт-нуво, Арт-деко, Готика, Барокко, Классицизм, Неоклассицизм, Конструктивизм, Колониальный стиль, Модерн авангард, Романский стиль, Ренессанс, Рококо, Эkleктика

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

1.Организация рабочего места.

2.Соблюдение техники безопасности при работе.

3.Соблюдение санитарных правил.

4. Стили, используемые при оформлении интерьеров залов: . Этнические стили: Английский, Арабский, Африканский, Восточный, Индийский, Китайский, Марокканский, Мексиканский, Русский, Скандинавский, Средиземноморский, Японский минимализм.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1. Организация рабочего места.**
- 2. Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3. Соблюдение санитарных правил.**
- 4. Стили, используемые при оформлении интерьеров залов: Современные стили: Европейский, Кантри, Прованс, Китч, Лофт, Минимализм, Техно, Фэн-шуй, Хай-тек, Гламур, Шебби Шик, Эко стиль, Фьюжен.**

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1, У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3, 3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: мультимедийной аппаратурой.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1. Организация рабочего места.**
- 2. Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3. Соблюдение санитарных правил.**
- 4. Организация и использование основных методов подачи блюд в зависимости от стиля работы в ресторане и запросов потребителей. Особенности подачи блюд французским, английским, русским и европейским методами. Комбинирование методов в зависимости от вида обслуживания, класса предприятия и ассортимента заказанных блюд.**

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1, У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3, 3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: мультимедийной аппаратурой.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1. Организация рабочего места.**
- 2. Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3. Соблюдение санитарных правил.**
- 4. Подбор и приобретение столовой посуды, приборов и белья. Учет столовой посуды, приборов и белья. Правила отпуска, хранения и учета. Порядок составления акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.**

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1, У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3, 3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

1.Организация рабочего места.

2.Соблюдение техники безопасности при работе.

3.Соблюдение санитарных правил.

4. Управление процессом обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива, прием и оформление заказа, оформление заявок на продукцию с помощью компьютерной системы, рекомендации в выборе закусок, блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд, расчет с гостями.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

1.Организация рабочего места.

2.Соблюдение техники безопасности при работе.

3.Соблюдение санитарных правил.

4. Меню. Правила составления и оформления различных видов меню. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Обновление меню, информация потребителей об изменениях в меню. Рекламное меню.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

1.Организация рабочего места.

2.Соблюдение техники безопасности при работе.

3.Соблюдение санитарных правил.

4. Последовательности и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, горячих блюд, горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

1.Организация рабочего места.

2.Соблюдение техники безопасности при работе.

3.Соблюдение санитарных правил.

4. Рассчитайте количество обслуживающего персонала.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

1.Организация рабочего места.

2.Соблюдение техники безопасности при работе.

3.Соблюдение санитарных правил.

4. Рассчитайте количество столов для обслуживания банкетов. Составьте схемы их расстановки.

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

1.Организация рабочего места.

2.Соблюдение техники безопасности при работе.

3.Соблюдение санитарных правил.

4 Рассчитайте количество столовой посуды, приборов, столового белья, необходимого для обслуживания банкета.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

1.Организация рабочего места.

2.Соблюдение техники безопасности при работе.

3.Соблюдение санитарных правил.

4 Составьте алгоритм тренинга по подготовке барной стойки к подаче аперитива на банкете - фуршет.

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

1.Организация рабочего места.

2.Соблюдение техники безопасности при работе.

3.Соблюдение санитарных правил.

4 Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе. Режим питания.

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

1.Организация рабочего места.

2.Соблюдение техники безопасности при работе.

3.Соблюдение санитарных правил.

4 Продемонстрируйте технику одновременной подачи напитков, холодных горячих закусок, десерта, горячих напитков парами официантов.

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1.Организация рабочего места.**
- 2.Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3.Соблюдение санитарных правил.**
- 4 Охарактеризуйте предприятия питания для обслуживания туристов. Договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов.**

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1.Организация рабочего места.**
- 2.Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3.Соблюдение санитарных правил.**
- 4 Продемонстрируйте порядок обслуживания в номере гостиницы: расстановки блюд и напитков на сервировочной тележке; подготовка и сервировка стола в номере.**

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1.Организация рабочего места.**
- 2.Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3.Соблюдение санитарных правил.**
- 4.Продемонстрируйте технику сервировки стола для проведения кофе – брейка.**

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1.Организация рабочего места.**
- 2.Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3.Соблюдение санитарных правил.**
- 4.Продемонстрируйте обслуживание гостей за барной стойкой, подготовка аперитива, способы расстановки на подносе напитков и вино – водочных изделий.**

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1.Организация рабочего места.**
- 2.Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3.Соблюдение санитарных правил.**
- 4.Продемонстрируйте перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам (индивидуально и группам). Нормативная база оказания услуг туристам.**

