Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

г. Сергиев Посад
2017

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Перечень формируемых компетенций:

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

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

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

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (профессионального модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1.МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	ОК 1, ОК 5, ОК 9-ОК 11, ПК 2.1-ПК 2.3	Практическая работа
2	Раздел 2. МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	ОК 1, ОК 5, ОК 9-ОК 11	Практическая работа
3	Учебная практика по ПМ.02	ОК 1, ОК 5, ОК 9-ОК 11	Отчет по учебной практике
4	Производственная практика по ПМ.02	ОК 1, ОК 5, ОК 9-ОК 11, ПК 2.1-ПК 2.3	Отчет по производственной практике

Сформированность выше перечисленных компетенций предполагает, что в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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.

«отлично»	85-100% правильных ответов
«хорошо»	70-84% правильных ответов
«удовлетворительно»	50-69% правильных ответов

«неудовлетворительно»	0-49% правильных ответов

I ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1. **ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО** Практическая работа
   Цель формирование системы знаний об организации и контроле текущей деятельности сотрудников службы питания

2. **Проверяемые компетенции (код):** ОК 1, ОК 5, ОК 9-ОК 11, ПК 2.1-ПК 2.3

3. **Пример оценочного средства**

Определить источники спроса на услуги конкретной гостиницы, в которой студент проходил практику. Памятка по пройденному материалу Для большинства людей пользование гостиницами представляет собой то, что известно под названием «производная спроса», потому что лишь немногие останавливаются или едят в гостинице ради неё самой. Основные причины пользования услугами гостиниц кроются в причинах посещения ими этой местности или проведения там времени каким-то особым образом. При описании рынков размещения и общественного питания в гостинице видно, что клиенты гостиниц имеют разные степени свободы и выбора в отношении того будут ли они покупать гостиничные услуги или нет. У некоторых мало или вообще нет альтернатив; для них только гостиницы предоставляют удобства и услуги, которые им требуются в конкретной местности для занятия своим делом, отпуска и других интересов. Для многих других использование гостиниц - это вопрос выбора; для них использование гостиниц подразумевает использование свободного времени и денег по собственному усмотрению. Это отличие помогает определить источники спроса на гостиницы в данной местности, существует три их основных типа - связанные с учреждениями, отдыхом и транзитом. 12 Связанные с профессиональной деятельностью источники спроса включают производственные и коммерческие предприятия, образовательные учреждения, государственные учреждения и другие организации частного и государственного сектора. Эти организации порождают спрос на гостиницы благодаря сотрудникам, приехавшим по служебным делам и их потребностям в гостиничных удобствах и услугах. Связанные с отдыхом источники спроса включают исторические, пейзажные и другие достопримечательности данного места и вызванные этими факторами события, порождающие спрос на гостиницы со стороны туристов; местные события в общественной и культурной жизни общества, порождающие спрос со стороны клубов, обществ и других организаций, события, имеющие значения для отдельных людей и семей. Третий источник спроса происходит от отдельных людей и групп, не имеющих существенной причины для проведения времени в конкретном населенном пункте кроме той, что они находятся в пути куда-то ещё и им нужно на время прервать поездку. Этот источник спроса тесно связан с конкретным видом транспорта и может быть описан как транзит.

4. **Критерии оценивания***(по 100-балльной системе оценивания)*:

Отлично	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, полностью оформлена, при необходимости написан теоретический конспект, сделаны выводы по работе. Студент блестяще отвечает на вопросы, демонстрирует глубокие теоретические знания, знание первоисточников.
Хорошо	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент уверенно отвечает на вопросы, демонстрирует достаточно высокий уровень теоретических знаний, знание первоисточников.
Удовлетворительно	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент демонстрирует достаточный уровень теоретических знаний, однако затрудняется отвечать на отдельные вопросы.
Неудовлетворительно	Работа не всегда защищена с первого раза, в оформлении присутствуют существенные недочеты. Студент затрудняется отвечать на вопросы.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО Практическая работа

Цель формирование системы знаний о профессиональных коммуникациях для службы питания на иностранном языке.

1. **Проверяемые компетенции (код):** ОК 1, ОК 5, ОК 9-ОК 11

2. **Пример оценочного средства**

Разработка организационной структуры предприятия питания в гостиничном сервисе (вид предприятия питания студент выбирает самостоятельно).

3. **Критерии оценивания***(по 100-балльной системе оценивания)*:

Отлично	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, полностью оформлена, при необходимости написан теоретический конспект, сделаны выводы по работе. Студент блестяще отвечает на вопросы, демонстрирует глубокие теоретические знания, знание первоисточников.
Хорошо	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент уверенно отвечает на вопросы, демонстрирует достаточно высокий уровень теоретических знаний, знание первоисточников.
Удовлетворительно	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект.

	Студент демонстрирует достаточный уровень теоретических знаний, однако затрудняется отвечать на отдельные вопросы.
Неудовлетворительно	Работа не всегда защищена с первого раза, в оформлении присутствуют существенные недочеты. Студент затрудняется отвечать на вопросы.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО Отчет по учебной практике

1. **Цель** формирование системы знаний об организации и контроле текущей деятельности сотрудников службы питания
2. **Проверяемые компетенции (код):** ОК 1, ОК 5, ОК 9-ОК 11, ПК 2.1-ПК 2.3
3. **Пример оценочного средства**

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
по профессиональному модулю «ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»

Выполнил(а) студент(ка)
_____ курса _____ группы
_____
(ф.и.о.)

