



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

43.02.14 Гостиничное дело

Базовая подготовка

Очная форма обучения

Владивосток 2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 «Гостиничное дело» 09 декабря 2016 года №1552.

Разработана:

Нивинская Ольга Андреевна, преподаватель Академического колледжа ВГУЭС
Тен Жанна Александровна, мастер производственного обучения Академического колледжа ВГУЭС

Рассмотрена на заседании ЦМК
Протокол № 9 от « 13 » мая 2022 г.

Председатель ЦМК



Гусакова А.Д.

Содержание

1	Общие сведения	4
2	Результаты освоения профессионального модуля	4
3	Структура и содержание профессионального модуля	9
4	Условия реализации программы модуля	19
5	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	22

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

Рабочая программа составляется для очной формы обучения

1.2. Требования к результатам освоения модуля:

Базовая часть

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

- иметь практический опыт:
- планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
 - контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
 - уметь:
- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
- организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
 - контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
 - знать:
- задачи, функции и особенности работы службы питания;
- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
- особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;

- технологию организации процесса питания;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
- этапы процесса обслуживания;
- технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- регламенты службы питания;
- критерии и показатели качества обслуживания;

- методы оценки качества предоставленных услуг.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело:

Код	Наименование результата обучения
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

Вариативная часть

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

- иметь практический опыт:
 - планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
 - разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
 - оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
 - контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
 - уметь:
 - осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
 - оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
 - определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
 - анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
 - использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;

- организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
 - контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
 - знать:
 - задачи, функции и особенности работы службы питания;
 - законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
 - особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
 - требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
 - требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
 - профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
 - технологию организации процесса питания;
 - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
 - этапы процесса обслуживания;
 - технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
 - профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
 - регламенты службы питания;
 - критерии и показатели качества обслуживания;
 - методы оценки качества предоставленных услуг.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело:

Код	Наименование результата обучения
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

В процессе освоения ПМ у студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Личностные результаты освоения профессионального модуля:

- Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
- Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
- Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
- Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
- Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
- Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
- Выбирающий оптимальные способы решения профессиональных задач на основе уважения к заказчику, понимания его потребностей
- Проявляющий способности к планированию и ведению предпринимательской деятельности на основе понимания и соблюдения правовых норм российского законодательства

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	648
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	236
Учебная практика	72
Производственная практика	108
Самостоятельная работа студента (всего)	34
в том числе:	
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация	экзамен
Итоговая аттестация в форме экзамена	Экзамен по модулю

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельностью сотрудников службы питания

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля ¹	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика	Производственная, (часов) <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего часов	В т. ч. лабораторные работы и практические занятия, (часов)	Всего часов	В т. ч. курсовая работа (проект), (часов)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК.2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1-11	МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	128	98	49	8	-		
ПК.2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1-11	МДК. 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.	70	40	40	8	-		
ПК.2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1-11	МДК.02.03 Технология и организация услуг питания	114	98	49	6	-		
ПК.2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1-11	Учебная практика	72					72	108
ПК.2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 1-11	Производственная (по профилю специальности) часов	108						108
	Экзамен по модулю	12						
	ВСЕГО:	648	236	138	22	-	72	108

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.		120	1,2
	Содержание		
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	1. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. 2. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания. 3. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания. 4. Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. 5. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены. 6. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. 7. Деловое общение. Этика и этикет.	10	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	10	1,2,3
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	Содержание 1. Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; 2. Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. 3. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. 4. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. 5. Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы. 6. Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания. 7. Стили и методы подачи блюд и напитков.	10	1,2

	8. Виды расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания. Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей. Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания. Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами». Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами. Составление нормативных и технических документов службы питания.	10	1,2,3
Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	Содержание	20	1,2
	1. Особенности обслуживания разных форм и стилей мероприятий организаций службы питания.		
	2. Технология подготовки и обслуживания конференций, семинаров, совещаний.		
	3. Технология организации и обслуживания службы Рум-сервис.		
	4. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.		
	5. Особенности подготовки и обслуживания официальных приемов.		
	6. Особенности подготовки и обслуживания неофициальных банкетов.		
	7. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета фуршета.		
	8. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета коктейля.		
	9. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний. Подготовка и организация обслуживания службы Рум – сервис. Подготовка и организация обслуживания шведского стола. Подготовка и организация обслуживания гостей на высшем уровне. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов. Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.	10	2,3
Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям.	Содержание	19	1,2
	1. Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы.		
	2. Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества.		
	3. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.		

	Тематика практических занятий и лабораторных работ Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания. Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания	9	2,3
Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса	Тематика практических занятий и лабораторных работ Организация службы Room service. Составление диалогов. Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов при заказе и обслуживании банкетов и мероприятий в ресторане отеля. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены. Распознавание и решение сложных и проблемных ситуаций в различных контекстах.	10	1,2,3
Самостоятельная работа обучающихся при изучении МДК.02.01 1. Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля. 2. Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара. 3. Составление алгоритма работы с гостем по телефону. 4. Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями. 5. Составление эссе об организации службы питания. 6. Заполнение и обработка заявок и бланков. 7. Составление текстов на русском и иностранном языке для общения по телефону с клиентами. 8. Составление алгоритма обслуживания гостей в службе рум-сервис. 9. Выписка счетов, внесение изменений в счет, производство расчетов с клиентом. 10. Оформление препроводительной ведомости для сдачи выручки в банк. 11. Определение подлинности и платежности бумажных денежных знаков. 12. Оформление отчетных документов по расчету с владельцами платежных документов.		12	2,3
МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.		62	
Тема 2.1. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного	Тематика практических занятий и лабораторных работ Организация питания гостей. Введение лексики, закрепление в упражнениях Чтение и перевод текста “The F&B in the Hotel”. Вопросы и ответы по содержанию текста. Развитие навыков устной речи. Выполнение упражнений с использованием лексики. Составление диалогов.	30	1,2,3

комплекса на английском языке.	Встреча, обслуживание гостей и прощание. Введение и закрепление лексики. Чтение и перевод текста "Hotel Restaurant". Выполнение упражнений для закрепления лексики. Развитие навыков устной речи. Составление диалогов при заказе столов и мероприятий в ресторане отеля. Практика устной речи. Диалоги между сотрудниками о случившихся событиях во время смены.		
Тема 2.2. Развитие навыков диалогической и монологической речи на английском языке	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Ролевая игра «Собеседование с претендентом на должность официанта (повара и т. д.) в гостинице» 2. Ролевые игры «Обсуждение меню на день», «Обсуждение меню для банкета» и т. д. 3. Устное высказывание по теме «Столовые приборы и посуда» 4. Дискуссия на тему «Преимущества и недостатки «шведского стола»» 5. Modals (Must, mustn't, need, needn't, should, shouldn't); modals + perfect infinitives 6. Дискуссия на тему «Мои кулинарные предпочтения» 7. Ролевая игра «Выбор национальной кухни» 8. Сообщение на тему «Национальные напитки» 9. Технология обслуживания туристов питанием 10. Грамматика: конструкция be/ get used to smth	32	1,2,3
МДК 02.03 Технология и организация услуг питания		108	
Тема 3.1 Организационная структура предприятия общественного питания	Содержание 1. Состав и характеристика производственных и торговых помещений, помещений для приема, хранения и отпуска товара; помещений административного, бытового и технического назначения. 2. Зависимость состава и площади помещений от типа предприятия, мощности; класса предоставляемых услуг. 3. Структура управления предприятием питания.	5	1,2,3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Характеристика производственных помещений предприятий питания разного типа 2. Зависимость состава и площади помещений от типа предприятия, мощности; класса предоставляемых услуг. 3. Структура управления предприятием питания	5	2,3
Тема 3.2 Снабжение предприятий общественного питания	Содержание 1. Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания. 2. Виды, источники и формы снабжения. 3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения: определение потребностей в объемах продовольственного и материально-технического снабжения; технологический процесс организации снабжения. 4. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания	5	1,2,3

	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения: определение потребностей в объемах продовольственного и материально-технического снабжения; технологический процесс организации снабжения. 2. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания	5	2,3
Тема 3.3 Вспомогательные службы предприятий питания	Содержание 1. Характеристика вспомогательных служб общественного питания (складское, тарное, ремонтное хозяйство и транспортно-экспедиционное обслуживание). 2. Организация складского хозяйства. 3. Состав и функциональное назначение помещений. 4. Хранение и отпуск товара на производство.	5	1,2,3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Характеристика вспомогательных служб общественного питания г. Владивостока, Приморского края	5	2,3
Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании	Содержание 1. Основы планирования производственной деятельности. 2. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: сборники рецептуры блюд и кулинарных изделий; технологические карты (ТК), калькуляция карты (КК); технико-технологические карты (ТТК); технологические инструкции (ТИ); технические условия (ТУ). 3. Виды меню и их характеристика. 4. Принципы составления меню для ресторанов, баров, кафе и других типов предприятий питания. 5. Требования к оформлению меню. 6. Организация производственной деятельности. 7. Виды производственных циклов. 8. Организация работы основных и вспомогательных производственных цехов и подразделений предприятий питания. 9. Производственный персонал предприятий питания (ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». 10. Контроль качества продукции общественного питания.	5	1,2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: сборники рецептуры блюд и кулинарных изделий; технологические карты (ТК), калькуляция карты (КК); технико-технологические карты (ТТК); технологические инструкции (ТИ); технические условия (ТУ).	5	2,3

	2. Принципы составления меню для ресторанов, баров, кафе и других типов предприятий питания 3. Организация производственной деятельности		
Тема 3.5 Технологии франчайзинга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения.	Содержание 1.Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса РФ. 2.Этапы создания ресторанного франчайзинга. 3.Франчайзинговые сети. 4.Участники франчайз-проектов. 5.Роль РАФ (Российская Ассоциация Франчайзинга) в развитии услуг питания. 6.Ресторанный франчайзинг в гостиничном бизнесе	5	1,2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Ресторанный франчайзинг в гостиничном бизнесе Приморского края	5	2
Тема 3.6 Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения.	Содержание 1.Современное состояние и перспективы развития кейтеринговых услуг в ресторанном бизнесе РФ. 2.Виды кейтеринга. 3. Организация службы кейтеринга в ресторанах гостиничных предприятий. 4.Особенности организации производства и обслуживания потребителей в гостиницах и других средствах размещения с использованием кейтеринговых технологий	5	1,2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Организация службы кейтеринга в ресторанах гостиничных предприятий г. Владивостока, Приморского края	5	2,3
Тема 3.7 Консалтинговые услуги в общественном питании. Состояние и перспективы развития.	Содержание 1.Понятие, сущность и виды консалтинга на рынке услуг общественного питания. 2.Специфические особенности предоставления. 3.Направления консалтинговых услуг по группам. Критерии и признаки классификации консалтинговых услуг. 4.Состояния и перспективы развития консалтинговых услуг в ресторанном бизнесе. 5. Ресторанный консалтинг как вид бизнеса. 6.Роль консалтинга в проектировании, открытии и дальнейшей деятельности предприятий питания гостиниц и других средств размещения. 7.Особенности развития рынка ресторанного консалтинга в Приморском крае.	5	1,2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Состояния и перспективы развития консалтинговых услуг в ресторанном бизнесе Приморского края	5	2,3

