

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Аграрный колледж
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА дисциплины

ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден 09.12.2016 № 1565) и учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 29.01.2026, протокол № 2).

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

2026 г.

Рабочая программа ОПЦ.04 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.2.	Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.3.	Планируемые результаты освоения дисциплины	6
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1.	Трудоемкость освоения дисциплины	6
2.2.	Содержание дисциплины	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1.	Материально-техническое обеспечение	12
3.2.	Учебно-методическое обеспечение	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.04 Организация обслуживания (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины Организация обслуживания: является освоение основного вида деятельности Организация обслуживания и соответствующих ему общих компетенций. Дисциплина Организация обслуживания включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

ОК.03	<p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p>	<p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива</p> <p>и команды,</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива,</p> <p>психологические особенности личности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике</p> <p>на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>	
ПК 6.2	<p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания</p>	<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>координации деятельности подчиненного персонала</p>
ПК 6.3	<p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания</p>	<p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>

ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала	планирования текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения	способы и формы инструктирования персонала	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

№ № п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	56	-
В том числе практические	30	-
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	6	-
Всего	72	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. В том числе практических и лабораторных занятий Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией В том числе самостоятельная работа обучающихся Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания	2 2 1	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание Торговые помещения, виды, характеристика, назначение В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2
	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия В том числе самостоятельная работа обучающихся Интерьеры помещений организации питания	2 2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2
Тема 3 Столовая посуда, приборы,	Содержание Характеристика и ассортимент фарфоровой, керамической	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04

столовое белье	посуды		ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Характеристика и ассортимент стеклянной посуды	2	
	Характеристика и ассортимент металлической посуды и столовых приборов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание		
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Правила составления и оформления меню предприятий питания	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание		
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание		
	Общие правила сервировки стола	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2	
	Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 7.	Содержание		
Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Основные методы подачи блюд в ресторане	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Способы подачи блюд	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений на тему «Поддача закусок, блюд и напитков в зале VIP»	2	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание		
	Виды приемов и банкетов	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений на тему «Обслуживание по протоколу»	2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание		
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04

			ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация		4	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин – аудитория № 511.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочее место преподавателя, посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); телевизор, DVD плеер, ученическая доска; учебно-наглядные средства обучения (тематические плакаты, таблицы, карты).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.

3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

5. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шердер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).

1. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).

1. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и

формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
----------------------------	---	----------------------

<p>Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, составлять план действия, определять необходимые ресурсы применять современную научную терминологию организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения</p>	<p>□</p>	
--	----------	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Аграрный колледж
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной
дисциплине

ОПЦ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Горно- Алтайск 2026

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.04 Организация обслуживания Федерального государственного образовательного по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

Фонд оценочных средств утвержден на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

Председатель ЦК Н.Г. Алексеева

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП. 04 Организация обслуживания.

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование и т.д.)

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

ОК, ПК	Наименование результата обучения
ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	виды, типы и классы организаций общественного питания рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки
	обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
	информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря

	<p>организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>расчета с потребителями;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>складывать салфетки разными способами;</p> <p>соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p>
	<p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню,</p> <p>обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживани</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел Основные группы продовольственных товаров			
Тема 1 Услуги общественно-го питания и требования к ним	рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 1, вопросы 1-8)	Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1)
	виды, типы и классы организаций общественного питания	Устный опрос, (п. 5.1, тема 1, вопросы 9) Доклад 5.2.1	Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1)
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 1, вопросы 10)	Вопросы на диф.зачет 5-14 (п. 6.1)
	использование в процессе обслуживания инвентаря весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 2 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 15 (п. 6.1)
	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 2 вопросы 1-10) Реферат 5.2.2	Вопросы на диф.зачет 2-4 (п. 6.1)
	выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Устный опрос, (п. 5.1, тема 2 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 41 (п. 6.1)
	подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 2 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 16 (п. 6.1)
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла, мебели	Устный опрос, (п. 5.1, тема 3 вопросы 1-10) Доклад 5.2.3	Вопросы на диф.зачет 21-22 (п. 6.1)
	соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло	Устный опрос, (п. 5.1, тема 3 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1)
	соблюдать правила ресторанного этикета;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 3 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1)