_____
(подпись)

Научный руководитель
_____
(уч. степень, звание, категория)

_____
(ф.и.о.)

_____
(подпись)

Работа защищена
«___»_____ 20__г.
Оценка _____
_____
(подпись)

Сергиев Посад 201_

Пример оформления оглавления

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 НАЗВАНИЕ ГЛАВЫ	5
1.1 Название параграфа	5
1.2 Название параграфа	10
2 НАЗВАНИЕ ГЛАВЫ	15
2.1 Название параграфа	15
2.2 Название параграфа	20
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	25
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ	27
ПРИЛОЖЕНИЕ	29

Критерии оценивания*(по 100-балльной системе оценивания)*:

Отлично	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, полностью оформлена, при необходимости написан теоретический конспект, сделаны выводы по работе. Студент блестяще отвечает на вопросы, демонстрирует глубокие теоретические знания, знание первоисточников.
Хорошо	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент уверенно отвечает на вопросы, демонстрирует достаточно высокий уровень теоретических знаний, знание первоисточников.
Удовлетворительно	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент демонстрирует достаточный уровень теоретических знаний, однако затрудняется отвечать на отдельные вопросы.
Неудовлетворительно	Работа не всегда защищена с первого раза, в оформлении присутствуют существенные недочеты. Студент затрудняется отвечать на вопросы.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО Отчет по производственной практике

1. **Цель** формирование системы знаний об организации и контроле текущей деятельности сотрудников службы питания

2. **Проверяемые компетенции (код):**ОК 1, ОК 5, ОК 9-ОК 11, ПК 2.1-ПК 2.3

3. **Пример оценочного средства**

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
по профессиональному модулю «ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»

Выполнил(а) студент(ка)
_____ курса _____ группы
_____
(ф.и.о.)

_____
(подпись)

Научный руководитель
_____
(уч. степень, звание, категория)

_____
(ф.и.о.)

_____
(подпись)

Работа защищена
«___»_____ 20__г.
Оценка _____
_____
(подпись)

Сергиев Посад 201_

Пример оформления оглавления

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 НАЗВАНИЕ ГЛАВЫ	5
1.1 Название параграфа	5
1.2 Название параграфа	10
2 НАЗВАНИЕ ГЛАВЫ	15
2.1 Название параграфа	15
2.2 Название параграфа	20
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	25
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ	27
ПРИЛОЖЕНИЕ	29

Фонды оценочных средств для проведения контроля в виде устногоопроса

Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса

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

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

-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?
-В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
-Требования к расстановке мебели, варианты расстановки?

- Правила расстановки других видов оборудования торгового зала?
-Основные правила накрытия столов скатертями?
-Основные правила сервировки столов?
-Виды сервировки стола?
-В чем заключается подготовка персона к обслуживанию?

Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания

-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 отвечатьофициант?
- Каким требованиям должен отвечать бармен?
-Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
- Перечислите права и обязанностиметрдотеля.

Тема 2.3 Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса

-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 вП.О.П.?
-Назовите виды столовой посуды и приборов , требования к ним?
-Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и еѐ ассортимент?
-Дайте характеристику хрустальное и стеклянной посуды и ее ассортимент?

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:
30-27 баллов-«5»
26-24 баллов-«4»
23-21 баллов-«3»
Если набрано меньше 20 балов ответ не оценивается.

Карта оценивания устного ответа обучающегося
1.Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.
1. Полное изложение материала учебной дисциплины сиспользованием профессиональной терминологии. Оценивается-2балла.
2. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1балл.
3. При изложении ответа профессиональная терминология неиспользуется. Оценивается-0балл

2.1 Фонды оценочных средств для проведения контроля в виде тестового задания.

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

Тестовое задание 1

1. Услуги по организации досугавключают:

1Услугупитания
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.Обслуживаниеофициантам
и 3.Обслуживание
барменами 4.Черезавтоматы
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 4-6человек
3.1 официант на 6-8человек

4. 1официант на 8-10 человек
5.1 официант на 10-12человек
6.1 официант на 12-14человек

8.Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

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

9.Банкеты, для которых не накрывают столы:

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

10.Банкеты, которые проводят «стоя»:

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

11. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах
1. Услуги питания могут быть включены в стоимостьпроживания
2. Услуги питания не могут быть включены в стоимостьпроживания
3. Наличие постоянного контингентапосетителей
4. Зависимость от загрузки гостиничногофонда
5. Возможность предоставления кейтеринговыхуслуг
6. Особый режимработы

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

1. Вид гостиничногопредприятия
2. Класс гостиничногопредприятия
3. Месторасположение
4. Возраст и полпроживающих
5. Национальныеособенности
6. Все вышеперечисленное

13. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

1. Служба управления номерным фондом
2. Административно-хозяйственнаяслужба
3. Коммерческаяслужба
4. Инженерно-техническаяслужба