	2. Направления консалтинговых услуг по группам. Критерии и признаки классификации консалтинговых услуг		
Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения.	Содержание 1. Виды и классификация торжественных мероприятий (банкетов), носящих массовый характер. 2. Цели и задачи банкетной службы ресторанов гостиничных предприятий. 3. Организационная и управленческая структура и персонал банкетной службы. 4. Подготовка к проведению массовых мероприятий по организации услуг питания. 5. Технологии проектирования банкетов по способу приема пищи. Банкет за столом: с полным и частичным обслуживанием, банкет-чай. Комбинированный банкет: банкет-буфет, банкет «шведский стол»; 6. Технологии проектирования банкетов по способу приема пищи. Банкеты стоя: фуршет, коктейль, коктейль-фуршет, коктейль-буфет. Дипломатические приемы: дневные и вечерние.	7	1,2,3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ 1. Подготовка к проведению массовых мероприятий по организации услуг питания. 2. Технологии проектирования банкетов по способу приема пищи 3. Технологии проектирования банкетов по способу приема пищи	7	1,2,3
Тема 3.9 Инновационные технологии в управлении процессами организации и обслуживания потребителей услуг питания гостиничных предприятий.	Содержание учебного материала 1. Особенности внедрения инновационных подходов к организации услуг питания гостиничных предприятий. 2. Типы инноваций: технические, организационно-технологические, управленческие, комплексные. 3. Методы анализа и факторы инновационных стратегий. 4. Инновационная активность предприятия общественного питания.	7	1,2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Особенности внедрения инновационных подходов к организации услуг питания гостиничных предприятий.	7	2
Самостоятельная работа обучающихся при изучении МДК.02.03 1. Современные модели организации снабжения предприятий общественного питания. 2. Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания. 3. Современные тенденции формирования рынка услуг питания России. 4. Принципы организации и управления банкетной службой ресторанов. 5. Роль и значение сомелье в повышении качества предоставляемых услуг. 6. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания. 7. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.		10	2,3

<p>8. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.</p> <p>9. Роль продовольственного снабжения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.</p> <p>10. Мотивация и социально-экономическая поддержка персонала предприятия общественного питания.</p> <p>11. Организация работ с алкогольными напитками в предприятиях общественного питания</p> <p>12. Производственный контроль качества услуг питания.</p> <p>13. Столовая посуда и белье ресторанов как элемент формирования «атмосферики» предприятия.</p> <p>14. Технология формирования сетевого рынка услуг питания.</p> <p>15. Особенности организации служб питания при гостиницах.</p> <p>16. Услуги предприятий быстрого обслуживания, особенности формирования и продвижения.</p> <p>17. Ресторанный текстиль как имиджевая составляющая предприятия.</p> <p>18. Менеджер по персоналу: профессиональный подбор и работа с кадрами на предприятиях общественного питания.</p> <p>19. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow.</p> <p>20. Организация процесса обслуживания потребителей в предприятии общественного питания формата fast-food.</p> <p>21. Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа.</p> <p>22. Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа.</p> <p>23. Организация услуг питания туристов на транспорте.</p> <p>24. Организация услуг питания в местах массового отдыха.</p> <p>25. PR-сопровождение предприятия общественного питания.</p> <p>26. Формирование имиджа предприятия питания в рыночных условиях.</p> <p>27. Банкетные услуги и особенности их организации.</p> <p>28. Ресторанный кейтеринг: современное состояние и перспективы развития.</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.</p> <p>2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.</p> <p>3. Выполнение сервировки стола к обеду.</p> <p>4. Выполнение сервировки стола к ужину.</p> <p>5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.</p> <p>6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.</p> <p>7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.</p> <p>8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара</p> <p>9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями</p> <ul style="list-style-type: none"> • Silver service • Банкетный сервис 	72	3

<ul style="list-style-type: none"> • Шведский стол • Gueridon Service <ol style="list-style-type: none"> 10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. 11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. 12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей. 13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. 14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. 15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. 16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. 17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. 18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. 		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. 4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. 5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. 6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. 8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. 9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. 10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис. 11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. 13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». 16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 17. Распределение персонала по организациям службы питания. 18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы. 19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. 20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. 	108	3

21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.		
22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.		
23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.		
Экзамен по модулю	12	
Всего	648	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в мастерской по компетенции «Администрирование отеля» с оборудованием и программным обеспечением согласно стандартам WorldSkills Russia «Администрирование отеля».

учебно-лабораторное оборудование:

Многофункциональное устройство №2 МФУ Xerox WC3345;

Ноутбук №2 Lenovo V155-15API;

учебно-производственное оборудование:

Ноутбук №2 Lenovo V155-15API;

Ноутбук №4 Lenovo V155-15API;

Многофункциональное устройство №2 МФУ Xerox WC3345;

ЖК-панель;

Диван офисный;

Счетчик банкнот DoCash 3040 UV;

Терминал ICT 220 Ethernet + клавиатура выносная IPP 220 с Contacless (для ICT 220/250);

Стойка администратора;

Записывающее устройство магнитных карт (энкодер), марка Singular. Модель: SCW LoCo/HiCo usb;

Стол журнальный на металлическом каркасе ;

Комплект кассового оборудования Атол.

программное и методическое обеспечение:

Office Professional Plus 2019 Russian OLV NL Each AcademicEdition Additional Product Microsoft Ireland Operations Limited;

Система управления гостиницей №2 HRS Oracle Hospitality OPERA;

Система управления гостиницей № 1 Libra Hospitality «Logus HMS»;

Интегрированный пакет программного обеспечения для создания и редактирования растровых и векторных изображений №2 Adobe Creative Cloud.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Печатные и электронные издания

Основные источники:

1. Безрукова, Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н.Л. Безрукова; Московский пед.гос. университет. – Москва: МПГУ, 2018. – 192 с. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500309>

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. – Москва: Юрайт, 2019. – 331 с. – URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433891>

3. Гончарова Л.П. Гостиничный сервис: учебное пособие для СПО / Л.П. Гончарова. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 174 с. <http://znanium.com/catalog/product/987236>.

4. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – Москва: Юрайт, 2019. – 336 с. – URL: <https://biblio-online.ru/bcode/432904> ЭБС Юрайт

5. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. – Москва: Юрайт, 2019. – 336 с. – URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433890>

Дополнительные источники:

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие для СПО / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 432 с. <http://znanium.com/catalog/product/961520>

2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О.

В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2019. – 231 с. – URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437755> (дата обращения: 26.05.2022).

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – Москва: Юрайт, 2019. – 179 с. – URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778> (дата обращения: 28.04.2022).

Нормативные документы:

1.

ОСТ Р 54603-2011. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу // Все ГОСТы. – URL: <http://vsegost.com/Catalog/52/52262.shtml>.

2.

единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих. Раздел "Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма" // Электрон. фонд правовой и нормативно-техн. документации. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/902335720>

3.

должностная инструкция портье гостиницы // Мир ресторатора. – URL: <http://mir-restoratora.ru/?p=2478> Академия гостеприимства: журнал. – URL: <http://hotel-rest.biz/>

4. О защите прав потребителей: закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 18.03.2019) // СПС «Гарант». – URL: <https://base.garant.ru/10106035/>

5. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) // СПС «Гарант». – URL: <https://base.garant.ru/166149/>

6. О введении в действие санитарных правил: Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 (ред. от 10.06.2016) // СПС «Гарант». – URL: <https://base.garant.ru/12125153/>

7. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // Все ГОСТы. – URL: <http://vsegost.com/Catalog/54/54759.shtml>.

8. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // Все ГОСТы. – URL: <http://vsegost.com/Catalog/57/57537.shtml>.

9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования // Все ГОСТы. – URL: <http://vsegost.com/Catalog/57/57023.shtml>.

10. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу // Все ГОСТы. – URL: <http://vsegost.com/Catalog/56/56009.shtml>.

Журналы (электронные):

«ОТЕЛЬ»

«Пять звезд»

«Гостиница и ресторан»

«PRO - отель»

«Планета отелей. Тенденции. Менеджмент. Инвестиции».

Интернет-ресурсы

<http://www.travelmole.com>

<http://www.hotelnews.ru>

<http://www.stonef.ru/history.htm>

<http://all-hotels.ru>

<http://www.amadeus.ru>

<http://www.gaomoskva.ru>

<http://www.hotelsinfoclub.ru/archive>

Рукопт: межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум.– URL: <http://rucont.ru>.

Научная электронная библиотека (НЭБ) – URL:<http://elibrary.ru/defaultx.asp>. Все о туризме. Туристская библиотека. – URL: <http://tourlib.net/>.

ProHotel: портал про гостиничный бизнес. – URL: <http://prohotel.ru/> Hotelier: электрон. журнал. – URL: <https://hotelier.pro/>

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ.02 производится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» и календарным графиком. Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий.

График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания, МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания. и МДК.02.03 Технология и организация услуг питания, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин: ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле, ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия, ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия, ОП.06 Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса, ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения, ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп.

При проведении практических занятий проводится деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 20 чел.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у студентов. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно- методические комплексы (кейсы студентов).

С целью методического обеспечения прохождения учебной и/или производственной практики, выполнения курсового проекта/курсовой работы разрабатываются методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации. График проведения консультаций размещен на информационном стенде дирекции Академического колледжа.

