**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**

**ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

**Фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

ОП.04 Организация обслуживания

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Керчь, 2023**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦКпрофессиональных дисциплин сферы обслуживания Протокол№ \_\_\_\_«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г. Педант |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Д.В. Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г. |

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчик: Гущина Анастасия Артёмовнапреподаватель

Эксперты:

ГБПОУ РК «Керченский

политехнический колледж» преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ф.Иванова

**1. Общие положения**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов.

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

**2. Освоение умений и усвоение знаний:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные умения, усвоенные знания** | **Показатели оценки результата** | **№ заданий**  **для проверки** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Уметь**  У.1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; | Способность выполнения всехвидовработпо подготовкезалов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию | Оценка результатов выполнения практического занятия №4 |
| У.2.встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; | Профессионально встречать, приветствовать, размещать гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню | Оценка результатов выполнения практического занятия № 9 |
| У.3приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; | Профессионально осуществлять прием оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 9 |
| У.3.рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; | Профессионально встречать, приветствовать, размещать гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; | Оценка результатов выполнения практического занятия №9 |
| У.4.подачи блюд и напитков разными способами; | Соблюдать основные приемы и правила подачи блюд и напитков разными способами | Оценка результатов выполнения практического занятия №4, |
| У.5.расчета с потребителями; | Быстро и точно производить расчет с потребителями | Оценка результатов выполнения практического занятия №9 |
| У.6. обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; | Быстро и качественно обслуживать потребителей организаций общественного питания при использовании специальных форм организации питания | Оценка результатов выполнения практического занятия №17 |
| У.7.выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; | Быстро и качественно выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 4,10 |
| У.8складывать салфетки разными способами; | Быстро и качественно складывать салфетки разными способами; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 10 |
| У.9 соблюдать личную гигиену, подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки  ; | Соблюдение порядка при подготовке посуды, приборов, стекла осуществлении приема заказа на блюда и напитки | Оценка результатов выполнения практического занятия №15 |
| У.10 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; | Понимание основных принципов подбора оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 3 |
| У.11 оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; | Соблюдение порядка при оформлении и передаче заказа на производство, в бар, в буфет; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 8 |
| У.12 подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; | Профессиональноподавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 13 |
| У.13соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; | Соблюдение очередности и техники подачи блюд и напитков; | Оценка результатов выполнения практического занятия №9 |
| У.14. соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; | Соблюдение требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; | Оценка результатов выполнения практического занятия №14 |
| У.15. разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; | Понимание основных принципов разработки различных видов меню, в том числе план-меню структурного подразделения; | Оценка результатов выполнения практического занятия № 7 |
| У.16. заменять использованную посуду и приборы; | Владение техникой по замене использованных посуды и приборов | Оценка результатов выполнения практического занятия № 6 |
| У.17 составлять и оформлять меню,обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы | Правильностьпри составлении и оформлении меню,обслуживании массовые банкетных мероприятий и приемов | Оценка результатов выполнения практического занятия № 4 |
| У.18 соблюдать правила ресторанного этикета; | Владение правилами этикета | Оценка результатов выполнения практического занятия №15,17 |
| У.19 готовить смешанные, горячие напитки, коктейли | Способность готовить смешанные, горячие напитки, коктейли | Оценка результатов выполнения практического занятия № 14 |
| **Знать**  З.1.  виды, типы и классы организаций общественного питания; | Понимание основныхвидов, типов и классов организаций общественного питания; | Оценка результатов выполнения практического занятия №1 |
| З.2.  рынок ресторанныхуслуг, специальные виды услуг; | Понимание основных требований и закономерностей рынка ресторанных услуг, специальные виды услуг | Оценка результатов выполнения практического занятия №1 |
| З.3. подготовку залов к обслуживанию в соответствии сего характером, типом и классом организации общественного питания; | Применение основных принципов при подготовке залов к обслуживанию в соответствии сего характером, типом и классом организации общественного питания; | Оценка результатов выполнения практического занятия №2 |
| З.4.правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; | Применение основныхправил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов | Оценка результатов выполнения практического занятия №3 |
| З.5.правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию | Соблюдениеправил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию | Оценка результатов выполнения практического занятия № 15 |
| З.6 ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла | Обоснованный выбор и полнота использования столовой посуды, приборов, стекла | Оценка результатов выполнения практического занятия №2,3 |
| З.7.сервировку столов, современные направления сервировки | Обоснованный выбор и полнота использования сервировки столов, современные направления сервировки | Оценка результатов выполнения практического занятия № 10 |
| З.8 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; | Соблюдение правил обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; | Оценка результатов выполнения практического занятия №1, |
| З.9.использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; | Правильность и полнота использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; | Оценка результатов выполнения практического занятия №16 |
| З.10 приветствие и размещение гостей за столом; | Соблюдатьправилакультуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; | Оценка результатов выполнения практического занятия №9 |
| З.11. правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; | Соблюдение правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; | Оценка результатов выполнения практического занятия №8 |
| З.12. правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; | Соблюдение правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; | Оценка результатов выполнения практического занятия №13 |
| З.13.способы подачи блюд; | Обоснованный выбор и полнота использованияспособов подачи блюд; | Оценка результатов выполнения практического занятия №14 |
| З.14.очередность и технику подачи блюд и напитков; | Соблюдение очередности и техники подачи блюд и напитков; | Оценка результатов выполнения практического занятия №14 |
| З.15.кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; | Понимание основных кулинарных характеристик блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлейправила сочетаемости напитков и блюд; | Оценка результатов выполнения практического занятия №7 |
| З.16 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; | Соблюдение требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; | Оценка результатов выполнения практического занятия №14 |
| З.17.способы замены использованной посуды и приборов; | Владение техникой по замене использованных посуды и приборов | Оценка результатов выполнения практического занятия №6 |
| З.18правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; | Соблюдениеправил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; | Оценка результатов выполнения практического занятия №1 |
| З.19информационное обеспечение услуг общественного питания; | Обоснованный выбор и полнота использования информационного обеспечение услуг общественного питания; | Оценка результатов выполнения практического занятия №7 |
| З.20. правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов | Соблюдение правил составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов | Оценка результатов выполнения практического занятия №7 |