5. Бизнес-центр
6. Служба вспомогательныхуслуг

Тестовое задание 2

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

1. Соответствие целевомуназначению
2. Точность и своевременностьпредоставления
3. Безопасность
4. Культураобслуживания
5. Экологичность
6. Непрерывность

2. Подразделения, которые не входят в структуру службыпитания:

1.Банкетная служба
2.Кейтеринговая служба
3.Службапосыльных
4.Обслуживанием питанием вномерах
5.Службагорничных
6.Административно-хозяйственная служба

3. Самостоятельное обслуживание питаниемназывается:

1. Шведскийстол
2. Буфетноеобслуживание
3. Американскийсервис
4. Английскийсервис
5. Немецкийсервис
6. Французскийсервис

4. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «HB - Полупансион»:
1.Континентальный
2.Расширенный
3.Английский
4.Американский
5.Шведский стол
6.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. Шведскийстол
6. Завтрак сшампанским

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

пансион»:

1. Континентальный
2. Расширенный
3. Английский
4. Американский
5. Шведскийстол
6. Завтрак сшампанским

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

1. Чайные, кофейные и витаминныестолы
2. Развозная торговля взале
3. Обслуживание вномерах
4. Бизнес-ланчи
5. Залы-экспрессы
6. Воскресныебранчи

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

1. A lacarte
2. Табльдот
3. Carte dujour
4. Шведскийстол
5. Стол-буфет
6. Цикличноеменю

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

1. A lacarte
2. Табльдот
3. Carte dujour
4. Шведскийстол
5. Стол-буфет
6. Цикличноеменю

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

1. Шведскийстол
2. A lacarte
3. Табльдот
4. Стол-буфет
5. Цикличноеменю
6. Carte dujour

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

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

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

1.BB

2.HB
3.HB+

4.FB

5.FB+

6.ALL

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод вотметку:
30-27 баллов-«5»
26-24 баллов-«4»
23-21 баллов-«3»
Если набрано меньше 20 балов ответ не оценивается.

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

Тестовое задание 3.

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживанияи номенклатуру предоставляемыхуслуг

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 составляетежедневно

а) заведующий производством (шеф-повар)

б) администратор (метрдотель).

в) бухгалтер калькулятор

г) директор

4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это

а) кратность использования мест за определенный промежутоквремени.

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

5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущегодня

а) не должнасмешиваться
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, вассортимент реализуемой продукции могутвключаться:
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

6. 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.

7. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде…» может отсутствовать женский туалет спомещением для мытьярук

а) ресторан

б) кафе

в) бар

г) столовая

д) закусочная

8. 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.

9. Безопасность услуги общественногопитания:

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.

10. 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 движенияпосетителей.

а) Сервизная

б) Аванзал

в) Вестибюль

11. 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.

12. Среди способов развития современных предприятий общепита можновыделить 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.).

13. 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 интеграцияпредполагает

а) объединение предприятий внутри одной отрасли

б) межотраслевые альянсы.

14. Совмещение профессий на предприятиях общественного питанияспособствует:

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

15. 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.

16. Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Русибыла

а) ресторасьон

б) корчма

в) кабак

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод вотметку:
30-27 баллов-«5»
26-24 баллов-«4»
23-21 баллов-«3»
Если набрано меньше 20 балов ответ не оценивается.

Тестовое задание 4

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

а) Особыми санитарно-гигиеническимитребованиями.

б) Небольшими сроками реализацииблюд.

в) Высокой стоимостьюблюд.

2. Режим работы ресторана зависит от….

а) Ассортимента блюд.

б) Форм и методов обслуживания.

в) Особенностей обслуживаемого контингента.

3. Предприятие питания является доготовочным,если.

а) Работает на полуфабрикатах различной степениготовности.

б) Имеет цеховую структуру производства.

в) Выпускает кулинарную продукцию для розничнойпродажи.

4. Если ресторан выпускает широкий ассортимент разнообразных блюдсмешанной кухни, то его можно отнести к ….

а) Специализированным предприятиям общественного питания.

б) Концептуальным предприятиям общественногопитания.

в) Универсальным предприятиям общественного питания.

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

а) Накатегории

в) Навиды.

6. На изменении чего может сказаться смена названияресторана?

а) Месторасположение.

б) Квалификация работников.

в) Ассортимент блюд.

7. Назовите признак сетевогоресторана:

а) Организационно-хозяйственнаяобособленность.

б) Управление из единогоцентра.

в) Права и обязанности юридическоголица

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

а) Экспресс-обслуживание клиентов.

б) Сочетание обслуживания с организацией отдыха.

в) Обслуживаниеофициантами.

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 выходомнаружу.

б) Рядом с моечной столовой посуды с выходом нараздаточную.

в) Рядом с туалетными комнатамиперсонала.

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 площадипомещений.

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 необходимымоборудованием для определенного технологическогопроцесса?

а) Рабочееместо.

б) Технологическаялиния.

в) Специализированнаязона.

16. Что отличает цеховую структуру производства от бесцеховой**?**

а) Административнаясамостоятельность.

б) Наличие специализированных рабочих мест.