При выполнении курсовой работы проводятся как групповые аудиторные консультации, так и индивидуальные.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Текущий учет результатов освоения ПМ производится в журнале по ПМ. Наличие оценок по ЛПР и рубежному контролю является для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок за ЛПР и ТРК студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по ПМ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

4.3 Результаты освоения общих компетенций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за профессиональной деятельностью на производстве, обсуждение с участием группы специалистов, проблемный метод, дискуссия, метод проектов, исследовательский метод. - проведение в процессе внеаудиторной деятельности творческих встреч, профессиональных соревнований, конкурсов, направленности, - метод проб и ошибок; учебных задач с избыточным условием; учебных задач с недостаточным условием, требующих поиска дополнительной информации; - метод кейсов, любых видов проектной деятельности; заданий с ограничением по времени, в том числе мини-проекты, реализуемые в рамках занятия. - поиск и сбор информации (задания на поиск информации в справочной литературе, сети Интернет.); - обработка информации (подготовка вопросов к тексту, составление планов к тексту; задания на упорядочение информации – выстраивание логических, причинно-следственных связей, хронологическое упорядочение, ранжирование; составление
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, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК.11	Использовать знания по финансовой	

	грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	диаграмм, схем, графиков, таблиц); –передача информации (подготовка докладов, сообщений по теме; презентаций к учебному материалу; подготовка учебных пособий по теме); –комплексные методы (составление и защита рефератов; информационные учебные проекты; учебно-исследовательская работа, представление полученных результатов в форме текста, оформление выводов).
--	--	---

4.2 Конкретизация результатов освоения ПМ

По результатам освоения модуля проводится экзамен по модулю

ПК. 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	
Иметь практический опыт:	<p>Виды работ на практике:</p> <p>Подготовка к обслуживанию и приему гостей.</p> <p>Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.</p> <p>Выполнение сервировки стола к обеду.</p> <p>Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.</p> <p>Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.</p> <p>Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.</p> <p>Распределение персонала по организациям службы питания.</p> <p>Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.</p> <p>Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.</p> <p>Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.</p> <p>Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.</p> <p>Владение профессиональной этикой персонала службы питания.</p> <p>Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.</p>
Уметь:	<p>Тематика лабораторных/практических работ:</p> <p>Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.</p> <p>Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.</p> <p>Идентификация материальных ресурсов и оборудования для обеспечения работы службы питания.</p>

	<p>Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.</p> <p>Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.</p> <p>Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.</p> <p>Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания.</p> <p>Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами».</p> <p>Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами.</p> <p>Составление нормативных и технических документов службы питания.</p> <p>Характеристика производственных помещений предприятий питания разного типа</p> <p>Зависимость состава и площади помещений от типа предприятия, мощности; класса предоставляемых услуг.</p> <p>Структура управления предприятием питания</p>
Знать:	<p>Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса</p> <p>Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания</p>
Самостоятельная работа	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Составление требований к обслуживающему персоналу кухни ресторана отеля.</p> <p>Составление перечня оборудования кухни, торгового зала ресторана и бара.</p> <p>Составление алгоритма работы с гостем по телефону.</p> <p>Составление алгоритма поведения в конфликтных ситуациях с потребителями.</p> <p>Составление эссе об организации службы питания.</p> <p>Заполнение и обработка заявок и бланков.</p>
<p>ПК.2.2 Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	
Иметь практический опыт:	<p>Виды работ на практике</p> <p>Выполнение сервировки стола к ужину.</p> <p>Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.</p> <p>Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.</p> <p>Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.</p> <p>Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.</p> <p>Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.</p> <p>Ознакомление и изучение режима работы предприятия.</p> <p>Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</p> <p>Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.</p> <p>Ознакомление с производственными помещениями службы питания.</p> <p>Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.</p>

Уметь:	<p>Тематика лабораторных/практических работ</p> <p>Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания.</p> <p>Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами».</p> <p>Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами.</p> <p>Составление нормативных и технических документов службы питания.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания неофициальных банкетов.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания комбинированных приемов и банкетов, торжеств</p> <p>Подготовка и организация обслуживания торжеств и тематических мероприятий.</p>
Знать:	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания.</p> <p>Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям.</p> <p>Тема 3.1 Организационная структура предприятия общественного питания</p> <p>Тема 3.2 Снабжение предприятий общественного питания</p> <p>Тема 3.3 Вспомогательные службы предприятий питания</p>
Самостоятельная работа	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Составление текстов на русском и иностранном языке для общения по телефону с клиентами.</p> <p>Составление алгоритма обслуживания гостей в службе рум-сервис.</p> <p>Выписка счетов, внесение изменений в счет, производство расчетов с клиентом.</p> <p>Оформление препроводительной ведомости для сдачи выручки в банк.</p> <p>Определение подлинности и платежности бумажных денежных знаков.</p> <p>Оформление отчетных документов по расчету с владельцами платежных документов.</p>
ПК.2.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	
Иметь практический опыт	<p>Виды работ на практике:</p> <p>Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.</p> <p>Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара</p> <p>Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями</p> <p>Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.</p> <p>Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.</p> <p>Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.</p> <p>Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.</p> <p>Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.</p> <p>Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.</p> <p>Подготовка и организация работы службы Рум сервис.</p> <p>Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.</p> <p>Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.</p>

	<p>Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».</p>
Уметь:	<p>Тематика лабораторных/практических работ:</p> <p>Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: сборники рецептуры блюд и кулинарных изделий; технологические карты (ТК), калькуляция карты (КК); технико-технологические карты (ТТК); технологические инструкции (ТИ); технические условия (ТУ).</p> <p>Принципы составления меню для ресторанов, баров, кафе и других типов предприятий питания</p> <p>Организация производственной деятельности</p> <p>Организация службы кейтеринга в ресторанах гостиничных предприятий г. Владивостока, Приморского края</p> <p>Состояния и перспективы развития консалтинговых услуг в ресторанном бизнесе Приморского края</p> <p>Направления консалтинговых услуг по группам. Критерии и признаки классификации консалтинговых услуг</p>
Знать:	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <p>Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса</p> <p>Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании</p> <p>Тема 3.5 Технологии франчайзинга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Тема 3.6 Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Тема 3.7 Консалтинговые услуги в общественном питании. Состояние и перспективы развития.</p> <p>Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Тема 3.9 Инновационные технологии в управлении процессами организации и обслуживания потребителей услуг питания гостиничных предприятий.</p>
Самостоятельная работа	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Сервировка столовой посуды, работа с бельем ресторанов как элементом формирования «атмосферики» предприятия.</p> <p>Изучение предложений ресторанного текстиля как имиджевая составляющая предприятия.</p> <p>Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow.</p> <p>Организация процесса обслуживания потребителей в предприятии общественного питания формата fast-food.</p> <p>Формирования требований к персоналу столовых открытого типа</p> <p>Формирования требований к персоналу в кафе общего типа.</p> <p>Организация услуг питания туристов на транспорте.</p> <p>Организация услуг питания в местах массового отдыха.</p> <p>PR-сопровождение предприятия общественного питания.</p>



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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

43.02.14 Гостиничное дело

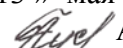
Форма обучения очная

Владивосток 2022

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности программы подготовки специалистов среднего звена (43.02.14 Гостиничное дело, 09.12.2016, № 1552)

Разработали:

Тен Жанна Александровна, мастер производственного обучения
Нивинская Ольга Андреевна, преподаватель

Рассмотрен на заседании ЦМК Междисциплинарного профиля
Протокол № 9 от « 13 » мая 2022 г.
Председатель ЦМК  А.Д. Гусакова

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб питания.

КОС разработаны на основании:

– основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело;

– рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб питания.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

Код ОК, ПК	Код результата обучения	Наименование
ОК 01 ОК 02	П1	планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале
ОК 03 ОК 04	П2	разработки операционных процедур и стандартов службы питания
ОК 05 ОК 06	П3	организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ОК 07 ОК 08	П4	оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке
ОК 09 ОК 10	П5	контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ОК 11 ПК 2.1	У1	осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса
ПК 2.2 ПК 2.3	У2	оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале
	У3	определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке
	У4	анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале
	У5	использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания
	У6	выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению
	У7	организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке
	У8	контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
	31	задачи, функции и особенности работы службы питания
	32	законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса
	33	особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания
	34	требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены
	35	требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания

Код ОК, ПК	Код результата обучения	Наименование
	36	профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке
	37	технологии организации процесса питания
	38	специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания
	39	этапы процесса обслуживания
	310	технологии организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания
	311	профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке
	312	регламенты службы питания
	313	критерии и показатели качества обслуживания
	314	методы оценки качества предоставленных услуг

2 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых в процессе изучения

Код результата обучения	Содержание учебного материала (темы)	Вид оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания			
МДК 02.03 Технология и организация услуг питания			
П1	Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания Тема 3.1 Организационная структура предприятия общественного питания Тема 3.2 Снабжение предприятий общественного питания Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения	Контрольная Работа Творческое задание Тестовое задание Ситуационная задача	Ситуационная задача Собеседование №2
П2	Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения	Творческое задание Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №2
П3	Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	Формы первичных документов Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №1

Код результата обучения	Содержание учебного материала (темы)	Вид оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
П4	Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения	Ситуационная задача Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №1
У1	Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Ситуационная задача Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №1
У2	Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания Тема 3.1 Организационная структура предприятия общественного питания Тема 3.2 Снабжение предприятий общественного питания	Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №2
У3	Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке	Ситуационная задача Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №1
У4	Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания	Собеседование №1 Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №1
У5	Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания	Творческое задание Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №2
У6	Тема 3.5 Технологии франчайзинга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения	Творческое задание	Ситуационная задача Собеседование №2
У7	Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке	Контрольная работа Собеседование №1	Ситуационная задача Собеседование №1

Код результата обучения	Содержание учебного материала (темы)	Вид оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании Тема 3.6 Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения		
У8	Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании	Собеседование №1	Ситуационная задача Собеседование №1
31	Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №1
32	Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №1
33	Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания Тема 3.3 Вспомогательные службы предприятий питания Тема 3.6 Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения	Контрольная работа Собеседование №2 Формы первичных документов	Ситуационная задача Собеседование №2
34	Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса Тема 3.3 Вспомогательные службы предприятий питания Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения	Контрольная работа Ситуационная задача	Ситуационная задача Собеседование №2
35	Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания Тема 3.1 Организационная структура предприятия общественного питания	Собеседование №1 Ситуационная задача	Ситуационная задача Собеседование №1

Код результата обучения	Содержание учебного материала (темы)	Вид оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Тема 3.3 Вспомогательные службы предприятий питания		
36	Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке	Творческое задание Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №1
37	Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании Тема 3.6 Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения	Творческое задание Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №1
38	Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания Тема 3.7 Консалтинговые услуги в общественном питании. Состояние и перспективы развития Тема 3.9 Инновационные технологии в управлении процессами организации и обслуживания потребителей услуг питания гостиничных предприятий	Творческое задание Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №2
39	Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения	Творческое задание Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №2
310	Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям Тема 3.6 Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения	Ситуационная задача	Ситуационная задача Собеседование №1
311	Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке	Творческое задание Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №1
312	Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Собеседование Тестовые задания	Ситуационная задача Собеседование №1

Код результата обучения	Содержание учебного материала (темы)	Вид оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании		
313	Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Контрольная работа Формы первичных документов	Ситуационная задача Собеседование №1
314	Тема 3.9 Инновационные технологии в управлении процессами организации и обслуживания потребителей услуг питания гостиничных предприятий	Контрольная работа	Ситуационная задача Собеседование №2
МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания			
31-314	Тема 2.1. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке.	Собеседование Тестовые задания	Собеседование
У1-У7	Тема 2.2. Развитие навыков диалогической и монологической речи на английском языке	Собеседование Тестовые задания	Собеседование

3 Структура банка контрольных заданий для текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип контрольного задания (из Приложения А)	Количество контрольных заданий (вариантов)	Общее время выполнения обучающимся контрольный заданий
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания МДК.02.03 Технология и организация услуг питания		
Текущий контроль		
Творческое задание №1 Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания Тема 3.1 Организационная структура предприятия общественного питания Тема 3.2 Снабжение предприятий общественного питания Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании Тема 3.5 Технологии франчайзинга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке Тема 3.6 Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения Тема 3.7 Консалтинговые услуги в общественном питании. Состояние и перспективы развития	28	30 мин.