**3. Комплект материалов для оценки сформированностизнаний и умений по учебной дисциплине**

В состав комплекта входят задания для студентов и пакет преподавателя (эксперта).

**3.1. Задания для студентов**

Инструкция для обучающихся

Условия выполнения задания:

Внимательно прочитайте и выполните задание.

Время выполнения задания – 90 минут.

При подготовке к проверке освоения дисциплины Вы можете воспользоваться литературными источниками:

**Основные печатные издания**

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.длястуд. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.
4. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с.
5. 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, 2023. — 244 с.

**Основные электронные издания**

1. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - 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

**Дополнительные источники**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

**Интернет ресурсы**

Информационно-правовая система <http://www.consultant.ru/>

**Задания для текущего контроля знаний студентов:**

***3.1.1. Практические занятия***

**Критерии оценивания практическихзанятий**

**Оценка «5»**. Задание выполнены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающийся работает полностью самостоятельно: применяет необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**Оценка «4»**. Задание выполнены обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающийся использует указанные методические источники, таблицы и справочники. Работа показывает знание обучающимися основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения задания. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов.

**Оценка «3»**. Задания выполняется и оформляется обучающимся при помощи преподавателя. На выполнение задания затрачивается много времени (доработка работы внеурочное время). Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с методическими источниками, таблицами и справочниками.

**Оценка «2»** выставляется в том случае, когда обучающийся не подготовлен к выполнению заданий. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показываются плохие знания теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя неэффективны по причине плохой подготовки.