в) Объемпроизводства.

17. Основное требование к размещению технического оборудования впроизводственных помещениях – это….

а) Соблюдение гигиенических норм.

б) Соблюдение хода технологическогопроцесса.

в) Соблюдение техникибезопасности.

18. Где в составе ресторана находится цех доработки полуфабрикатов?

а) В группе заготовочныхцехов.

б) В технической группе помещений.

в) В группе доготовочных цехов.

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

а) Осуществляют тепловую обработкупродуктов.

б) Высокая температура производственногопомещения.

в) Большая трудоемкостьпроцесса.

21. «Раздаточная» в ресторане представляет собой.

а) Производственную зону с выходом на нее основных производственныхцехов.

б) Отдельное изолированное помещение, где осуществляется отпускпродуктов.

в) Прилавок для самообслуживания гостей.

22. Сущность меню tabled'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) 12-14часов;

б) 14-16часов;

в) 16-18часов;

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 самолѐта;

в) организация питания в железнодорожном транспорте;

29. Воскресный бранч – это:

а) семейный поздний завтрак, плавно переходящий в обед;
б) званный 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

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод вотметку:
30-27 баллов-«5»
26-24 баллов-«4»
23-21 баллов-«3»
Если набрано меньше 20 балов ответ не оценивается.

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 концепциейвашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов ибанкетов:

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

Вариант 3

1. Банкет- фуршет: определение, назначение, краткаяхарактеристика.
2. При повышении рентабельности предприятия общественного питанияприменяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов ибанкетов:

- 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 – вашенаправление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов ибанкетов:

- 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», особенностисервировки

стола.

3 Рассчитайте количество официантов для проведения приемов ибанкетов:

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

- 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 кейтерингуивчѐмзаключаетсяработаменеджераэтойслужбы?
2. В чѐм заключается подача блюд «русским способом»и в каких случаях она применяется?
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборовдля банкета-чай на 12 человек и количество официантов для обслуживания.

Вариант 7

1. Банкет-чай: определение, назначение, краткаяхарактеристика.
2. Какова роль менеджера при проведении приѐма или банкета.Особенности приѐма заказа.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов длябанкета - «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 «английскимспособом»?
3.Рассчитайте количество официантов для проведения приемов ибанкетов:

- 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 номерахгостиниц.
2. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещениегостей. Этикет и деловой протокол.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборовдля официального приѐма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

2. Расчетно-графическиеработы

1 Задание по теме 1.2«Планировочные решения в проектировании

торговых залов в гостинице»

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

«удивительные» услуги, «неповторимое» меню и т.д.

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

2 Задание по теме 1.2. Требования к производственным помещениям».

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

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

1 ВсоответствиисГОСТР50762–95«ОП.Классификацияпредприятий»(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
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
38	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

II Промежуточная аттестация по учебной дисциплине

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

2. **Форма проведения промежуточной аттестации** экзамен квалификационный

3. **Процедура проведения**. Экзамен проводится после выполнения и сдачи всех практических работ, предоставления отчетов о прохождении практик и сдаче экзамена по междисциплинарным курсам.

4. **Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету**

1. Современное состояние общественногопитания
2. Основные тенденции развития общественногопитания
3. Общие требования к предприятиям общественногопитания
4. Характеристика услуг общественногопитания
5. Особенности организации и общие требования кпредприятиям общественного питания типа ресторан
6. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе
7. Особенности организации и общие требования кпредприятиям общественного питания типа столовая
8. Особенности организации и общие требования кпредприятиям общественного питания типа бар
9. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кофейня,кафетерий
10. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная
11. Классификация предприятий общественного питания 12.Организационно-правовые формы предприятий общественного питания 13.Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинария
14. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений
15. Меню и требования к их составлению
16. Помещения для облуживания посетителей предприятия общественного

питания
17.Порядок обслуживания посетителей
18.Специальные формы обслуживания
19.Подбор персонала предприятия общественного питания
20.Организационная структура предприятия общественного питания
21.Нормирование труда на предприятиях общественного питания
22.Техника безопасности
23.Автоматизированные системы управления на предприятиях общественного питания
24.Управление качеством на предприятиях общественного питания
25.Государственные стандарты для предприятий общественного питания
26.Санитарные правила для предприятий общественного питания 27.Задачи общественного питания.
28.Особенности деятельности предприятий ОП.
29.Структура предприятий ОП в зависимости от характера производственно-торгового процесса.
30.Действующие правила оказания услуг ОП.
31.Классификация услуг ОП и требования к ним.
32Классификация предприятий ОП по различным признакам.
33.Характеристика ресторанов разных классов.
34.Характеристика столовых.
35.Характеристика закусочных.
36.Требования к размещению предприятий ОП.
38.Виды торговых помещений, их характеристика.
39.Интерьеры залов.
40.Оборудование торговых помещений.
41.Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению.
42.Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению.
43.Столовое белье: характеристика по материалу, назначению.
44.Информационное обеспечение торгового процесса.
45.Принципы составления меню.
46.Виды меню, особенности.
47.Карта вин, принципы составления.
48.Правила подбора напитков к блюдам и закускам.
49.Общие правила сервировки стола.
50.Предварительная и дополнительная сервировка стола.
51.Этикет еды.
52.Методы подачи блюд.
53.Правила обслуживания.
54.Расчет за питание, чаевые.
55.Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика.