Тип контрольного задания (из Приложения А)	Количество контрольных заданий (вариантов)	Общее время выполнения обучающимся контрольный заданий
<p>Тема 3.9 Инновационные технологии в управлении процессами организации и обслуживания потребителей услуг питания гостиничных предприятий</p> <p>Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания</p>		
<p>Собеседование №1</p> <p>Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям</p> <p>Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса</p> <p>Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания</p> <p>Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения</p> <p>Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке</p> <p>Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании</p> <p>Тема 3.6 Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения</p> <p>Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания</p> <p>Тема 3.1 Организационная структура предприятия общественного питания</p> <p>Тема 3.3 Вспомогательные службы предприятий питания</p>	44	20
<p>Собеседование №2</p> <p>Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса</p> <p>Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания</p> <p>Тема 3.1 Организационная структура предприятия общественного питания</p> <p>Тема 3.2 Снабжение предприятий общественного питания</p> <p>Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения</p> <p>Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании</p> <p>Тема 3.5 Технологии франчайзинга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения</p> <p>Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания</p> <p>Тема 3.3 Вспомогательные службы предприятий питания</p> <p>Тема 3.6 Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения</p> <p>Тема 3.9 Инновационные технологии в управлении процессами организации и обслуживания потребителей услуг питания гостиничных предприятий</p> <p>Тема 3.7 Консалтинговые услуги в общественном питании.</p> <p>Состояние и перспективы развития</p>	44	20
<p>Контрольная работа №1-19</p> <p>Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса</p> <p>Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания</p>	19	20

Тип контрольного задания (из Приложения А)	Количество контрольных заданий (вариантов)	Общее время выполнения обучающимся контрольный заданий
<p>Тема 3.1 Организационная структура предприятия общественного питания</p> <p>Тема 3.2 Снабжение предприятий общественного питания</p> <p>Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения</p> <p>Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании</p> <p>Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке</p> <p>Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям</p> <p>Тема 3.6 Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения</p> <p>Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения</p> <p>Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания</p> <p>Тема 3.3 Вспомогательные службы предприятий питания</p> <p>Тема 3.7 Консалтинговые услуги в общественном питании. Состояние и перспективы развития</p> <p>Тема 3.9 Инновационные технологии в управлении процессами организации и обслуживания потребителей услуг питания гостиничных предприятий</p>		
<p>Ситуационная задача №1</p> <p>Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса</p> <p>Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания</p> <p>Тема 3.1 Организационная структура предприятия общественного питания</p> <p>Тема 3.2 Снабжение предприятий общественного питания</p> <p>Тема 3.8 Организация услуг питания участников съездов, конференций и других массовых мероприятий на базе гостиниц и других средств размещения</p> <p>Тема 2.3. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса на английском языке</p> <p>Тема 2.2. Контроль и качество предоставления услуг потребителям</p> <p>Тема 3.3 Вспомогательные службы предприятий питания</p> <p>Тема 3.4 Производственная деятельность в общественном питании</p> <p>Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания</p> <p>Тема 3.6 Технологии кейтеринга в развитии услуг питания гостиниц и других средств размещения</p>	16	15
<p>Тестовые задания №1</p> <p>Тема. 2.3. Документация службы бронирования и продаж.</p> <p>Тема 3.1. Взаимодействие службы бронирования и продаж с другими службами гостиницы.</p> <p>Тема 1. 1. Организация и технология работы службы бронирования и продаж с клиентами</p>	1	20
<p>Формы первичных документов №1</p> <p>Тема 2.1. Технологический цикл обслуживания гостей при предоставлении услуг питания</p> <p>Тема 2.2. Особенности работы с клиентами</p>	1	20

Тип контрольного задания (из Приложения А)	Количество контрольных заданий (вариантов)	Общее время выполнения обучающимся контрольный заданий
Тема 3.1. Взаимодействие службы питания с другими службами гостиницы		
Промежуточная аттестация		
Собеседование №1	44	20
Собеседование №2	44	20
Ситуационная задача №1	11	20
МДК. 02. 02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания		
Текущий контроль		
Тестовое задание №, Тема 2.1. Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного комплекса на английском языке. Тема 2.2. Развитие навыков диалогической и монологической речи на английском языке	14	25
Промежуточная аттестация		
Собеседование	10	15

4 Структура контрольных заданий

МДК.02.0 1 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

МДК. 02.03 Технология и организация услуг питания

Текущий контроль

4.1 Собеседование №1

Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

1. Дать понятие и определить сущность общественного питания как сферы предпринимательской деятельности.
2. Перечислить социальные и экономические задачи и функции общественного питания
3. Дать определение типа и класса предприятий общественного питания
4. Назвать отличительные признаки ресторана, кафе, бара как типа предприятия общественного питания.
5. Дать определение услуги предприятия общественного питания
6. Как классифицируются услуги предприятия общественного питания?
7. В чем отличие услуг питания ресторана от услуг других типов предприятия общественного питания?
8. Назвать основополагающие ГОСТы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания РФ.
9. Перечислить основные функциональные группы помещений предприятия питания
10. Дать общую характеристику производственной и торговой группе помещений
11. В чем выражается мощность предприятия общественного питания?

12. Перечислить состав помещений для приема и хранения товаров; определить их функциональное назначение
13. Воспроизвести организационную структуру: столовой, кафе, бара и ресторана.
14. Воспроизвести структуру управления современного ресторана.
15. Назвать виды снабжения предприятия общественного питания.
16. Перечислите основные источники товарных ресурсов предприятия общественного питания
17. Охарактеризовать технологический процесс товародвижения в предприятии питания
18. Как документально оформляются отношения между поставщиком и предприятием общественного питания?
19. Представить в виде схемы технологический процесс организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания
20. Назвать источники материально-технологического снабжения современных предприятий питания
21. Дать характеристику вспомогательных служб предприятий общественного питания
22. Какую роль в составе предприятия питания выполняют технические помещения?
23. Определить сущность оперативного планирования на предприятиях общественного питания
24. В чьей компетенции находятся вопросы оперативного планирования?
25. Перечислить категории нормативных документов используемых в производственной деятельности предприятия общественного питания
26. Какую информацию и в какой структуре содержит сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
27. Какие сведения содержит рецептура на приготовлении блюда?
28. Охарактеризовать технологическую карту (ТК) на производства блюда
29. Чем отличается технологическая карта на производство блюда от технико-технологической (ТТК) карты на его производство?
30. Дать определение меню
31. Назвать виды меню, используемые в предприятиях общественного питания
32. Какие функции выполняет меню в предприятии питания?
33. Какой принцип положен в порядок расположения блюд в меню?
34. Какие требования предъявляются к внешнему оформлению карты блюд?
35. Какие цехи относят к заготовочным?
36. Какие цехи относят к доготовочным?
37. Назвать специализированные цехи предприятий общественного питания
38. Какие цехи относят к производственным (вспомогательным) помещениям?
39. Какие цехи предприятия общественного питания относят к основным?
40. Какую роль в составе производственных цехов играет холодный цех?
41. Какую производственную роль выполняют на предприятии: экспедиция, раздаточная, хлеборезка, буфет?
42. Назвать производственный персонал предприятия общественного питания
43. Какими документами определяется требования к производственному персоналу?
44. Дать определение процессу обслуживания потребителей в предприятии общественного питания
45. Перечислить основные формы методы обслуживания на предприятиях питания
46. На чем основан принцип процесса самообслуживания потребителей в предприятиях общественного питания
47. В каких предприятиях используют обслуживание официантами?
48. Какие столовые приборы называют основными?
49. Перечислить наборы столовых предметов, относящихся к основным
50. Перечислить столовую посуду, используемую при сервировке
51. Назвать виды столового белья
52. Назвать стандартные размеры салфеток

53. В каких случаях при сервировке столов используют салфетки-сетки, дорожки?
54. Какие рюмки подаются для подачи вин: белых, красных, игристых?
55. Какие рюмки используют для подачи крепких алкогольных напитков: водки, виски, рома, текилы, джина?
56. В каких рюмках подают минеральные и фруктовые воды?
57. Назвать порядок операций по сервировке стола
58. В какой последовательности укладывают ножи или сервировке стола?
59. В какой последовательности укладывают вилки?
60. Где может находиться салфетка на сервированном столе?
61. Как организован процесс обслуживания потребителей в ресторане?
62. Перечислить персонал предприятий общественного питания участвующий в процессе обслуживания потребителей в ресторанах и барах
63. Дать определения банкету.
64. По каким признакам классифицируют банкеты?
65. Перечислить виды банкетов
66. Какова последовательность действий персонала предприятий общественного питания по организации банкета?
67. Каковы особенности организации банкета с полным обслуживанием официантами?
68. Назвать традиционно-используемые формы банкетных столов
69. Как рассчитать количество обслуживающего персонала для банкетного обслуживания?
70. По какому поводу проводятся банкеты с частичным обслуживанием официантами?
71. В каких случаях лучшей формой банкетного обслуживания будет банкет-фуршет?
72. Назвать отличительные особенности, присущие банкету-фуршет
73. Как рассчитать необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-фуршет?
74. Чем отличается банкет коктейль от банкета-фуршет?
75. В каких случаях рекомендуется проводить торжественное мероприятие по типу «банкет-чай»?
76. Какие основные и дополнительные услуги питания предоставляют гостиничная служба питания?
77. Какие виды меню используют рестораны при гостиницах?
78. Какие формы и методы обслуживания применяются в предприятиях общественного питания при гостиницах?
79. Услуги каких предприятий общественного питания используются в местах массового отдыха: стадионах, пляжах, парках и т.д.?
80. Как меняется предложение услуг питания в зависимости от сезона в местах массового отдыха?
81. Какие требования предъявляются к оборудованию передвижных предприятий общественного питания?
82. Назвать организационные типы объектов общественного питания в пассажирских поездах
83. Назвать особенности обслуживания пассажиров воздушного транспорта
84. Какие услуги питания предоставляют пассажирам автомобильного транспорта?
85. Как организовать оценку качества обслуживания на предприятии общественного питания?
86. Кто входит в комиссию по оценке качества услуг питания на предприятии?
87. Какими элементами коммерческой деятельности предприятия общественного питания следует управлять с позиции маркетинга?
88. Что является предметом маркетинга в общественном питании?