**Практическое занятие №1**

**Тема**: Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией

**Задания**:

**1**.Вопросы для повторения:

* .Характеристика торговых, производственных помещений
* Методы и формы обслуживания

**2.**Используя материал, **заполнить таблицу - «**Типология предприятий общественного питания в зависимости от месторасположения»

|  |  |
| --- | --- |
| **Места расположения предприятий питания** | **Тип предприятия общественного питания** |
| Зоны отдыха крупных городов |  |
| Общегородские парки культуры и отдыха |  |
| Пляжи |  |
| Курорты |  |
| Дома культуры, клубы, театры,кинотеатры |  |
| Торгово-развлекательные комплексы |  |
| Бизнес-центры |  |
| Гостиницы |  |
| Производственные предприятия |  |
| Общеобразовательные учреждения |  |

**3.** Выберете фирменное наименование Вашего предприятия и дайте определение его типа в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

*Например: Ресторан «Легенда» - это предприятие общественного питания……(далее по ГОСТу).*

**4.**Составьте паспорт предприятия и представьте его в виде таблицы 2.

**Таблица 2 – Паспорт предприятия питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Признак предприятия | Характеристика признака\* |
| 1. Фирменное наименование |  |
| 2. Тип |  |
| 3. Класс |  |
| 4. Специализация |  |
| 5. Организационно-правовая форма деятельности |  |
| 6. Месторасположение, юридический адрес |  |
| 7. Режим работы |  |
| 8. Характер производства |  |
| 9. Требования к методам обслуживания потребителей |  |
| 10.Требования к форменной одежде, обуви: |  |

5. Характеристика методов и форм обслуживания

ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

**Заполнить таблицу 3- «Форма и методы обслуживания в зависимости от типа предприятий общественного питания»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тип предприятия общественного питания** | **Форма и методы обслуживания** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Содержание и форма отчета:**

1.Подготовить отчет установленной формы по данному практическому занятию,

ответить на вопросы.

**Контрольные вопросы**

1. Что определяет класс предприятия питания?

2. В чем состоят отличия ресторанов класса «люкс», «высший» и «первый»?

3. По каким еще критериям различаются рестораны, кроме уровня комфорта?

4. На какие типы подразделяются бары в зависимости от вида реализуемой продукции?

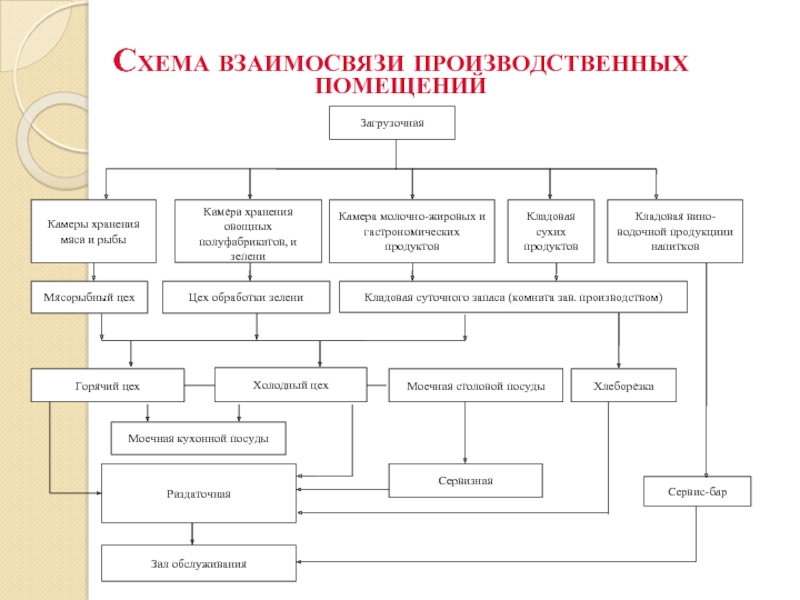
5. От чего зависит форма и метод обслуживания?