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1.Организация рабочего места.**
- 2.Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3.Соблюдение санитарных правил.**
- 4. Виды смешанных приемов: коктейль- фуршет, фуршет – кофе, коктейль – фуршет – кофе, банкет за столом с полным обслуживанием официантами кофе в гостиной, назначение, характеристика.**

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1,У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3,3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:, мультимедийной аппаратурой,.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1. Организация рабочего места.**
- 2. Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3. Соблюдение санитарных правил.**
- 4. Прием заказов на обслуживание в номерах гостиниц. Роль менеджера в организации работы Room – serves.**

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1, У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3, 3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: мультимедийной аппаратурой.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1. Организация рабочего места.**
- 2. Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3. Соблюдение санитарных правил.**
- 4. Прием заказов на обслуживание кейтеринга: понятие, виды, характеристика.**

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 2.1.-2.3.

ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10.

ПО 1

У1, У2, У3, У4, У5.

3.1., 3.2., 3.3, 3.4, 3.5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: мультимедийной аппаратурой.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания:

- 1. Организация рабочего места.**
- 2. Соблюдение техники безопасности при работе.**
- 3. Соблюдение санитарных правил.**
- 4. Предоставление услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно – массовых мероприятий.**

Задание к дифференцированному зачету

УП 02 «Овладение приемами и навыками при организации и контроле текущей деятельности сотрудников службы питания»

Тема: Создание службы Room – service.

- I. Инструктаж по технике безопасности:
- II. 1. Разработайте миссию и цели деятельности организации. Примите управленческое решение по разработке стратегии развития организации на краткосрочный период.
2. Составьте анализ стиля управления руководителя ресторана в условиях выбранной стратегии. Составьте прогноз положительных и отрицательных последствий влияния стиля управления на сотрудников.

3. Организуйте работу службы Room-service: назначение, оснащение оборудованием рабочих помещений, режим работы, обязанности сотрудников (менеджер, супервайзер, официант, ordertaker).
4. Организуйте обслуживание по типу шведского стола (завтрак): метод обслуживания; оборудование, рекомендации по меню. Пр продемонструйте технику подачи холодных закусок, салатов, горячих блюд и закусок.
5. Разработайте психологические способы воздействия, используемые для привлечения гостей в ресторан.
6. Составьте анализ эффективности каналов распространения информации об услугах ресторана.

II.

Инструкция:

1. Письменно выполните вопрос 1, вопрос 2, вопрос 5, вопрос 6 и представьте их экзаменатору.
2. Расскажите экзаменатору процесс организации работы службы Room – service.
3. Перед экзаменатором продемонстрируйте технику подачи холодных закусок, салатов, горячих блюд и закусок.

Задание к дифференцированному зачету

ПП 02 «Овладение приемами и навыками при организации и контроле текущей деятельности сотрудников службы питания»

Тема: **Ужин в VIP-зале на 30 персон по поводу официального визита иностранной делегации.**

1. Инструктаж по технике безопасности:

1. Составьте анализ меню ресторана. Дайте рекомендации по улучшению качества информационного обеспечения потребителей.
2. Подберите столовую посуду и приборы для подачи блюд на приеме. Произведите сервировку стола на одну персону.
3. Разработайте методы отбора персонала для руководителей подразделений (шеф – повара, администратора зала).
4. Спрогнозируйте особенности поведения сотрудников при внедрении нововведений на рабочем месте.
5. Разработайте организационную структуру управления предприятием, составьте анализ ее достоинств и недостатков.
6. Разработайте методы по оптимизации работы руководителя с коллективом.

Инструкция:

1. Письменно выполните и представьте экзаменатору вопрос 1. Для выполнения данного вопроса воспользуйтесь приложением к заданию.

Пр продемонструйте перед экзаменатором выполнение вопроса 2.

Письменно выполните и представьте экзаменатору вопрос 3, 4.

Расскажите экзаменатору ответ на вопрос 6.

Приложение

РЕСТОРАН «7 КРАСАВИЦ»

МЕНЮ

[Капитан Немо](#) (663/70/70/70/75/80/420) 2810

копченая стерлядь и осетрина, семга по-домашнему, с соленьями и маринадами

[«Унаги»](#) (530/70/70/75/56) 3490

Угорь горячего копчения с мидиями Киви и соленьями

[Карпаччо](#) 160

ломтики говяжьей вырезки в оливковом масле, в лимонном соке и сыром пармезан

[Карпаччо из морского гребешка под малиновым соусом](#) 460

Цукини по-шанхайски 160

овощи тушеные с грибами в кисло-сладком соусе

Фуагра в портвейне с кусочками ананаса

Палитра из сырых атлантических рыб (сибас, тунец, семга)

Икра черная 1120

«Антипасти-ди пеше» 260

мраморный тунец, морской гребешок, норвежский лосось

Устрицы 3 шт.490

Мидии испанские с томатной сальсой

Мясное ассорти 480

солями мелано, окорок парма, артишоки, перец «пеперони» и сыр моцарелла

Тар-тар из норвежского лосося 130

с лаймом, украшенный лепестками сибаса

Шейки раков 230

нежные яичные рулетики с шейками раков, с слабосоленой семгой, авокадо и соусом «Капитан Немо»

Семга малосольная с грейпфрутом 150

Сырная тарелка 620

шавру, фоль – эпи, камамбер, грюйер, горгонзола, пармезан, сент-агюр с виноградом, грушей и красной смородиной.