4.2 Собеседование №2

Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

- 1 Перечислить основные формы методы обслуживания на предприятиях питания

- 2 На чем основан принцип процесса самообслуживания потребителей в предприятиях общественного питания
- 3 В каких предприятиях используют обслуживание официантами?
- 4 Какие столовые приборы называют основными?
- 5 Перечислить наборы столовых предметов, относящихся к основным
- 6 Перечислить столовую посуду, используемую при сервировке
- 7 Назвать виды столового белья
- 8 Назвать стандартные размеры салфеток
- 9 В каких случаях при сервировке столов используют салфетки-сетки, дорожки?
- 10 Какие рюмки подаются для подачи вин: белых, красных, игристых?
- 11 Какие рюмки используют для подачи крепких алкогольных напитков: водки, виски, рома, текилы, джина?
- 12 В каких рюмках подают минеральные и фруктовые воды?
- 13 Назвать порядок операций по сервировке стола
- 14 В какой последовательности укладывают ножи или сервировке стола?
- 15 В какой последовательности укладывают вилки?
- 16 Где может находиться салфетка на сервированном столе?
- 17 Как организован процесс обслуживания потребителей в ресторане?
- 18 Перечислить персонал предприятий общественного питания, участвующий в процессе обслуживания потребителей в ресторанах и барах.
- 19 Дать определения банкету.
- 20 По каким признакам классифицируют банкеты?
- 21 Перечислить виды банкетов
- 22 Какова последовательность действий персонала предприятий общественного питания по организации банкета?
- 23 Каковы особенности организации банкета с полным обслуживанием официантами?
- 24 Назвать традиционно-используемые формы банкетных столов
- 25 Как рассчитать количество обслуживающего персонала для банкетного обслуживания?
- 26 По какому поводу проводятся банкеты с частичным обслуживанием официантами?
- 27 В каких случаях лучшей формой банкетного обслуживания будет банкет-фуршет?
- 28 Назвать отличительные особенности, присущие банкету-фуршету
- 29 Как рассчитать необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-фуршета?
- 30 Чем отличается банкет-коктейль от банкета-фуршета?
- 31 В каких случаях рекомендуется проводить торжественное мероприятие по типу «банкет-чай»?
- 32 Какие основные и дополнительные услуги питания предоставляют гостиничная служба питания?
- 33 Какие виды меню используют рестораны при гостиницах?
- 34 Какие формы и методы обслуживания применяются в предприятиях общественного питания при гостиницах?
- 35 Услуги каких предприятий общественного питания используются в местах массового отдыха: стадионах, пляжах, парках и т.д.?
- 36 Как меняется предложение услуг питания в зависимости от сезона в местах массового отдыха?
- 37 Какие требования предъявляются к оборудованию передвижных предприятий общественного питания?
- 38 Назвать организационные типы объектов общественного питания в пассажирских поездах
- 39 Назвать особенности обслуживания пассажиров воздушного транспорта
- 40 Какие услуги питания предоставляют пассажирам автомобильного транспорта?
- 41 Как организовать оценку качества обслуживания на предприятии общественного питания?
- 42 Кто входит в комиссию по оценке качества услуг питания на предприятии?
- 43 Какими элементами коммерческой деятельности предприятия общественного питания следует управлять с позиции маркетинга?

44 Что является предметом маркетинга в общественном питании?

4.3 Ситуационные задачи

«Технологии и организация услуг питания»

Задача 1

Ресторан готовится к обслуживанию по методу «банкет с частичным обслуживанием». Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд; сервировку стола на одного участника банкета и порядок процесса обслуживания.

Задача 2

В ресторане организуется отдел напитков. Определите его цели и задачи. Сформируйте персонал, определите функции персонала и предложите структуру управления отделом.

Задача 3

Меню ресторана в целом отвечает его классности. Однако его диагностика показала, что блюда, на которые делает ставку шеф-повар, продаются плохо. Решено обратить внимание на оформление меню торгового зала. Предложите изменения общего вида меню, позволяющие рассчитывать на прибыль от продажи блюд «аутсайдеров».

Задача 4

Гость ресторана заказал горячее блюдо, подающееся методом «фламбе», и вино, требующее декантации. Кому следует поручить обслуживание, какой инвентарь и аксессуары при этом будут задействованы и как технически грамотно его провести.

Задача 5

В банкетную службу ресторана поступил заказ на проведение банкета-приема на 10 человек от одного из иностранных представительств. Разработайте план мероприятий по организации и проведению данного банкета.

Задача 6

Ресторан позиционируется на рынке услуг как тематический. Предложите концепцию и разработайте план PR-мероприятий.

Задача 7

В ресторан поступил заказ на проведение делового обеда на 10 человек. Определите последовательность действий персонала по подготовке и проведению данного мероприятия.

Задача 8

Ресторан при гостинице планируют провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 16 до 18 часов. Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.

Задача 9

В банкетном зале ресторана проводится банкет-фуршет на 100 человек.

Рассчитайте потребность в столовой посуде и приборах; определите количество зон обслуживания и предложите схему сервировки одной из зон.

Задача 10

В кафе с обслуживанием официантами гость заказал:

-салат мясной

-борщ украинский

-рыбный рулет с картофелем «фри»

-компот из свежих фруктов.

Определите виды столовой посуды и приборов, необходимых в процессе обслуживания и составьте схему предварительной сервировки.

Задача 11

Вы менеджер торгового зала ресторана высшего класса. Вам предстоит подготовить торговый зал и провести обслуживание банкета за столом на 30 человек.

Разработайте план мероприятий по подготовке к банкету и схему процесса обслуживания гостей.

4.4 Творческие задания

1. Современные модели организации снабжения предприятий общественного питания.
2. Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания.
3. Современные тенденции формирования рынка услуг питания России.
4. Принципы организации и управления банкетной службой ресторанов.
5. Роль и значение сомелье в повышении качества предоставляемых услуг.
6. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
7. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.
8. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
9. Роль продовольственного снабжения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
10. Мотивация и социально-экономическая поддержка персонала предприятия общественного питания.
11. Организация работ с алкогольными напитками в предприятиях общественного питания.
12. Производственный контроль качества услуг питания.
13. Столовая посуда и белье ресторанов как элемент формирования «атмосферики» предприятия.
14. Технология формирования сетевого рынка услуг питания.
15. Особенности организации служб питания при гостиницах.
16. Услуги предприятий быстрого обслуживания, особенности формирования и продвижения.
17. Ресторанный текстиль как имиджевая составляющая предприятия.
18. Менеджер по персоналу: профессиональный подбор и работа с кадрами на предприятиях общественного питания.
19. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow.

20. Организация процесса обслуживания потребителей в предприятии общественного питания формата fast-food.
21. Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа.
22. Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа.
23. Организация услуг питания туристов на транспорте.
24. Организация услуг питания в местах массового отдыха.
25. PR-сопровождение предприятия общественного питания.
26. Формирование имиджа предприятия питания в рыночных условиях.
27. Банкетные услуги и особенности их организации.
28. Ресторанный кейтеринг: современное состояние и перспективы развития.

4.5 Контрольные работы

Контрольная работа №1

1. Государственное регулирование общественного питания как сферы предпринимательской деятельности.
2. Характеристика услуг питания ресторанов.

Контрольная работа №2

1. Организация продовольственного снабжения предприятий общественного питания
2. Характеристика услуг питания баров.

Контрольная работа №3

- 1 Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания
2. Характеристика услуг питания столовых и закусочных.

Контрольная работа №4

1. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий питания различных типов и классов услуг.
2. Классификация предприятий общественного питания.

Контрольная работа №5

1. Организация работы заготовочных цехов предприятий общественного питания.
2. Современные формы и методы обслуживания на предприятиях питания.

Контрольная работа №6

1. Организация работы доготовочных цехов предприятий общественного питания.
2. Столовая посуда, приборы и белье предприятий общественного питания.

Контрольная работа №7

1. Организация работы вспомогательных производственных помещений предприятий питания.
2. Современные требования и тенденции в сервировке столов для различных видов обслуживания.

Контрольная работа №8

1. Организация работы торгового зала предприятия питания различных форматов.
2. Особенности формирования карты вин и барной карты на предприятиях питания.

Контрольная работа №9

1. Оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания.
2. Кейтеринговые услуги общественного питания.

Контрольная работа №10

1. Организация банкетного обслуживания на предприятии общественного питания.
2. Франчайзинг в общественном питании.

Контрольная работа №11

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.

Контрольная работа №12

- 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.

Контрольная работа №13

- 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.

Контрольная работа №14

- 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.

Контрольная работа №15

- 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,

- банкет-чай на 19 человек,
- банкет-фуршет на 55 человек.

Контрольная работа №16

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

Контрольная работа №17

- 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.

Контрольная работа №18

- 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.

Контрольная работа №19

- 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.

4.6 Тестовые задания

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

7. 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

6. 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

7. 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

10. 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

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

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

12. 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

13. 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

14. 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

15. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

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

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

1. Континентальный
2. Расширенный
3. Английский
4. Американский

5. Шведский стол
6. Завтрак с шампанским

17. 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

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

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

19. 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

20. 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

21. 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

22. 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. Cartedujour

23. 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

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

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

25. Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включены все приемы пищи и напитки местного производства:

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

ФОРМЫ ПЕРВИЧНЫХ ДОКУМЕНТОВ, ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Договор на оказание услуг по организации питания (примерная форма)

Примерная форма

Договор N _____ на оказание услуг по организации питания

г. _____ " ____ " _____ г.

(наименование или Ф.И.О.), именуем__ в дальнейшем "Исполнитель", в лице (должность, Ф.И.О.), действующ__ на основании (Устава, положения, доверенности), с одной стороны, и (наименование или Ф.И.О.), именуем__ в дальнейшем "Заказчик", в лице (должность, Ф.И.О.), действующ__ на основании (Устава, положения, доверенности), с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

1.1. По настоящему договору Исполнитель обязуется оказать услуги по организации и обеспечению питанием _____ (далее - услуга), а Заказчик принять и оплатить оказанные услуги.

1.2. Наименование услуг, объемы определяются в Техническом задании (Приложение N 1 к настоящему договору).

2. Сроки и порядок оказания услуг

2.1. Срок оказания услуг: с " ____ " _____ г. по " ____ " _____ г.

2.2. Порядок оказания услуг по договору определяется техническим заданием (Приложение N 2 к настоящему договору).

3. Порядок приемки услуг

3.1. Приемка услуги по количеству, качеству и ассортименту производится в соответствии с Федеральным законом от 30.03.99 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности

пищевых продуктов", установленными санитарными правилами и другими обязательными требованиями.

4. Порядок расчетов

4.1. Общая стоимость оказываемых услуг на дату заключения настоящего договора составляет _____ (_____) рублей.

4.2. Цена за оказанные услуги включает в себя: стоимость оказания услуг с учетом НДС, включая все расходы и затраты, связанные с оказанием данных услуг, перевозку, страхование, уплату налогов, таможенных пошлин, сборов и других обязательных платежей.

4.3. Цена настоящего договора является твердой и не может изменяться в ходе его исполнения.

4.4. Оплата осуществляется по безналичному расчёту в течение _____ банковских дней и предоставления полного пакета документов в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.5. Исполнитель по согласованию с Заказчиком вправе изменить цену договора пропорционально объему указанных дополнительных Услуг (работ) или объему указанной части Услуг (работ), но не более чем на десять процентов такой цены.