**Практическоезанятие № 2**

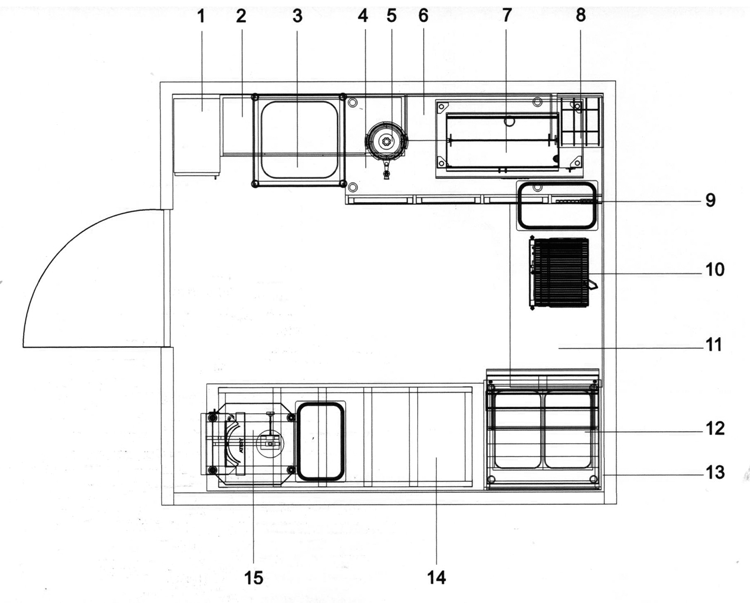
**Тема:**Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.

**Задания:**

1. Изучить виды торговых и производственных помещений,
2. Изучить вариантов оформления зала
3. Составить схему взаимосвязи помещений



1. Составить схему сервизной в ресторане с пояснением всех элементов.

****

**Контрольные вопросы**

1. Что включает в себя понятие качество обслуживания?
2. Охарактеризовать эксплуатационные качества торговых помещений
3. Какие помещения в ресторане относят к помещениям для потребителей?

**Практическое занятие № 3**

**Тема:**Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания

**Задания:**

1.  Изучить ассортимент, назначение, емкость посуды по образцам.

2.  Произвести замер диаметров тарелок, емкости чашек и пр.

3.  Сравнить образцы, характеристикой и иллюстрациями в учебнике. Определить название и назначение образца.

4.  В тетради написать отчет о выполненном задании по форме:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование посуды | Назначение | Вид материала | Емкость, размер, мм, см3 | Отличительные признаки |
| 1. | Тарелка столовая | для 2-х горячих блюд | фаянс | 270мм |  |
| 2. | Соусник | для холодных соусов и сметаны | фаянс | 100см3 | оттянутый носик, ручка |

**Задание 2.Изучить ассортимент столовой посуды из стекла и хрусталя:**

Последовательность выполнения задания:

1.  Изучить ассортимент, назначение, емкость по образцам.

2.  Произвести замер емкости рюмок, бокалов, фужеров при помощи воды и мерного сосуда.

3.  Сравнить образцы с плакатами, характеристикой и иллюстрациями в учебнике. Определить название и назначение образца.

4.  В тетради написать отчет о выполненном задании по форме:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование посуды | Назначение | Цвет | Вид материала | Емкость, размер,  см3 | Отличи-тельныеособен-ности |
| 1. | Рюмка  рейнвейная | для  белых вин | Зеленоватозолотистый | хрусталь | 100 |  |
| 2. | Бокал | для шампанского | б/цвет | хрусталь | 150 | коническая |

**Задание 3.**Составить заявку

Задание выполнить по форме:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование | Назначение | Цвет | Размер | Количество |
| 1. |  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы**

1. Дать характеристику столовому белью
2. Рассказать о классификации столовой посуды.
3. Какие виды посуды встречаются на предприятиях общественного питания?

**Задание 4**Напишите отчет о проделанной работе.

**Практическое занятие №4**

**Тема:**Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания

1. Определите исходные данные для выполнения задания в соответствии с номером микрогруппы:

МГ 1: Кафе на 50 мест при молодежном клубе.

МГ 2: Ресторан класса «люкс» на 100 мест французская кухня.

МГ 3: Ресторан высшего класса на 75 мест русская кухня.

МГ 4: Ресторан высшего класса на 150 мест при торговом центре.

МГ 5: Рыбный ресторан класса «люкс» на 80 мест.

МГ 6: Пивной ресторан высшего класса на 60 мест.