56.Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему.
57.Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами.
58.Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами.
59.Банкеты-фуршеты.
60.Банкет-коктейль.
61.Комбинированные банкеты.
62.Организация обслуживания в гостиницах.
63.Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
64.Прогрессивные формы и технологии обслуживания в предприятиях ОП.
65.Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
66.Организация обслуживания питанием на транспорте.
67.Требования к предприятиям питания для туристов.
68.Документальное оформление питания туристов.
69.Порядок сертификации услуг питания.
70. Контроль в общественном питании

Критерии оценки знаний и умений обучающихся

Отметка – это определение степени усвоения обучаемыми знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями программ обучения и руководящими документами обучения.

«ОТЛИЧНО» - ставится в том случае, если обучаемый глубоко изучил учебный материал и литературу по проблеме, последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, а при выполнении практической работы – если задание выполнено правильно и в установленное нормативом время (при отсутствии нормативов – уверенно ибыстро).

«ХОРОШО» - ставится тогда, когда обучаемый твердо знает материал и отвечает без наводящих вопросов, разбирается в литературе по проблеме, а при выполнении практической работы – если задание выполнено правильно.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - ставится при условии, если обучаемый знает лишь основной материал, путается в литературе по проблеме, а на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, а при выполнении практической работы – если задание выполнено, но допускались ошибки, не отразившиеся на качестве выполненной работы.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - ставится в том случае, когда обучаемый несмог достаточно полно и правильно ответить на поставленные вопросы, незнает литературы по проблеме, а при выполнении практической работы – если задание не сделаноили допущены ошибки, влияющие на качество выполненной работы.

Требования к оценке:

- оценка должна быть объективной и справедливой, ясной и понятной дляобучаемого,
- оценка должна выполнять стимулирующуюфункцию,

- оценка должна бытьвсесторонней.

При оценке знаний нужно учитывать:

- объем знаний по учебному предмету(вопросу),
- понимание изученного, самостоятельность суждений, убежденность визлагаемом,
- степень систематизации и глубинызнаний,

действенность знаний, умение применять их с целью решения практическихзадач

Приложение А
ГОСТ Р 50762 – 95 «Общественное питание.
Классификация предприятий»
(Выдержки)

6 ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И КЛАССОВ

6.1 Требования к предприятиям общественного питания различных типов и *классов* подразделяются по следующим направлениям, приведенным в таблицах 1—4.

Т а б л и ц а 1 — Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий общественного питания **различных** типов и классов

Требования к предприятиям	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Внешний видпредприятия 1.1 Вывеска световая с элементами оформления	+	+	+	+	+	+	-	-	-
1.2 Вывеска обычная	-	-	-	-	-	-	+	+	+
2 Оформление залов и помещений для потребителей:									

2 1 Использование, изысканных декоративных элементов	+	-	-	+	-	-	-	-	-
2.2 Использование оригинальныхдекоративных элементов (светильников,	-	+	+	-	+	+	-	-	-
драпировок и др.)									
2.3Использование декоративных элементов, создающих единствостиля	-	-	-	-	-	-	+	+*	+
3 Наличие эстрады и танцевальной площадки	+	+	-	+	-	-	-	-	-
4 Наличие банкетного зала, отдельных кабин (кабинетов)	+	+	+	-	-	-	-	-	-
5 Микроклимат:									
5.1 Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности	+	+	-	+	+	-	-	-	-
5.2 Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности	-	-	+	-	+	+	+	-	-
** Диетические отделения, специальные зоны для обслуживания преподавателей, учащихся младших классов.*									

Т а б л и ц а 2 — Требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью

Требования к предприятиям	Тип предприятия и класс								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1Мебель: - повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- стандартная, облегченных конструкций[1)], соответствующая интерьеру помещений	-	-	+	-	-	+	+	+	+

1.1 Столы:									
- мягкое покрытие	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- полиэфирное покрытие	-	-	+	-	-	+	+	-	-
- гигиеническое покрытие	-	-	-	-	-	-	-	+	+
- столы, кронштейны для приема пищи стоя2)	-	-	-	-	-	-	-	-	+
1.2 Кресла (диваны, банкетки и др.):									
- мягкие (в холле и вестибюле)	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- мягкие с подлокотниками в обеденном зале	+	+	-	+	+	-	-	-	-
Полумягкие	-	-	+	-	-	+	-	-	-
1.3 Наличие столов различной вместимости (2, 4, 6 мест н др.)	Определяется с учетом конкретных условий								
2 Столовая посуда и приборы:									
2.1 Металлическая посуда и столовые приборы:									
- из мельхиора или нейзильбера, или нержавеющей стали	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- из нержавеющей стали	-	-	+	-	-	+	+	-	-
- из алюминия	-	-	-	-	-	-	-	+	+
2.2 Фарфоро-фаянсовая посуда с монограммой или художественно оформленная	+ 3)	+	-	+ 3)	+	-	-	-	-
2.3 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда	-	-	+	-	-	+	+	+	+
2.4 Сортовая стеклянная посуда:									
- хрусталь, художественно-оформленная посуда из выдувного стекла	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- сортовая стеклянная посуда без рисунка	-	-	+	-	-	+	+	-	-
из прессованного стекла	-	-	-	-	-	-	-	+ 4)	+ 4)
3 Столовоебелье:									
3.1 Скатерти белые или цветные	+	+5)	+5)	+	+5)	+5)	-	-	-