5. Права и обязанности Заказчика

5.1. Заказчик обязан:

5.1.1. Своевременно и в полном объеме производить оплату оказанных услуг, предоставленных в соответствии с условиями настоящего договора.

5.2. Заказчик имеет право:

5.2.1. Требовать надлежащего исполнения Исполнителем принятых на себя обязательств;

5.2.2. Предъявлять обоснованные претензии к оказываемым услугам;

5.2.3. Совершенствовать организацию питания путем внедрения новых форм обслуживания и технологий приготовления пищи совместно с Исполнителем;

5.3. Осуществлять контроль организации и обеспечения услуг без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

6. Права и обязанности Исполнителя

6.1. Исполнитель обязан:

6.1.1. Оказывать услугу в соответствии с условиями настоящего договора;

6.1.2. Обеспечить надлежащее исполнение взятых на себя обязательств по оказанию услуг;

6.1.3. Обеспечивать внедрение новых технологий приготовления готовых рационов питания и форм обслуживания в общеобразовательном учреждении, полуфабрикатов высокой степени готовности, выполнение условий правильной транспортировки и хранения продукции; предоставление информации о закупаемой продукции;

Подпись ответственного за расчет _____

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

4.1 Типовые вопросы для устного опроса:

1. Простое настоящее время (Present Simple). Образование и употребление. Спряжение глаголов «to be» и «to have».
 2. Конструкции «there is» и «there are». Случаи употребления.
 3. Личные местоимения (Personal Pronouns). Их падежи.
 4. Повелительное наклонение (The Imperative).
 5. Имя существительное (The Noun). Категория числа.
 6. Настоящее длительное время (Present Continuous). Образование и употребление.
 7. Имя прилагательное (The Adjective). Степени сравнения (Degrees of Comparison).
 8. Притяжательные, возвратные, указательные местоимения (Possessive, Reflexive, Demonstrative Pronouns).
 9. Простое будущее время (Future Simple). Образование и употребление.
 10. Другие способы выражения будущего времени. Конструкция «to be going to».
 11. Исчисляемые и неисчисляемые существительные (Countable and Uncountable Nouns).
- Принципы классификации.
12. Количественные и порядковые числительные (Cardinal and Ordinal Numerals).
 13. Настоящее совершенное и настоящее совершенное длительное время (Present Perfect and Present Continuous). Образование и употребление.
 14. Употребление определенного артикля с географическими названиями.
 15. Модальные глаголы (Modal Verbs).
 16. Предлоги времени и места (Prepositions of Time and Place).
 17. Правильные и неправильные глаголы (Regular and Irregular Verbs). Прошедшее простое время (Past Simple). Образование и употребление.
 18. Герундий и инфинитив (The Gerund and the Infinitive). Образование и случаи употребления.
 19. Прошедшее длительное и прошедшее совершенное время (Past Continuous and Past Perfect). Образование и употребление.
 20. Фразовые глаголы (Phrasal Verbs).
- Типовые упражнения (ситуации) для диалогической речи
- Card 1 —Love begins at home! Do you agree? Speak about your family.
1. What is a happy family?
 2. What things are important in family relationships? What things should never exist in a family? 3. What activities may unite people in the family?
 4. What's a generation gap? 16
 5. What arguments do parents and children have? What are the most common reasons for their arguments? Card 2 Do you have a friend? How do you appreciate friendship?
 1. What does your friend look like?
 2. What features of your friend's character do you appreciate most?
 3. How does he/she help you in stressful situations?
 4. How do people make friends?
 5. Can friendship die? Card 3 —Health is above wealth!- can you prove it?
 1. How can one keep fit?
 2. What are the ways to keep fit?
 3. What eating habits should you keep to?
 4. Does smoking contribute to good health? Card
 - 4 Doing sports is the best way to keep fit. Can you imagine life without sport?
 1. Is sport your favourite hobby? Which sports are you best at? How long have you been playing? 2. Why do you practice this sport? Is it because you want to be fit?
 3. What are the most popular sporting activities among young people in our country?

4. Are exercises enough to keep fit and healthy? 5. Is sport the way to health and a longer life? Card 5 Shopping can be both a revealing experience and boring routine. What is it for you?
1. How often do you go shopping?
 2. What did you buy for yourself last? What did it cost? Was it worth it? Was it new or used? Was it a bargain?
 3. What is your idea of a good shop?
 4. What makes shopping pleasant or unpleasant in your opinion? Card 6 Some people think that school days are the happiest ones. What is your opinion?
1. What is school?
 2. The mission of school is to teach the whole child. What does it mean?
 3. Is good education important nowadays?
 4. Can you say that you have been happy at school? Why? 17 Card 7 Choosing one's career is great responsibility. While making your choice you are to face the situation realistically. What does it mean?
1. What is important about job?
 2. How can you find some information about different jobs?
 3. When choosing your future career you are to face the situation realistically. How do you understand that?
 4. What field would you like to work in?
- Card 8 Imagine that your friend doesn't want to learn English. Try to persuade him that to be a good specialist in any field you are to know English nowadays.
1. What are the reasons for learning foreign languages?
 2. Do you learn English only at school?
 3. What's a practical value of learning English?
 4. How are you planning to use English in future?
- Card 9 Travelling is the best way of spending holidays. Do you agree?
1. Why is travelling popular?
 2. What active types of travel can you name?
 3. What are the advantages and disadvantages of travelling by...(boat, plane, train, bus, car)?
 4. What was your last travelling experience?
- Card 10 Theatre, cinema and TV enrich our life. Which one appeals to you most?
1. Why do people enjoy visiting theatre/ cinema?
 2. What do you know about the early days of theatre/ cinema?
 3. What theatres/ cinemas can you visit in Minsk?
 4. In what way does theatre differ from cinema? 5. What performance/ film were you greatly impressed by? Card 11 You are to prepare a report on cultural life in Britain. What are you going to speak about?
1. What famous British museums do you know?
 2. How do the British like to spend their free time?
 3. How does the cultural life in Britain differ from cultural life in Belarus?
 4. Can you describe any annual cultural event in GB? Card 12 18 People spend their leisure time in a variety of ways. What hobbies do young people pursue?
1. What's your hobby?
 2. What groups can hobbies be divided into?
 3. Why are hobbies important?
 4. Have you got any idea about leisure time in the USA and Great Britain? 5. Did people spend their free time in a different way at the beginning of the 20th century? Card 13 Belarus is rich in traditions. What state and national holidays do we celebrate?
1. What are the main holidays in Belarus?
 2. What is your favourite holiday and how do you celebrate it?
 3. How do people usually celebrate holidays connected with memorial dates?
 4. Do you know the origin of any Belarusian tradition? 5. Is there anything that you don't like about some holidays and the way they are celebrated? Card 14 Imagine you have visited Great Britain. Tell us about holidays and traditions in this country.
1. What are the major holidays in GB?
 2. How do people celebrate Christmas in GB?
 3. What British holidays do you know that are not observed here in Belarus?

4. Do you know the origin of some interesting tradition? 5.

What customs would strike in Britain a visitor from Belarus? Card 15 What do you know about the system of government in Belarus?

1. What are the symbols of the Republic of Belarus as a sovereign State?
2. When was the Constitution of the Republic of Belarus adopted?
3. What does the term —presidential republic‖ mean?
4. Do you know who represents our region in the Council of the Republic?

Card 16 What do you know about the system of government in the UK?

1. What does the term —parliamentary monarchy‖ mean?
2. Can you describe the British political system?
3. What aspects of the British political system appeal to you most?
4. Who has more real power in the country? 5.

What do you think about British democracy? Card 17 Advertise your country to a foreign friend and suggest some places for visiting.

1. Where is Belarus situated?
2. Is Minsk a fascinating city?
3. What memorial places should be visited in Belarus?
4. Can you suggest the most interesting routes in Polotsk region? 5.

Is Sofiya Cathedral worth visiting? 19 Card 18 You are going on a tour to the UK. What places of interest would you like to see?

1. Why does London attract crowds of visitors from home and abroad?
2. What is Westminster Abbey famous for?
3. What makes the Tower of London one of the most famous historic buildings in GB?
4. Would you like to visit Stonehenge? 5.

What is Downing Street known for? Card 19 There are a lot of outstanding people in Belarus. They glorified our nation. Speak about some of them.

1. Does our country have prominent people?
2. Did any of the well known people of Belarus live and work in the place you come from?
3. Which of the Belarusian writers in your opinion have made the biggest contribution into the development of Belarusian literature?
4. Do you know any talented Belarusians who went abroad and contributed to the culture and economy of other countries? 5.

What is done in our country to commemorate the names of outstanding citizens of Belarus? Card 20 The relationship between man and nature has become one of the most vital problems nowadays. Do you agree that —technology must bring apology to ecology‖?

1. What can ordinary people do to make their environment cleaner?
2. Has Belarus suffered from any catastrophe?
3. What are the burning ecological problems in the place where you live?
4. What will happen if the ozone hole grows?
5. Should people protect nature? Типовые вопросы для тестирования:

1. Choose the correct answer: We should eat (healthy) food. a) more healthy b) the most healthy c) healthy d) healthier e) healthyer

2. Choose the correct answer: Today the streets aren't as (cold) as they used to be. a) cold b) colder c) the coldest d) more cold e) the most cold

3. Choose the correct answer: This man is (tall) than that one. a) tall b) taller c) the tallest d) more tall e) the most tall

4. Choose the correct answer: Erlan is a (good) student than Olzhas.

- a) good
- b) gooder
- c) the goodest
- d) better
- e) the best 5.

Choose the correct answer: Is this way to the station (long) than that one?

- a) more long
- b)) the most long
- c) the longest
- d) longeer
- e) longer 6.

Choose the correct answer: The Thames is (short) than the Volga. 20

- a) more short
- b) the most short

- c) shorter
- d) the shortest
- e) the most shorter 7.

Choose the correct answer: She is not so (busy) as I am.

- a) busier
- b) the most busy
- c) busy
- d) the busiest
- e) more busy 8.

Choose the correct answer: This film is as (interesting) as that one.

- a) more interesting
- b) interesting
- c) the most interesting
- d) interestinger
- e) the interestingest 9.