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	информационное обеспечение услуг общественного питания;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 4 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 23 (п. 6.1)
	правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	Устный опрос, (п. 5.1, тема 4 вопросы 1-10) Реферат 5.2.4	Вопросы на диф.зачет 24 (п. 6.1)
	разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 4 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 25 (п. 6.1)
	составлять и оформлять меню,	Устный опрос, (п. 5.1, тема 4 вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 26-30 (п. 6.1)
Тема 5. Этапы организации обслуживания	подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 1)	Вопросы на диф.зачет 1-6 (п. 6.1)
	правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 6)	Вопросы на диф.зачет 31-35 (п. 6.1)
	правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 10-11)	Вопросы на диф.зачет 36-41 (п. 6.1)
	приветствие и размещение гостей за столом;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 1)	Вопросы на диф.зачет 42-49 (п. 6.1)
	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1-10)	Вопросы на диф.зачет 50-55 (п. 6.1)
	встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 1)	Вопросы на диф.зачет 57 (п. 6.1)
	осуществлять прием заказа на блюда и напитки	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 7-9)	Вопросы на диф.зачет 58 (п. 6.1)
	оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 5 вопросы 1-6)	Вопросы на диф.зачет 59 (п. 6.1)
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	приемы складывания салфеток	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 60 (п. 6.1)
	сервировку столов, современные направления сервировки	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5) ⁵	Вопросы на диф.зачет 61 (п. 6.1) ⁵

	обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5) Доклад 5.2.5	Вопросы на диф.зачет 63-66 (п. 6.1)
	правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 67 (п. 6.1)
	приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 68 (п. 6.1)
	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 69-70 (п. 6.1)
	складывать салфетки разными способами;		Вопросы на диф.зачет 71
	заменять использованную посуду и приборы;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 72-75 (п. 6.1)
	эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Устный опрос, (п. 5.1, тема 6 вопросы 1-5)	Вопросы на диф.зачет 77 (п. 6.1)
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерско-й продукции, напитков	способы подачи блюд;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1)	Вопросы на диф.зачет 78 (п. 6.1)
	очередность и технику подачи блюд и напитков;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1, 7)	Вопросы на диф.зачет 79 (п. 6.1)
	кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
	правила сочетаемости напитков и блюд;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7)	Вопросы на диф.зачет 80 (п. 6.1)
	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7)	Вопросы на диф.зачет 81 (п. 6.1)
	способы замены использованной посуды и приборов;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7)	Вопросы на диф.зачет 82 (п. 6.1)

	подачи блюд и напитков разными способами;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7)	Вопросы на диф.зачет 80 (п. 6.1)
	расчета с потребителями;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7)	Вопросы на диф.зачет 44-55 (п. 6.1)
	подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7)	Вопросы на диф.зачет 47-49 (п. 6.1)
	соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7)	Вопросы на диф.зачет 49 (п. 6.1)
	соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 7 вопросы 1-7)	Вопросы на диф.зачет 48 (п. 6.1)
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8)	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1)
	обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8)	Вопросы на диф.зачет 61-62 (п. 6.1)
	обслуживать иностранных туристов	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8)	Вопросы на диф.зачет 62-63 (п. 6.1)
	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8)	Вопросы на диф.зачет 64-65 (п. 6.1)
	предоставлять счет и производить расчет с потребителями;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 8 вопросы 1-8)	Вопросы на диф.зачет 66 (п. 6.1)
Тема 9. Специальные формы обслуживания	правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	Устный опрос, (п. 5.1, тема 9 вопросы 9-10)	Вопросы на диф.зачет 67 (п. 6.1)
	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 9 вопросы 9-10)	Вопросы на диф.зачет 88 (п. 6.1)
	производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	Устный опрос, (п. 5.1, тема 9 вопросы 9-10)	Вопросы на диф.зачет 94 (п. 6.1)
	изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	Устный опрос, (п. 5.1, тема 9 вопросы 9-10)	Вопросы на диф.зачет 95 (п. 6.1)

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	виды, типы и классы организаций общественного питания	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
	рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ;	Опрос, тест, реферат	Тест, ответы на вопросы
	подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	использование в процессе обслуживания инвентаря весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
	подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	соблюдать правила ресторанного этикета;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	информационное обеспечение услуг общественного питания;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	составлять и оформлять меню,	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
Тема 5. Этапы организации обслуживания	подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	организации общественного питания;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	приветствие и размещение гостей за столом;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	осуществлять прием заказа на блюда и напитки	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	приемы складывания салфеток	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	сервировку столов, современные направления сервировки	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;	Опрос, тест, контр. Раб, Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы

	приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	складывать салфетки разными способами;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	заменять использованную посуду и приборы;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	способы подачи блюд;	Опрос, тест, контр. Раб, Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	очередность и технику подачи блюд и напитков;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	правила сочетаемости напитков и блюд;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	способы замены использованной посуды и приборов;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	подачи блюд и напитков разными способами;	Опрос, тест, контр. Раб Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	расчета с потребителями;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы	

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
	обслуживать иностранных туристов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	предоставлять счет и производить расчет с потребителями;	Практич. раб.	Тест, ответы на вопросы
Тема 9. Специальные формы обслуживания	правила составления и оформления меню,		
	обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

Тема 1

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

Тема 2 Характеристика торговых помещений

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

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

1. Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?
1. Требования предъявляемые к обычным, банкетным, фуршетным столам?
1. Назначение подсобных столов, сервантов и передвижных столиков для официантов?
1. Назовите размеры столов, используемых в предприятиях общественного питания?
1. Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?
1. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
1. Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?
1. Дайте характеристику хрустальное и стеклянной посуды и её ассортимент?
1. Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?
1. Виды столового белья, их характеристика?

Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания

1. Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
1. От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
1. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
1. Перечислите виды меню?
1. Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
1. Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
1. Характеристика меню дневного рациона питания.
1. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
1. Порядок расположения винно-водочных изделий в преискуранте?
1. Требования к оформлению меню?

Тема 5. Этапы организации обслуживания

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

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале

- 1. Правила встречи и размещение гостей?
- 1. Как принимается и оформляется заказ?
- 1. Правила работы с подносом?
- 1. Как подается продукция из сервис-бара ?
- 1. Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции

- 1. Методы подачи блюд: в обнос (французский), с применением подсобного приставного стола (английский), с использованием элементов самообслуживания (русский).
- 1. Правила подачи холодных блюд и закусок.
- 1. Правила подачи горячих закусок.
- 1. Подбор посуды и правила подачи супов.
- 1. Правила подачи вторых горячих блюд. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы.
- 1. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд.
- 1. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства.

Тема 8 -9. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания.

- 1. Перечислите виды банкетов?
- 1. Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств?
- 1. Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?
- 1. Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием Официантами?
- 1. Правила расчета посуды и приборов для банкета.
- 1. Виды дипломатических приемов.
- 1. Характеристика банкета-фуршета. В чем его особенность?
- 1. Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения.
- 1. Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол».
- 1. Дайте характеристику обслуживания пассажиров других видов транспорта (водный, авиа, автотранспорт).

5.2 Темы докладов

- 1. Характеристика потребительского рынка г. Владивостока и поиск перспективных направлений развития
- 2. Стили интерьеров для предприятий общественного питания
- 3. Народные промыслы в изготовлении посуды
- 4. Современные концепции в информационном обеспечении в предприятиях общественного питания
- 5. Кейтеринг: виды, характеристика

5.3 Примеры тестовых заданий

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

Тестовое задание 1

1. Услуги по организации досуга включают:

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

2. Методы обслуживания:

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

3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания

1. Саморасчет
2. Предварительный расчет
3. Непосредственный расчет
4. Последующий расчет

5. Оплата после приема пищи
6. Через официанта

4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

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

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

1. Французский
2. Русский
3. Немецкий
4. Американский
5. Английский
6. Все вышеперечисленные

6. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

- 1.1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
- 3.1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
- 5.1 официант на 10-12 человек
- 6.1 официант на 12-14 человек

7. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

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

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
5. Бизнес-центр
6. Служба вспомогательных услуг

Тестовое задание 2**1. Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:**

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

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

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

3. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

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

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

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

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

1. Континентальный

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

завтрак:

1. ВВ
2. НВ
3. НВ+
4. FB
5. FB+
6. ALL

Ключ к правильным ответам:

ТЕСТ 1											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3,4,6	1,2,4	1,2,3, 4,5	3,5,6	1	3	5	5	3,4,5	1,2,5	1,3	1,3, 4,5
ТЕСТ 2											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1,3,4,5	3,5,6	1,2	2	1	5	4,6	1	6	1	1	1

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)

Оценка уровня подготовки

балл (отметка) вербальный

аналог $91 \div 100$ 5 отлично

$76 \div 90$ 4 хорошо

$61 \div 75$ 3 удовлетворительно

менее 61 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 баллов ответ не оценивается.