Горячие закуски

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:

1. Холодная закуска из трески горячего копчения
2. Салат столичный
3. Солянка донская
4. Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
6. Сливки взбитые
7. Чай с лимоном

Предложить напитки и соответствующую посуду.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда:

1. Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)
2. Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)
3. Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
4. Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Десерт (арбуз)
6. Кофе черный

Предложить алкогольные и безалкогольные напитки и посуду для них.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3

Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек.

Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 4

Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Принять число участников банкета 50 человек.

Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 5

Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:

1. Икра зернистая
2. Ассорти рыбное
3. Овощи натуральные
4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
5. Бульон с расстегаем
6. Лангет с картофелем жареным из вареного
7. Кофе черный с лимоном

Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 6

А) Представить вариант сервировки стола, а также предложить способы и последовательность обслуживания гостей на банкете по поводу юбилея в ресторане высшего класса:

Меню заказного обеда:

Холодные блюда и закуски

Ассорти рыбное

Ассорти мясное

Салат столичный

Горячие закуски

Язык, запеченный в сметанном соусе

Вторые горячие блюда

Осетр, припущенный в соусе белое вино, овощи припущенные

Филе жареное с грибами и картофелем фри

Сладкие блюда

Крем ореховый

Яблоки печеные

Горячие напитки

Кофе черный

Б) Подобрать винно-водочные изделия к каждой закуске и блюду, а также посуду для употребления напитков.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 7 Рассчитать численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля. Принять количество участников банкета 100 человек. Предложить меню и карту вин.

Предложить схему проведения банкета.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 8 Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложить порядок обслуживания.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 9 Составить меню полного рациона на один день для питания туристов на пешеходном маршруте. Подобрать необходимое количество посуды, приборов для еды

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 10 Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер.

Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 11 Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложить порядок обслуживания

2. Расчетно-графические работы

1 Задание по теме 1.2 «Характеристика торговых помещений». Тема урока: «Интерьер торговых помещений»

Пользуясь любым источником литературы или основываясь на собственном опыте посещения реальных предприятий общественного питания любой формы собственности и принадлежности, подобрать два примера предприятий питания, выделяющихся своей уникальностью или «изюминкой». Это может быть наружное или внутреннее оформление предприятия, униформа персонала или «сверхвнимательное» обслуживание, «удивительные» услуги, «неповторимое» меню и т.д.

Оформить материал работы в виде сообщения с примерной темой «Уникальные предприятия общественного питания». На примере этих двух предприятий питания показать особенности их деятельности и отличительные черты.

2 Задание по теме 1.2 «Характеристика торговых помещений».

Тема урока: «Типы и классы предприятий общественного питания и их характеристика».

После изучения данной темы выполнить *сравнительную характеристику двух типов предприятий ОП* по индивидуальному заданию (см. таблицу 2) по следующей схеме:

1 В соответствии с ГОСТ Р 50762 – 95 «ОП. Классификация предприятий» (см. Приложение А) произвести сравнение по всем группам показателей, сделать вывод;

Таблица 2 – Номер варианта и типы предприятий ОП для выполнения работы

	Первый тип предприятия ОП	Второй тип предприятия ОП
1	2	3
1.	Ресторан 1 класса	Ресторан класса люкс
2.	Ресторан высшего класса	Бар высшего класса
3.	Ресторан класса люкс	Столовая
4.	Кафе общедоступное	Ресторан 1 класса
5.	Столовая общего типа	Диско-бар
6.	Коктейль-холл	Закусочная блинная
7.	Столовая диетическая	Закусочная общего типа
8.	Бар высшего класса	Ресторан высшего класса
9.	Бар класса люкс	Бар 1 класса
10.	Закусочная общего типа	Столовая общего типа
11.	Закусочная пышечная	Кафе молодежное
12.	Закусочная пиццерия	Кафе-молочное
13.	Закусочная сосисочная	Ресторан 1 класса
14.	Закусочная чебуречная	Столовая общего типа
15.	Закусочная пирожковая	Ресторан 1 класса
16.	Закусочная блинная	Ресторан 1 класса
17.	Закусочная шашлычная	Бар 1 класса
18.	Закусочная чайная	Кафе-кондитерская
19.	Ресторан 1 класса	Гриль-бар
20.	Варьете-бар	Закусочная шашлычная
21.	Столовая диетическая	Закусочная сосисочная
22.	Ресторан 1 класса	Кафе общедоступное