Типовые задания к лексико-грамматическим упражнениям:

I. Put the verb in bracket into the correct form. 1. Mr. Smith found his wallet he (lose) _____ the day before. 2. It's 10 o'clock, I (study) _____ for 2 hours and probably won't finish until midnight. 3. The driver and some passengers (injure) _____ in the accident when the bus was hit by a car. 4. By 8 o'clock the supper (make) and Mary started cleaning the flat. 5. Why didn't you want to go to the cinema with me? I (watch) _____ TV at that time. 6. He wants to know if Bill (go) _____ to school tomorrow. 7. After 3 days of rain I am glad that the sun (shine) _____ again today 8. Since classes began I (have) _____ little free time. 9. The police (look) _____ for the criminal for 2 years before they caught him at last. 10. I was promised that the goods (deliver) _____ next week. 11. When you (get) _____ up tomorrow morning I (be) _____ far away. 12. Until yesterday I never (hear) _____ about her. 13. He can't meet me. He (be) _____ ill for a few days. 14. Mary said she (eat) _____ soup twice a day when she was a little girl. II. Close 10 correct words out of 15 given below. There are four countries in the United Kingdom: England, Scotland, Wales and Northern Ireland. 22 Laws in Great Britain are made by Parliament. It consists of two _____ the House of Commons and the House of Lords. The House of Commons is more _____ as it governs the country. The _____ of the House of Commons are elected by secret. They _____ to different political parties. The chief executive is the Prime Minister. He heads the Government,' but he is not the Head of the State. Great Britain is a monarchy and the head of State is a monarch whose _____ is limited by the Parliament. The Prime Minister is usually the leader of the Party that has a _____ in the House of Commons. Each new Prime Minister can make in the size of his cabinet, _____ new ministers and make other changes. The Prime Minister takes political _____ with the agreement of his ministers. He often holds Cabinet Meetings at his official residence at No 10 Downing Street, which is very near the Houses of Parliament, The power of the Cabinet is _____ by Parliament. belong, controlled, chambers, appoint, members, changes, new, decisions, liabilities, important, many, power, people, majority, popularity. III. Put the verb in brackets into the correct form. 1. Corydon's oldest inhabitant. Fred White died at the age of 101. Fred (live) _____ there and (teach) at the local school for 25 years until he (retire) _____ in 1950. His funeral (take) _____ place next Friday. 2. Please, don't phone at 7 tonight, We (have) _____ dinner at this time, but we (finish) by 7,30 and then you may call. 3. If you (leave) _____ your watch with me now, it (not take) more than 2 days to repair. 4. I haven't got my car at the moment, (repair) in the garage. 5. The newspaper reported that four people (take) _____ to the hospital after fire at their home. The doctor said that they (send) home after

treatment for minor burns. 6. We (no be) ___ here since we were young. 7. I found this photograph last night when I (look) _____ papers. 8. It was 6 o'clock. Peter was hungry because he (have) _____ since morning. 9. He told me he (offer) _____ a very well-paid job. IV. Translate the following into English using infinitives. 1. Он, кажется, единственный друг, который у меня есть, (to seem) 2. Мой отец слушал серьезно или, по крайней мере, создавалось впечатление, что он слушал, (to appear) 3. У нас, кажется, уже был этот разговор раньше, (to seem) 4. Никто из вас, кажется, не знает, как вести себя прилично, (to seem) 5. Казалось, что его удивил этот слух, (to seem) 6. Было такое впечатление, что он не слышал, что она сказала, (to appear) 7. Я не знал этого парня, но он, кажется, реем тогда нравился, (to seem) 8. Случилось так что он, был приглашен на обед к Роджеру, (to happen) 9. Так случилось, что я первый узнал об этом, (to happen) 10. Анн познакомилась со своим молодым человеком на танцах, и позже они много развлекались вместе, потому что он оказался хорошим парнем (to prove). 1. Это оказалось правдой (to turn out). 2. Он, кажется, получил вес, что хотел (to seem). 3. Где мисс Стоун? — Она, кажется, работает в справочном отделе библиотеки (to seem). 4. Создавалось впечатление, что у него нет близких отношений ни с кем в отделе (to appear). 5. Боб взглянул на мать, чтобы посмотреть, как она воспринимает этот разговор. Но, она, казалось, его не слушала (to seem). 6. Большая часть его сведений оказалась точной (to turn out). 7. Казалось, что она пишет или рисует (to seem). 8. Казалось, что сплетни эти не были восприняты моими братьями всерьез (to seem). V. Put the verbs into the infinitive or the gerund. 1. He has promised to deliver (deliver) it to me this afternoon. 2. I've invited 23 Mark and Anna (stay) for the weekend. 3. I don't mind (stay) at home to look after the children. 4. Has she decided (take) that Job? 5. He's always complaining about (work) too hard. 6. He claims (be) her brother but I think he's lying. 7. Why are you blaming me for (get) lost? You've got the map. 8. We don't believe in (buy) each other big presents. 9. I know you don't approve of (Smoke) so I won't smoke in here. 10. The doctor advised me (stay) in bed but it's just so boring. VI. Put the verb into the infinitive or the gerund. 1. Don't keep on (talk) about it. It's upsetting me. 2. It's raining outside, Would you prefer (stay in). 3. My boss told me (not leave) the office before five. 4. It's very nice here but I miss (see) my friends. 5. I don't recommend... (study) on your own. 6. I've always dreamed of (live) in a cottage in the country. 7. Sometimes i think you enjoy (upset) me. 8. I regret (not keep) in touch with my old school friends. 9. I'm not expecting him (phone) me tonight but I hope he does. 10. Don't forget (lock up) when you go to bed. VI. Fill in the blanks with suitable words, given below. How the Pop Songs of Tomorrow are Chosen Teenagers In America buy . . . (1).... of records every year so it is..... (2)..... surprising that manufacturers find it (3).... to try out the recordings they have made.... (4)..... live audiences before . . . (5)..... the records on the market. The (6)..... method of doing this is..... (7)..... employed in Hollywood, where hundreds of..... (8). ... are (9).... test records and given dials that measure their response to them electrically, ... (10).... to the sessions enjoys them,.... (11)..... they are not paid for their help. They think.... (12).... an opportunity to.... (13)..... the manufacturers..... (14).... they like. They say that.... (15).... be more sessions.... (16)..... this. If there..... (17)..... the songs that are published would be better and they..... (18)..... hear.... (19).... rubbish..... (20).... the radio. 1. A a million 2. A almost 3. A being useful B millions B hardly B to be useful C several million C even C useful D over a million D nearly D that is useful 4. A at 5. A put 6. A most effective B to B to put B to be effective C opposite C putting C effective D in front of D they are putting D effective 7. A which is 8. A young's 9. A 9. A demanded to listen B which one is B young people B de B demanded to listen to C that Is C the youth C invited to listen D the one D the youths D invited to listen 10. A Everyone who go 11. A although 12. A they are being given B Everyone who goes B in spite of B they are given 24 C All people who go C however C it is being given them D All people who goes D nevertheless D it is given them 13. A explain 14. A what 15. A they would B B inform B that B they should C C tell C the things what C there would D D say D that things D there should 16. A as 17. A are 18. A should not B similar than B were B must not C like C was C would not have to D the same that D had D did not need to 19. A so many 20. A by B so much B in C to many C through

4.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта в ходе промежуточной аттестации

Форма проведения промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу: контрольная работа (по результатам накопительного рейтинга или в форме компьютерного тестирования). Устно-письменная форма по экзаменационным билетам предполагается, как правило, для сдачи академической задолженности.

Примерная контрольная работа I.

Write each sentence using Part Simple or Present Perfect, add 'since', 'for' or 'ago'. Add any other necessary words. Example: They / live / England / five years. 1 They have lived in England for five years 2 Train / arrive / ten minutes ____ 3 He / work / this firm / June _____ 4 I / not play / tennis / I / be / boy _____ 5 I / work / office / two years / then / I / to / London University 6 They / be / that pub / two hours now 7 I / not speak / Mrs. Smith / Christmas ____ 8 Three years / Peter / buy / new car _____ 9 He / not see / Mary / they / to / a party / last month II. Use Present Simple or Continuous, Past Simple or Continuous, or Present Perfect Sometimes there are two possible answers: Charles and Barbara Williams (1. live) at a village called Harpote. They (2. only live)..... there for a few weeks. They (3. arrive)..... on 28th ____ August and they quickly (4. arrange) the furniture in their new house. They (5. not make) many friends yet but they (6. think) that they soon will. The neighbors (7. be) very kind so far and Mr. Williams (8. will invite) some of them to a party he (9. hold)..... next week His friends from London and Oxford (10. come) to the party. The Williams family (11. live) in London before they (12. come) to Harpole. Mr. Williams (13. not like) living in London While he (14. visit) some friends in Southampton last year, he (15. meet) company director who (16. offer) him a job. Mrs. Williams (17. want) to stay in London, but when they (18. arrive)..... in the village, the sun (19. shine) and already she (20. begin) to enjoy her country surroundings. 25 III. Translate from Russian into English.

МДК 02.03 Технология и организация услуг питания

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 иметь 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 ее ассортимент?

-Дайте характеристику хрустальное и стеклянной посуды и ее ассортимента

Тема 1.5 Методы и формы обслуживания потребителей

-Дайте определения процесса обслуживания?

-Дайте определение методов и форм обслуживания?

-Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?

-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 прејскуранте?

-Требования к оформлению меню?

Тема 1.9 Критерии и показатели качества обслуживания

-Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?

-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 ее?

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

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

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

2. Предоставление газет, журналов

6.Организацию танцевальной программы

2. Методы обслуживания:

1. Самообслуживание

2.Обслуживание официантами

3.Обслуживание барменами

4.Через автоматы

4. Кассиром

5. 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
- б. Через официанта
4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:
- а) Меню дежурных блюд
 - б) Комплексное меню
 - с) Меню заказных блюд
 - д) Банкетное меню
 - е) Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
 - ф) Меню дневного рациона питания
5. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:
- а) Французский
 - б) Русский
 - с) Немецкий
 - д) Американский
 - е) Английский
 - ф) Все вышеперечисленные
6. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:
- а) официант на 2-4 человека
 2. 1 официант на 4-6 человек
 - а) официант на 6-8 человек
 4. 1 официант на 8-10 человек
 - а) официант на 10-12 человек
 - а) официант на 12-14 человек
- а) **Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:**
- а) 1 официант на 2-4 человека
 - б) 1 официант на 4-6 человек
 - с) 1 официант на 6-8 человек

- d) 1 официант на 8-10 человек
- 5 .1 официант на 10-12 человек
- б. 1 официант на 12-14 человек
- b) Банкеты, для которых не накрывают столы:**
 - a) .Дипломатический прием
 - b) .Банкет-чай
 - 3. Кофе-брейк
 - 4. Банкет-фуршет
 - 5. Банкет-коктейль
 - б Банкет с частичным обслуживанием официантов
- c) Банкеты, которые проводят «стоя»:**
 - a) Дипломатический прием
 - b) Банкет-чай
 - c) Кофе-брейк
 - d) Банкет-фуршет
 - e) Банкет-коктейль
 - f) Банкет с частичным обслуживанием официантов
- d) Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах**
 - a) Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
 - b) Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
 - c) Наличие постоянного контингента посетителей
 - d) Зависимость от загрузки гостиничного фонда
 - e) Возможность предоставления кейтеринговых услуг
 - f) Особый режим работы
- e) Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:**
 - a) Вид гостиничного предприятия
 - b) Класс гостиничного предприятия
 - c) Месторасположение
 - d) Возраст и пол проживающих
 - e) Национальные особенности
 - f) Все вышеперечисленное

f) Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

- a) Служба управления номерным фондом
- b) Административно-хозяйственная служба
- c) Коммерческая служба
- d) Инженерно-техническая служба
- e) Бизнес-центр