Скатерти фирменные	+	-	-	+	-	-	-	-	-
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.2 Салфетки индивидуального пользования (полотняные)	+	+	+6)	+	+	+6)	-	-	-
бумажные салфетки	-	-	-	-	-	-	+	+	+
3.3 Смена столового белья после обслуживания потребители	+	+	-	+	+	-	-	-	-

1) Может быть использован в отдельных видахзакусочных
2) Допускается в отдельных видахкафе
3) В тематических ресторанах и ресторанах с национальной кухней классов люкс, высший и барах класса люкс допускается использование посуды из керамики, дерева и т.п.
4) Допускается применение посуды разового пользования или алюминиевой фольги, картона и т.д.
5) В специализированных ресторанах и барах классов высший, первый при наличии столов с полиэфирным покрытием или художественно оформленными крышками допускается замена скатертей индивидуальными салфетками из ткани

6) Допускается замена индивидуальных салфеток бумажными при отпуске скомплектованных завтраков иобедов

Т а б л и ц а 3 — Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту кулинарной продукции для предприятий различных типов и классов

Требования к предприятиям	Тип предприятия и класс								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Меню и прейскурант с эмблемой (фирменным знаком) предприятия:									
на национальном и русском языках	+ 1)	+ 1)	+	+1)	+1)	+	+	+	+
типографским способом	+	+	-	+	+	-	-	-	-

машинописным способом	-	-	-	-	-	-	+	-	+
оформление другими способами	-	-	-	-	-	-	+	+	+
обложка из мелованной бумаги, картона, кожезаменителя и др.	+	+	-	+	+	-	-	-	-
обложка с эмблемой или рисунком	+	+	+	+	+	+	-	-	-
ценники	-	-	-	-	-	-	-	-	+2)
2 Печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты идр.)	+	+	-	+	+	-	-	-	-
3 Ассортимент:									
3.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в т. ч. национальных блюд, изделий, и напитков всех основных групп	+	+	-	+	-	-	-	-	-
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
кулинарной продукции									
3.2 Разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления	-	-	+	-	-	+	-	-	-
3.3 Разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков, в т.ч. фирменных, заказных и с учетом специализации	-	-	-	-	-	-	+	-	-
3.4 Ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящий из заказной и фирменной, в том числе национальной продукции в соответствии соспециализацией	-	-	-	+	+	-	-	-	-
3.5 Коктейли, напитки, десерты, закуски несложного приготовления, заказные и фирменные напитки, коктейли, кулинарная продукция	-	-	-	-	-	+	-	-	-
3.6 Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, винно-водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральныхвод	+	+	+	+	+	+	-	-	-

3.7 Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупныхтоваров, с учетом специфики обслуживания контингентов и рационовпитания. Возможна реализация фирменных и порционных блюд	-	-	-	-	-	-	-	+4)	+3)
3.8 Выполнение особых пожеланий потребителя по изготовлению блюд на	+	+	-	-	-	-	-	-	
виду у потребителей									
3.9 Наличие скомплектованных рационов питания (завтраки, обеды, ужины)	-	-	-	-	-	-	-	+5)	-

1) При обслуживании иностранных граждан меню и прейскурант печатаются также не менее чем на одном иностранномязыке
2) Допускается в отдельных видахзакусочных
3) Для кафе и закусочных, специализирующихся на приготовлении блюд из определенного вида сырья, обязательна реализации нескольких наименований этихблюд
4) Для диетических столовых рекомендуется включение и меню не менее 5—6 диет, в диетотделениях - не менее3
5) В столовых-раздаточных рекомендуется реализация не менее одного комплексного рационапитания.

Т а б л и ц а 4 — Требования к методам обслуживания, форменной одежде, обуви, музыкальному обслуживанию для предприятий различных типов и классов

Требования к предприятиям	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Методы обслуживания потребителей									
1.1 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональнуюподготовку	+	+	-	+*	+*	-	-	-	-
I.2 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями	-	-	+ **	-	-	+	+*	-	-

1.3 Обслуживание барменом за барной стойкой (прилавками - витринами)	-	-	-	-	-	+	-	-	-
2 Одежда иобувь:									
2.1 Наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой предприятия и обуви	+	+	+ ***	+	+	+ ***	-	-	-
2.2 Наличие санитарной одежды	-	-	-	-	-	-	+	+	+
3 Музыкальное обслуживание:									
3.1 Выступление вокально-инструментальных ансамблей, солистов	+	+	-	-	-	-	-	-	-
3.2 Любые виды музыкального обслуживания (с использованием музыкальных автоматов, звуко- и видеовоспроизводящей аппаратуры и т. п.)	-	-	+	+	+	+	-	-	-