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

Тестовое задание 3.

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

номенклатуру предоставляемых услуг

а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров; б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;

в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

2. Столовая

а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3. Меню составляет ежедневно

а) заведующий производством (шеф-повар) б) администратор (метрлотель).

в) бухгалтер калькулятор г) директор

4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это

а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.

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

5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня

а) не должна смешиваться

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

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

а) готовые пищевые продукты промышленного производства, б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

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

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

а) проведение погрузочно-разгрузочных работ; б) складирование тары;

в) размещение контейнеров с мусором;

г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидов колясок

д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

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

а) ресторан б) кафе

- в) бар
- г) столовая д) закусочная

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

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

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

10. Безопасность услуги общественного питания:

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

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

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

- а) Сервизная б) Аванзал
- в) Вестибюль

12. Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функциональное разделение труда –

а) предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)

б) направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.

в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

13. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение

— это

а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество

управляемых им объектов в различных географических регионах.

б) расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).

14. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений

снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию. Горизонтальная интеграция предполагает

а) объединение предприятий внутри одной отрасли б) межотраслевые альянсы.

15. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:

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

б) уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

16. Интерфейсные программы АСУ могут разрабатываться для следующих систем: бухгалтерская; диспенсерная; модули тарификации; нейджиговая и т.д. Дисперсная система -

а) например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет

времени игры и т. д.;

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

в) система контроля разлива напитков.

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

а) ресторасьон б) корчма

в) кабак

Ответы к тестам

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Б	Б	А	А	А	А,Б	Г	Б,Г,Д	Б	Б	В	Б	А	А	Б	Б	Б

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)

Оценка уровня подготовки

балл (отметка) вербальный

аналог $91 \div 100$ 5 отлично

$76 \div 90$ 4 хорошо

$61 \div 75$ 3 удовлетворительно

менее 61 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 баллов ответ не оценивается.

5.4 Примеры заданий для контрольной работы

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля. 1. Контрольные работы (по вариантам)

Вариант 1

1. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
 - дипломатический прием на 160 человек,
 - юбилей на 40 человек,
 - свадьба на 90 человек,
 - банкет-фуршет на 300 человек. Вариант 2
1. Банкет с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
 - дипломатический прием на 80 человек,
 - юбилей на 36 человек,
 - банкет-чай на 18 человек,
 - банкет-фуршет на 100 человек. Вариант 3
1. Банкет-фуршет: определение, назначение, краткая характеристика.
2. При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
 - дипломатический прием на 40 человек,
 - свадьба на 60 человек,
 - банкет-кофе на 20 человек,
 - банкет-фуршет на 45 человек. Вариант 4
1. Организация обслуживания по типу «Шведский стол»: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов – ваше направление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
 - дипломатический прием на 120 человек,
 - свадьба на 80 человек,
 - банкет-коктейль на 25 человек,
 - банкет-фуршет на 60 человек. Вариант 5
1. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика.
2. Укажите характерные особенности приёма в «обнос», особенности сервировки стола.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
 - прием на 60 человек,

- юбилей на 40 человек,
- банкет-чай на 19 человек,
- банкет-фуршет на 55 человек. Вариант 6

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

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

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 приёма или банкета. Особенности приёма заказа.

3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета - «юбилей» на 30 человек и количество официантов для его обслуживания. Вариант 8

1. Особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций.

2. В чём заключается подача блюд «английским способом»?

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- прием на 40 человек,
- банкет «Новый год» на 70 человек,
- банкет-кофе на 12 человек,
- банкет-фуршет на 80 человек. Вариант 9

1. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах, в номерах гостиниц.

2. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол.