Служба вспомогательных услуг

Тестовое задание 2

a) **Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые**

в гостинице:

- a) Соответствие целевому назначению
- b) Точность и своевременность предоставления
- c) Безопасность
- d) Культура обслуживания
- e) Экологичность
- f) Непрерывность

b) **Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:**

- a) Банкетная служба
- b) Кейтеринговая служба
- c) Служба посыльных

4. Обслуживанием питанием в номерах

- e) Служба горничных
- f) Административно-хозяйственная служба

c) **Самостоятельное обслуживание питанием называется:**

- a) Шведский стол
- b) Буфетное обслуживание
- c) Американский сервис
- d) Английский сервис
- e) Немецкий сервис
- f) Французский сервис

d) **Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ -**

Полупансион»:

- a) Континентальный
- b) Расширенный
- c) Английский
- d) Американский
- e) Шведский стол

6. Завтрак с шампанским

e) **Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ -**

только завтрак»:

- a) Континентальный
- b) Расширенный
- c) Английский
- d) Американский
- e) Шведский стол
- f) Завтрак с шампанским

f) **Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB -**

полный пансион»:

- a) Континентальный
- b) Расширенный
- c) Английский
- d) Американский
- e) Шведский стол
- f) Завтрак с шампанским

g) **Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:**

- a) Чайные, кофейные и витаминные столы
- b) Развозная торговля в зале
- c) Обслуживание в номерах
- d) Бизнес-ланчи
- e) Залы-экспрессы
- f) Воскресные бранчи

h) **Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:**

- a) A la carte
- b) Табльдот
- c) Carte du jour
- d) Шведский стол
- e) Стол-буфет
- f) Цикличное меню

i) **Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:**

- a) A la carte
- b) Табльдот
- c) Carte du jour
- d) Шведский стол
- e) Стол-буфет
- f) Цикличное меню

j) **Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:**

- a) Шведский стол
- b) A la carte
- c) Табльдот
- d) Стол-буфет
- e) Цикличное меню
- f) Carte du jour

k) **Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:**

- a) Закрытого типа
- b) Полузакрытого типа
- c) Коммерческие

4.. Социально-ориентированные
Открытого типа

- l) Все вышеперечисленное
- m) Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:
1. ВВ
 2. НВ
 3. НВ+
 4. FB
 5. FB+
 6. ALL

4.3 Тестовые задания

Тест №1

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 (метрлотель).
- 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

а) 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)

б) 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.

в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного 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

а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.

б) 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

а) объединение предприятий внутри одной отрасли

б) межотраслевые альянсы.

15. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:

а) сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки.

б) 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 -

а) например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т. д.;

б) позволяет сотрудникам (кухни, бара) и гостям передавать информацию официантам

в) система контроля разлива напитков.

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

а) ресторасьон

б) корчма

в) кабак

Тест №2

- 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 самолета;
- 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 ;
- б) столовые на предприятиях, в учебных заведениях, в учреждениях; в) магазины кулинарии

4.4 Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля.

1. Контрольные работы (по вариантам)

Вариант 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 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 приема 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 чем заключается работа менеджера этой службы?
2. В чем заключается подача блюд «русским способом» и в каких случаях она применяется?
3. 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 приема или банкета. Особенности приема 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 чем 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 приема на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

4.5 Практические задания

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

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 12

1 В соответствии с ГОСТ Р 50762 - 2013 «ОП. Классификация предприятий» (см. Приложение А) произвести сравнение по всем группам показателям, сделать вывод;

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

№ варианта	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
23	Кафе молодежное	Коктейль-холл
24	Кафе детское	Закусочная пышечная
25	Кафе-кондитерская	Коктейль-бар
26	Кафе-молочное	Ресторан высшего класса
27	Кафетерий	Бар высшего класса
28	Гриль-бар	Закусочная чайная
29	Коктейль-бар	Закусочная общего типа
30	Снэк-бар	Ресторан высшего класса
31	Экспресс-бар	Кафе-мороженое
32	Молочный бар	Ресторан класса люкс

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №13

- а) Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола

(по неизвестному меню) для обеда на одного человека;

б) разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола по меню дежурных блюд

1. Дать характеристику особенностей национальной кухни, режима питания и этикетных норм населения страны по заданию (см. таблицу3).

Таблица 3 - Номер варианта и список стран для выполнения работы 3.3

№ варианта	Страна	№ варианта	Страна	№ варианта	Страна
1	2	3	4	5	6
1	Япония	18	ОАЭ	35	Ирландия
2	Эстония	19	Норвегия	36	Индонезия
3	Швеция	20	Нидерланды	37	Индия
4	Швейцария	21	Мексика	38	Израиль
5	Чехия	22	Марокко	39	Египет
6	Франция	23	Мальта	40	Дания
7	Финляндия	24	Мальдивы	41	Греция
8	Филиппины	25	Малайзия	42	Германия
9	Турция	26	Литва	43	Венесуэла
10	Тунис	27	Латвия	44	Австралия
11	Тайланд	28	Куба	45	Бразилия
12	США	29	Китай	46	Болгария
13	Словакия	30	Кипр	47	Бельгия
14	Сейшелы	31	Кения	48	Аргентина
15	Румыния	32	Канада	49	Австрия

16	Португалия	33	Италия	50	Великобритания
17	Польша	34	Испания		

2. Разработать меню для туристов из этой страны с учетом уже отмеченных особенностей питания и режима питания, принятого в этой стране. Учесть требования к оформлению меню (см. таблицу 4). Ассортиментный минимум блюд и напитков в меню принять для ресторана 1 класса (см. приложение Б).

Таблица 4 - Примерное меню для ресторана первого класса

Наименование блюд, напитков	Масса порции, г.
1. Холодные блюда и закуски	
Закуска рыбная	
<i>Северюга горячего копчения, осетровый балык, малосольная семга и копченая белорыбница</i>	150 г
Деликатесный салат	200 г
<i>Салат с крабами, яблоками, свежими и маринованными овощами,</i>	

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №14

- а) *Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола (по неизвестному меню) для обеда на одного человека;*
- б) *разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола по меню дежурных блюд*

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 15

- а) *Составить меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами исходя из примерного количества блюд и напитков для этого банкета на одного человека (три холодные закуски, одно горячее рыбное блюдо с гарниром, одно горячее мясное блюдо с гарниром, десерт, чай или кофе) и подобрать безалкогольные и алкогольные напитки к закускам и блюдам по разработанному меню.*
- в) *Разработать и схематично изобразить вариант сервировки стола для банкета- ужина с полным обслуживанием официантами на одного человека (полный куверт).*

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №16

1. Используя «Ассортиментный минимум блюд и напитков для разных типов предприятий общественного питания» (Приложение Б), сделать сравнение по меню для типов предприятий О.П.(см. таблицу 2) , привести вывод.

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

№ варианта	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

23	Кафе молодежное	Коктейль-холл
24	Кафе детское	Закусочная пышечная
25	Кафе-кондитерская	Коктейль-бар
26	Кафе-молочное	Ресторан высшего класса
27	Кафетерий	Бар высшего класса
28	Гриль-бар	Закусочная чайная
29	Коктейль-бар	Закусочная общего типа
30	Снэк-бар	Ресторан высшего класса
31	Экспресс-бар	Кафе-мороженое
32	Молочный бар	Ресторан класса люкс
33	Диско-бар	Кафе детское
34	Кафе-мороженое	Кафе общего типа
35	Ресторан 1 класса	Бар 1 класса
36	Ресторан высшего класса	Экспресс-бар
37	Ресторан класса люкс	Бар класса люкс
8	Кафе общедоступное	Коктейль-бар
39	Столовая общего типа	Молочный бар
40	Коктейль-холл	Кафе-кондитерская
41	Бар 1 класса	Кафе детское
42	Бар высшего класса	Бар-кофейня
43	Бар класса люкс	Закусочная шашлычная
44	Закусочная общего типа	Ресторан высшего класса
45	Закусочная пышечная	Кафе молодежное
46	Закусочная пиццерия	Столовая диетическая
47	Закусочная сосисочная	Кафе общедоступное

48	Закусочная чебуречная	Кафе-мороженое
49	Закусочная пирожковая	Столовая общего типа
50	Закусочная блинная	Ресторан 1 класса

Собеседование №1

1. Современное состояние общественного питания
2. Основные тенденции развития общественного питания
3. Общие требования к предприятиям общественного питания
4. Характеристика услуг общественного питания
5. Особенности организации и общие требования к предприятиям
6. питания типа ресторан
7. Особенности организации и общие требования к предприятиям питания типа кафе
8. Особенности организации и общие требования к предприятиям питания типа столовая
9. Особенности организации и общие требования к предприятиям питания типа бар
10. Особенности организации и общие требования к предприятиям питания типа кофейня, кафетерий
11. Особенности организации и общие требования к предприятиям питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная
12. Классификация предприятий общественного питания
13. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания
14. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинария
15. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений
16. Меню и требования к их составлению
17. Помещения для обслуживания посетителей предприятия общественного питания
18. Порядок обслуживания посетителей
19. Специальные формы обслуживания
20. Подбор персонала предприятия общественного питания
21. Организационная структура предприятия общественного питания
22. Нормирование труда на предприятиях общественного питания

23. Техника безопасности
24. Современное состояние общественного питания
25. Основные тенденции развития общественного питания
26. Общие требования к предприятиям общественного питания
27. Характеристика услуг общественного питания
28. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа ресторан
29. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе
30. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа столовая
31. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа бар
32. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кофейня, кафетерий
33. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная
34. Классификация предприятий общественного питания
35. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания
36. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинария
37. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений
38. Меню и требования к их составлению
39. Помещения для обслуживания посетителей предприятия общественного питания
40. Порядок обслуживания посетителей
41. Специальные формы обслуживания
42. Подбор персонала предприятия общественного питания
43. Организационная структура предприятия общественного питания
44. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
45. Техника безопасности
46. Современное состояние общественного питания
47. Основные тенденции развития общественного питания
48. Характеристика услуг общественного питания
49. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного

питания типа ресторан

50. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе
51. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа столовая
52. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа бар
53. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кофейня, кафетерий
54. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная
55. Классификация предприятий общественного питания
56. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания
57. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинария
58. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений
59. Меню и требования к их составлению
60. Помещения для обслуживания посетителей предприятия общественного питания

питания

61. Порядок обслуживания посетителей
62. Специальные формы обслуживания
63. Подбор персонала предприятия общественного питания
64. Организационная структура предприятия общественного питания
65. Нормирование труда на предприятиях общественного питания