*) В баре допускается обслуживание толькобарменами

**) В ресторанах при гостиницах, аэропортах, крупных универмагах, а также в кафе допускается самообслужив ание

***) Допускается в ресторанах и барах класса «первый» форменная одежда без эмблемы предприятия

Примечание к таблицам 1—4: Знак « + » — предусматривается;

знак « — » - непредусматривается

Т а б л и ц а 5 — Состав помещений для потребителей на предприятиях общественного питания

Помещения для потребителей	Типы предприятий общественного питания								
	Ресторан			Б а р			Кафе	Столо-вая	Заку-сочная
	К л а с с								
	люкс	высший	пер	люкс	высший	первый			
Гардероб	О	О	О	О	О	О	О	0*)	_
Зал	О	О	0	0	О	О	О	О	о
Банкетный зал	О	О	О	_	_	_	_	_	_
Вестибюль	О	О	О	О	О	О	О	-	_
Мужской туалет с помещением для мытья рук	О	О	О	О	О	0	О*	О	_

Женский туалет с помещением для мытья рук	0	О	О	О	О	0	О*	_	_
Курительная	0	О	—	О	—	—	—	-	—
**) Для предприятий вместимостью свыше 50 мест*									
О — наличие помещения обязательно *— - наличие помещения не обязательно*									

Т а б л и ц а 6 — Площади помещений для потребителей на предприятиях общественного питания

В квадратных метрах

Тип предприятия и площади для потребителей	Площадь на одно место, не менее
1Ресторан	
1.1 Зал с эстрадой и танцплощадкой	2,0
1.2 Зал	1.8
1.3 Курительная	0,07—0,075
2Бар	
2.1 Зал	1.8
3 Кафе, закусочные, пивные бары	
3.1 Зал	1.6
4 Столовые школ и школ-интернатов:	
- зал до 80 мест	0.75
- зал свыше 80 мест	0,65
5 Столовые средних специальных учебных заведений: зал	1,3
6 Столовые профтехучилищ: зал	0.8
7 Столовые общедоступные, при высших учебных заведениях:зал	1.8
Примечание — Площадь залов специализированных предприятий общественного питания следует принимать по заданиям на проектирование	

Приложение Б

Ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания*

Таблица В1 – РЕСТОРАНЫ, КАФЕ ОБЩЕГО ТИПА

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню**			
	Ресторанов класса			Кафе общего типа
	люкс	высшего	первого	
Холодные блюда и закуски	15	13	10	4
Горячие закуски	3	2	2	-
Супы	5	4	4	-
Вторые горячие блюда	20	15	11	4
Сладкие блюда	6	4	4	6
Горячие напитки	4	3	2	8
Холодные напитки	4	3	2	4
Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	10	6	5	7
Молоко и кисломолочные продукты	-	-	-	3
Итого:	*67*	*50*	*40*	*36*
Водки	5	2	1	-
Коньяки	5	2	1	1
Столовые вина	7	2	2	2
Десертные и ликерные вина	4	1	1	2
Крепкие вина	3	2	1	2
Игристые вина	3	1	1	1
*Итого:****	*27*	*10*	*7*	*8*
Фруктовые и минеральные воды, тонизирующие и прохладительные напитки промышленного производства, соки, пиво, квас	10	9	5	8

* При составлении ассортимента продукции по наименованиям для ресторана, кафе, бара и других предприятий общественного питания и изложении ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в бланке меню каждого конкретного предприятия следует руководствоваться ГОСТом Р 50762-95 Общественное питание. Классификацияпредприятий.
** Указанное количество наименований блюд, напитков и кулинарных изделий для ресторанов следует рассматривать как минимальное.
*** Здесь и далее реализация алкогольных напитков и их ассортимент определяются при наличии лицензии.

Таблица Б2 – КАФЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню специализированных кафе				
	молодежных	кондитерских	мороженых	детских	молочных
Горячие напитки	3	8	2	2	2

Холодные напитки собственного производства	3	1	2	1	1
Кондитерские и хлебобулочные изделия	4	15	1	10	6
Сладкие блюда, мороженое	3	4	4	4	6
Холодные блюда	4	-	-	2	-
Вторые горячие блюда	2	-	-	3	2
Молоко и кисломолочные продукты	-	4	-	2	6
Бутерброды	-	4	-	-	-
Коктейли молочные	-	2	3	1	1
Первые блюда	-	-	-	2	1
Итого:	*19*	*38*	*11*	*27*	*26*
Коньяки, ликеры	-	1	1	-	-
Столовые вина	3	-	3	-	-
Десертные вина	2	-	2	-	-
Игристые вина	1	1	1	-	-
Итого:	*6*	*2*	*7*	-	-
Фруктовые и минеральные воды, тонизирующие и прохладительные напитки	5	6	5	8	2