2. Ознакомиться с заданием и выполнить: подобрать фарфоровую, фаянсовую посуду и приборы для подачи блюд по заданию преподавателя

3. Рассчитать количество посуды для заданного предприятия по МГ

4. Провести показ на натуральных образцах

**Практическое занятие № 5**

**Тема:**Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию

**Задания**

**Ход работы:**

1.Охарактеризовать функции, которые выполняет скатерть

2.Освоить приемы накрытия столов и замену скатертей

3.Подобрать скатерть с учетом сезона, вида банкета

4.Подобрать к скатерти дополнительные атрибуты, приемы складывания салфеток (низкие, высокие, для торжественных случаев)

5. Накрыть стол

6.  **Контрольные вопросы**

1. Дать характеристику столовому белью.

2. Как часто производят замену скатертей в ресторане?

3. Что включает в себя подготовка торгового зала ?

**Практическое занятие № 6**

**Тема:**Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом

**Задание 1.** Изучите теоретический материал

**Задание 2** Отработайте приемы работы с подносом

****

****

**Задание 3**Написать выводы по работе

**Практическое занятие № 7**

**Тема:**Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания

**Вопросы для повторения:**

1. Что называется меню?

2. Перечислите принципы составления меню, охарактеризуйте каждый

3. Перечислите виды меню. Дайте каждому краткую характеристику.

4. Какое должностное лицо составляет меню?

5. Назовите нормативные документы, на основании которых составляется меню.

6. Перечислите правила, предъявляемые к составлению меню.

**Последовательность выполнения работы:**

1. Изучите разнообразие холодных и горячих напитков, используя сборник рецептур и интернет ресурсы.
2. Составьте меню в достаточном ассортименте блюд, в соответствии с заданием.
3. Составьте карту вин и коктейлей в соответствии с типом предприятия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход | Цена |  |
|  |  |  |  |

Таблица Карта вин

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование вин, страна производства | Вместимость 1 бутылки,л | Цена,руб. за  40, 50,80, 100 мл | Цена  за 1 бутылку |
|  |  |  |  |

Карта коктейлей бара

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование(компоненты) | Объем,мл | Цена, руб. |
|  |  |  |

**Практическое занятие № 8**

**Тема:**Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.

***Задание 1***

Последовательность выполнения:

1.  Изучить ассортимент, назначение, емкость посуды по образцам.

2.  Произвести замер диаметров тарелок, емкости чашек и пр.

3.  Сравнить образцы с , характеристикой и иллюстрациями в учебнике. Определить название и назначение образца.

4.  В тетради написать отчет о выполненном задании по форме:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование посуды | Назначение | Вид материала | Емкость, размер, мм, см3 | Отличительные признаки |
| 1. | Тарелка мелкая столовая | для 2-х горячих блюд | фаянс | 270мм |  |
| 2. | Соусник | для холодных соусов и сметаны | фаянс | 100см3 | оттянутый носик, ручка |

***Задание 2*.**

Изучить ассортимент столовой посуды из стекла и хрусталя:

Последовательность выполнения задания:

1.  Изучить ассортимент, назначение, емкость по образцам.

2.  Произвести замер емкости рюмок, бокалов, фужеров при помощи воды и мерного сосуда.

3.  Сравнить образцы с плакатами, характеристикой и иллюстрациями в учебнике. Определить название и назначение образца.

4.  В тетради написать отчет о выполненном задании по форме:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование посуды | Назначение | Цвет | Вид материала | Емкость, размер,  см3 | Отличи-тельныеособен-ности |
| 1. | Рюмка  рейнвейная | для  белых вин | Зеленоватозолотистый | хрусталь | 100 |  |
| 2. | Бокал | для шампанского | б/цвет | хрусталь | 150 | коническая |

***Задание 3*.**

Составить заявку

Задание выполнить по форме:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Назначение | Цвет | Размер | Количество |
|  |  |  |  |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |

**Содержание и форма отчета:**

1. Подготовить отчет установленной формы по данному практическому занятию

2. Ответить на контрольные вопросы.

**Контрольные вопросы**

1. Дать характеристику столовому белью.

