**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области**

**«Профессиональный колледж г. Железногорска-Илимского»**

**Фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине ОП.04 Организация обслуживания**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2020**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании методической комиссии  социально-экономического профиля Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Казанцева Н.А. | |  | | --- | | Утверждаю  Заместитель директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кузнецова О.В. | |

**Разработчик:** Колотовкина Н.С., преподаватель ГБПОУ ИО ПКЖИ.Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Общие положения**

В результате освоения учебной дисциплины Организация обслуживания обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

ОК. 02Осуществлять 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 традиционных общечеловеческих ценностей.

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

ОК. 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Уметь:

У 1. выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;

У 2. встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;

У 3. приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

У 4. рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;

У 5. подачи блюд и напитков разными способами;

У 6. расчета с потребителями;

У 7. обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

У 8. выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

У 9. подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

У 10. складывать салфетки разными способами;

У 11. соблюдать личную гигиену;

У 12. подготавливать посуду, приборы, стекло

У 13. осуществлять прием заказа на блюда и напитки;

У 14. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом;

У 15. организации общественного питания;

У 16. оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;

У 17. подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;

У 18. соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

У 19. соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

У 20. разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;

У 21. заменять использованную посуду и приборы;

У 22. составлять и оформлять меню,

У 23. обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;

У 24. обслуживать иностранных туристов;

У 25. эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;

У 26. осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

У 27. предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

У 28. соблюдать правила ресторанного этикета;

У 29. производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

У 30. изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

Знать:

З 1. виды, типы и классы организаций общественного питания;

З 2. рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;

З 3. подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

З 4. правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

З 5. приемы складывания салфеток;

З 6. правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;

З 7. ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;

З 8. сервировку столов, современные направления сервировки;

З 9. обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;

З 10. использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

З 11. приветствие и размещение гостей за столом;

З 12. правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

З 13. правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

З 14. способы подачи блюд;

З 15. очередность и технику подачи блюд и напитков;

З 16. кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;

З 17. правила сочетаемости напитков и блюд;

З 18. требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

З 19. способы замены использованной посуды и приборов;

З 20. правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

З 21. информационное обеспечение услуг общественного питания;

З 22. правила составления и оформления меню;

З 23. обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

Формой аттестации по учебной дисциплине является *дифференцированный зачет.*

**1 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

В результате аттестации по учебной дисциплине Организация обслуживания осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения: умения, знания** | **Показатели оценки результата** | **Форма контроля и оценивания** |
| **Умения** |  |  |
| выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию | умеет выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию | оценка результатов выполнения практических работ |
| встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню | умеет организовать встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню | оценка результатов выполнения практических работ |
| приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания | умеет организовать прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания | оценка результатов выполнения практических работ |
| рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа | умеет рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа | оценка результатов выполнения практических работ |
| подачи блюд и напитков разными способами расчета с потребителями | умеет подавать блюда и напитки разными способами расчета с потребителями | оценка результатов выполнения практических работ |
| обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания | умеет обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания | оценка результатов выполнения  практических и самостоятельных работ |
| выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания | выполняет подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания | оценка результатов выполнения практических работ |
| подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях | умеет подготовить зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях | оценка результатов выполнения практических работ |
| складывать салфетки разными способами | умеет складывать салфетки разными способами | оценка результатов выполнения практических работ |
| соблюдать личную гигиену | соблюдает личную гигиену | оценка результатов выполнения практических работ |
| подготавливать посуду, приборы, стекло | подготавливает посуду, приборы, стекло | оценка результатов выполнения практических работ |
| осуществлять прием заказа на блюда и напитки | осуществляет прием заказа на блюда и напитки | оценка результатов выполнения практических работ |
| подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания | подбирает виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания | оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ |
| оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; | оформляет и передаёт заказ на производство, в бар, в буфет; | оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ |
| подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами | умеет подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами | оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ |
| соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; | соблюдает очередность и технику подачи блюд и напитков; | оценка результатов выполнения  практических и самостоятельных работ |
| соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; | соблюдает требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; | оценка результатов выполнения практических работ |
| разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; | разрабатывает различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; | оценка результатов выполнения практических работ |
| заменять использованную посуду и приборы; | заменяет использованную посуду и приборы; | оценка результатов выполнения практических работ |
| составлять и оформлять меню | умеет составлять и оформлять меню | оценка результатов выполнения практических работ |
| обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы | умеет обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы | оценка результатов выполнения практических работ |
| обслуживать иностранных туристов | умеет обслуживать иностранных туристов | оценка результатов выполнения практических работ |
| эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания | умеет эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания | оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ |
| осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами | осуществляет подачу блюд и напитков гостям различными способами | оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ |
| предоставлять счет и производить расчет с потребителями; | умеет производить расчет с потребителями; | оценка результатов выполнения практических и самостоятельных работ |
| соблюдать правила ресторанного этикета | соблюдает правила ресторанного этикета | оценка результатов выполнения  практических и самостоятельных работ |
| производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; | умеет производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; | оценка результатов выполнения  практических и самостоятельных работ |
| **Знания** |  |  |
| виды, типы и классы организаций общественного питания; | знает виды, типы и классы организаций общественного питания; | устный опрос |
| рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг | характеризует рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг | письменный опрос |
| подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания | владеет технологией подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания | устный опрос |
| правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов | знает правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов | устный опрос |
| приемы складывания салфеток | владеет приемами складывания салфеток | тестирование, |
| правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию | знает правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию | письменный опрос |
| ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла | характеризует ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла | тестирование |
| сервировку столов, современные направления сервировки | владеет сервировкой столов, современными направлениями сервировки | устный опрос |
| обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов | владеет обслуживанием потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов | письменный опрос |
| использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования | умеет использовать в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования | устный опрос |
| приветствие и размещение гостей за столом | знает о правилах приветствия и размещения гостей за столом | устный опрос |
| правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; | знает правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; | тестирование, |
| правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков | знает правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков | письменный опрос |
| способы подачи блюд | владеет способами подачи блюд | тестирование |
| очередность и технику подачи блюд и напитков | знает очередность и технику подачи блюд и напитков | устный опрос |
| кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли | характеризует блюда, смешанные и горячие напитки, коктейли | устный опрос |
| правила сочетаемости напитков и блюд; | знает правила сочетаемости напитков и блюд; | устный опрос |
| требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; | знает требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; | устный опрос |
| способы замены использованной посуды и приборов | владеет способами замены использованной посуды и приборов | тестирование, |
| правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; | знает правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; | письменный опрос |
| информационное обеспечение услуг общественного питания; | характеризует информационное обеспечение услуг общественного питания; | тестирование |
| правила составления и оформления меню, | знает правила составления и оформления меню, | устный опрос |
| обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов | владеет технологией обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов | устный опрос |