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

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Вопросы для дифференцированного зачета по дисциплине «Организация обслуживания»

1. Современное состояние общественного питания
2. Основные тенденции развития общественного питания
3. Общие требования к предприятиям общественного питания
4. Характеристика услуг общественного питания
5. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа ресторан
6. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе
7. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа столовая
8. Особенности организации и общие требования к предприятиям 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 обслуживания 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. 32. Классификация 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
 71. Дайте определение научной организации труда?
 72. Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?
 73. Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?
 74. Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?
 75. Каким требованиям должен отвечать метрдотель?
 76. Каким требованиям должен отвечать официант?
 77. Каким требованиям должен отвечать бармен?
 78. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
 79. Перечислите права и обязанности метрдотеля.
 80. Дайте определения процесса обслуживания?
 81. Дайте определение методов и форм обслуживания?
 82. Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
 83. Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
 84. Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
 85. Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре?
 86. Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
 87. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
 88. Какие элементы включает в себя «система качества»?
 89. Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
 90. Что такое сертификация продукции и услуг?
 91. Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
 92. Что означает «концентрация» производства?
 93. Что понимается под «специализацией» производства?
 94. Что такое «франчайзинг»?
 95. Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её?

6.2 Примеры тестовых заданий

Задания для зачета по дисциплине: ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ 4

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

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

2. Режим работы ресторана зависит от

- а) Ассортимента блюд.

- б) Форм и методов обслуживания.
- в) Особенности обслуживаемого контингента.

3. Предприятие питания является доготовочным, если.

- а) Работает на полуфабрикатах различной степени готовности.
- б) Имеет цеховую структуру производства.
- в) Выпускает кулинарную продукцию для розничной продажи.

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

- а) Специализированным предприятиям общественного питания.
- б) Концептуальным предприятиям общественного питания.
- в) Универсальным предприятиям общественного питания.

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

- а) На категории
- в) На виды.

6. На изменении чего может сказаться смена названия ресторана?

- а) Месторасположение.
- б) Квалификация работников.
- в) Ассортимент блюд.

7. Назовите признак сетевого ресторана:

- а) Организационно-хозяйственная обособленность.
- б) Управление из единого центра.
- в) Права и обязанности юридического лица

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

- а) Экспресс-обслуживание клиентов.
- б) Сочетание обслуживания с организацией отдыха.
- в) Обслуживание официантами.

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

- а) Складская.
- б) Бытовая.
- в) Производственная.

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

- а) Прямая.
- б) Централизованная.
- в) Децентрализованная.

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

- а) Контингента питающихся.
- б) Кулинарной специализации предприятия общественного питания.
- в) «Мощности» предприятия.

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

- а) На 1 этаже с выходом наружу.
- б) Рядом с моечной столовой посуды с выходом на раздаточную.
- в) Рядом с туалетными комнатами персонала.

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

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

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

а) Габаритные размеры здания. б) Объем и характер услуг.

в) Количество посадочных мест и выпускаемых блюд.

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

а) Рабочее место.

б) Технологическая линия. в) Специализированная зона.

16. Что отличает цеховую структуру производства от бесцеховой?

а) Административная самостоятельность.

б) Наличие специализированных рабочих мест. в) Объем производства.

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

а) Соблюдение гигиенических норм.

б) Соблюдение хода технологического процесса. в) Соблюдение техники безопасности.

18. Где в составе ресторана находится цех доработки полуфабрикатов?

а) В группе заготовочных цехов.

б) В технической группе помещений. в) В группе доготовочных цехов.

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

а) Осуществляют тепловую обработку продуктов.

б) Высокая температура производственного помещения. в) Большая трудоемкость процесса.

20. «Раздаточная» в ресторане представляет собой.

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

21. Сущность меню table d'hote:

а) порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое;

б) выбор одного или нескольких вариантов блюд по фиксированным ценам; в) блюда, которые можно заказать в любое время суток;

22. Банкеты квалифицируются по:

а) способу организации приема пищи за столом; б) способу организации подачи пищи;

в) по ассортименту блюд и напитков;

23. Промежуток времени проведения банкета-чая:

а) 12-14 часов;

б) 14-16 часов;

в) 16-18 часов;

24. Аперитив — это:

а) алкогольный напиток, который подают до еды;

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

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

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

26. 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;

27. Организации службы Рум-сервис – это:

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

в) организация питания в железнодорожном транспорте;

28. Воскресный бранч – это:

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

29. 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 91 ÷ 100 5 отлично

76 ÷ 90 4 хорошо

61 ÷ 75 3 удовлетворительно

менее 61 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 баллов ответ не оценивается.

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	Б	11	В	21	Б
2	В	12	А	22	А,Б
3	А	13	В	23	В
4	В	14	В	24	А
5	А	15	А	25	В
6	В	16	В	26	В
7	В	17	Б	27	А
8	Б	18	А	28	А
9	В	19	А	29	А
10	Б	20	А	30	Б,В