Таблица Б3 – Б А Р Ы

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню баров-классов												
	люкс				высшего				первого				
	винного	коктейль-бар	коктейль-холле	пивного	винного	коктейль-бар	коктейль-холле	пивного	винного	коктейль-бар	коктейль-холле	пивного	Молочного
Коктейли крепкие	2	3	3	-	2	2	2	-	1	2	2	-	-
Коктейли десертные	3	4	4	-	2	2	2	-	1	2	2	-	-
Коктейли игристые	3	4	4	-	3	3	3	-	1	2	2	-	-
Коктейли с фруктами	1	3	3	-	1	2	2	-	-	1	1	-	-
Коктейли с яйцом	1	2	2	-	-	1	1	-	-	1	1	-	-
Коктейли слоистые	1	4	4	-	1	2	2	-	-	1	1	-	-
Крюшоны, пунши, гроги, глинтвейны, дейзи и др	5	5	5	-	5	3	3	-	5	1	1	-	-
Коньяки	4	3	3	-	3	2	2	-	1	1	1	-	-
Виски, ликеры, джины, ром и др. напитки крепостью выше 30%, (кроме водки)	4	3	3	-	3	2	2	-	1	-	-	-	-
Крепкие вина	3	-	-	-	3	-	-	-	2	-	-	-	-
Десертные, ликерные вина	4	-	-	-	4	-	-	-	3	-	-	-	-
Столовые и сухие вина	6	-	-	-	5	-	-	-	3	-	-	-	-
Игристые вина	4	3	3	-	3	2	2	-	2	1	1	-	-

Пиво	-	-	-	6	-	-	-	4	-	-	-	3	-

Продолжение таблицы Б3 – БАРЫ

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню баров-классов												
	люкс				высшего				первого				
	винного	Коктейль-бар	Коктейль-холл	пивного	винного	Коктейль-бар	Коктейль-холл	пивного	винного	Коктейль-бар	Коктейль-холл	пивного	Молочного
Закуски холодные	8	8	8	8	5	5	5	6	3	3	3	6	-
Бутерброды(канапе, сандвичи,тартинки)	12	12	12	8	8	8	8	5	5	5	5	3	-
Горячие закуски	5	5	5	6	4	4	4	2	2	2	2	1	-
Кондитерские изделия и сладкие коктейли	6	6	6	-	4	4	4	-	3	3	3	-	-
Коктейли молочные и сливочные													3
Щербеты													2
Мороженое, взбитые сливки	3	3	2	-	2	2	1	-	1	1	1	-	5
Молоко													1
Кофе, чай	2	2	2	-	2	2	2	-	-	1	1	-	2
Изделия из творожной массы													2
Фруктовые и мине-ральные воды, соки, тонизирую-щие напитки	10	10	10	6	9	9	9	4	5	5	5	3	5

Таблица Б4 – ЗАКУСОЧНЫЕ ОБЩЕГО ТИПА И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню										
		Специализированные закусочные									
	Закусочные общего типа	шашлычная	пиццерия	котлетная	сосисочная	пельменная	чебуречная	чайная	пирожковая	блинная	пончиковая
Блюда и кулинарные изделия, на приготовлении которых специализируется закусочная	-	3	2	3	2	3	1	-	-	4	1
Холодные блюда и закуски	7	4	3	-	3	5	5	3	-	3	-
Горячие блюда и закуски	3	2	2	-	-	-	-	1	-	-	-
Супы, бульоны	1	-	-	1	-	1	1	-	1	-	-
Хлебобулочные изделия и мучные кондитерские изделия	6	-	3	2	5	4	-	7	3	-	-
Горячие напитки	3	2	2	-	2	3	2	4	1	2	2
Холодные напитки	2	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-
Молоко и кисломолочные продукты	-	-	-	2	4	2	-	-	3	3	3

Пирожки жаренные или печеные с фаршем	-	-	-	2	-	-	-	-	4	-	-
Мороженое, сладкие блюда	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-
Итого:	*22*	*11*	*12*	*10*	*18*	*19*	*9*	*15*	*13*	*14*	*6*
Столовые вина2	3	2	-	-	-		2	-	-	-	-
Десертные или ликерные вина	1	2	1	-	-	-	1	-	-	-	-
Крепкие вина	1	2	2	-	-	-	1	-	-	-	-
Игристые вина	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Коньяки	1	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-
Итого:	*5*	*9*	*7*	-	-	-	*5*	-	-	-	-
Фруктовые и минеральные воды, соки, тонизирующие и прохладительные напитки	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Таблица Б5 – СТОЛОВЫЕ

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню (при условии свободного выбора)			
	столовые общедоступные			диетические столовые[1)]
	завтрак	обед	ужин	
Холодные блюда и закуски	3	3	3	6
Супы	-	3	1	6
Вторые горячие блюда	2	6	4	6
Горячие напитки	2	3	2	3
Сладкие блюда	2	3	1	6
Молоко и кисломолочные продукты	3	3	3	3
Хлебобулочные и мучные, кондитерские изделия	4	5	3	5

1) Количество блюд в меню определено, исходя из необходимости предоставления потребителям не менее шести диет в диетических столовых общедоступных и не менее трех диет в диетических столовых при промышленных и других предприятиях. При условии сохранения общего числа диет количество блюд в меню может быть меньше указанного ввиду того, что одни и те же блюда могут входить в рационы