**2. Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины:**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по дисциплине Организация обслуживания, направленные на формирование общих компетенций.

**2.1 Типовые задания для текущего контроля знаний**

**1. 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. 1официант на 4-6 человек 3.1 официант на 6-8 человек 4. 1официант 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

8.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

9.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 17 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 «HB - Полупансион»: 1.Континентальный 2.Расширенный 3.Английский 4.Американский 5.Шведский стол

17.Завтрак с шампанским 5. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «BB - только завтрак»: 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 «FB – полный 18 пансион»: 1. Континентальный 2. Расширенный 3. Английский 4. Американский 5. Шведский стол 6. Завтрак с шампанским

18.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

19.Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»: 1. A la carte 2. Табльдот 3. Сarte du jour 4. Шведский стол 5. Стол-буфет 6. Цикличное меню

20.Вид меню, который используется при организации питания в санаториях: 1. A la carte 2. Табльдот 3. Сarte du jour 4. Шведский стол 5. Стол-буфет 6. Цикличное меню

21. 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. Сarte du jour

22. 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

23. Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак: 1.BB 2.HB 3.HB+ 4.FB 5.FB+ 6.ALL

24. 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.

25. 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.

26. Меню составляет ежедневно а) заведующий производством (шеф-повар) б) администратор (метрдотель). в) бухгалтер калькулятор г) директор

27. 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.

28. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня

а) не должна смешиваться

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

29. 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

30. 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 инвалидных колясок

д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

31. 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

32. 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.

33. 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.

34. 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

35. 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.

36. 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.).

37. 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.

38. 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 квали- фикации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

39. 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.

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

а) ресторасьон

б) корчма

в) кабак

**2. Контрольные работы**

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 приѐма в «обнос», особенности сервировки стола.

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов: - прием на 60 человек, - юбилей на 40 человек, 31 - банкет-чай на 19 человек, - банкет-фуршет на 55 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 чѐм заключается работа менеджера этой службы?

2. В чѐм 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 приѐма или банкета. Особенности приѐма 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 чѐм 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 приѐма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

**2.2 Типовые задания для промежуточного контроля знаний**

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.

**3. Структура контрольно-оценочных материалов для аттестации по учебной дисциплине**

Дифференцированный зачет проводится в виде выполнения практических заданий, ориентированных на проверку знаний и умений по дисциплине.

**3.1 Инструкция для обучающихся.**

Внимательно прочитайте и выполните практические задания.

**3.2 Информационное обеспечение**

раздаточный материал, учебное пособие.

**3.3 Условия аттестации**

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 1.

Работа содержит 11 практических заданий.

Время выполнения задания – 1час 30мин.

Оснащение: раздаточный материал.