2. Рассказать о классификации столовой посуды.

3. Какие виды посуды встречаются на предприятиях общественного питания?

**Практическое занятие № 9**

**Тема:**Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство

**Задания:**1.Внимательно прочитайте задание практической работы.

2.Выполнение задания оформите в тетрадях для практических работ, с пояснениями всех решений ситуационных задач.

3.Подготовьтесь к защите практической работы.

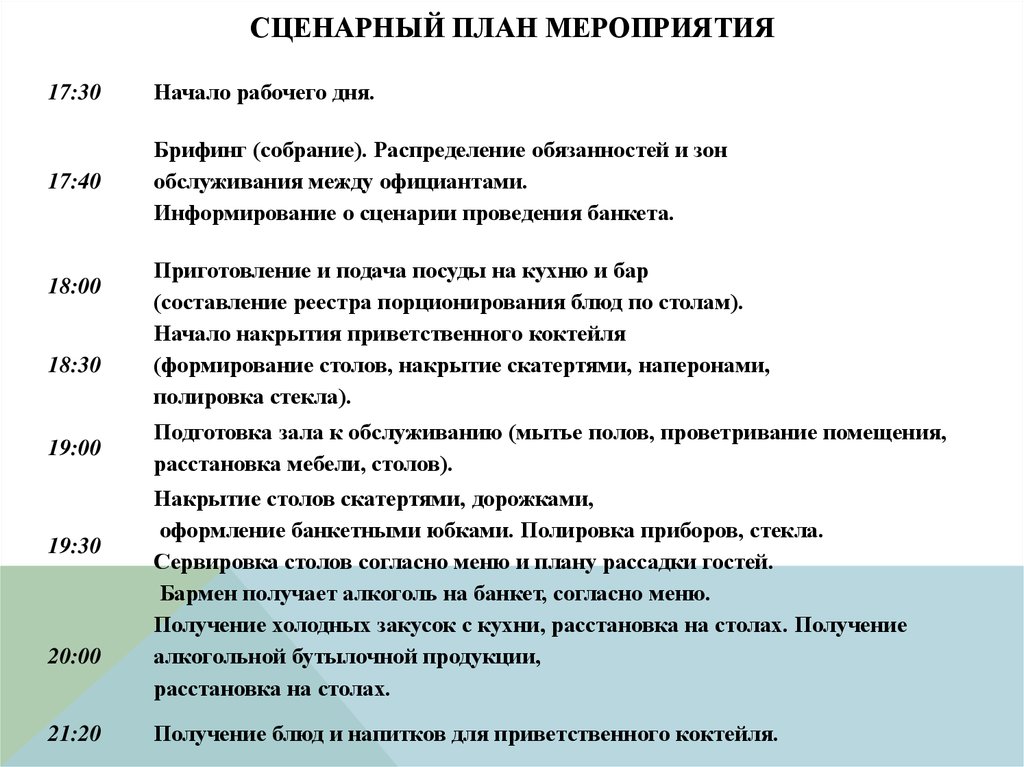
**Задание №1**

1.Заполните таблицу

Таблица 1- Учет заказов на обслуживание торжеств

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Заказ,№ | Дата приема заказа | Фам-я, заказчика, адрес, телефон | Дата торжества, часы обслуживания | Кол-во персон | В каком зале, хар-ка мероприятия | Оплачено | | | | Всего | Дата прихода заказчика для составления эаказа-счета | Фам-я принявшего заказ | Отметка об исполнении заказа | | Фам-я ответственного за выполне-ние |
| аванс | | доплата | |
| Дата,№приход.ордера | сумма | Дата,№приход.ордера | сумма |
| Отпущено продукции | Возвращенгонал.деньгами,№ расходного ордера |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

2.Составьте план (график ) проведения мероприятия и приема гостей



Пример

3.Объясните основные требования по подготовке торговых помещений ресторана к обслуживанию.

4. Составьте ряд правил для официанта по подготовке торговых помещений.

**Задание№2**

Представьте требования по размещению гостей за столами и прием заказа.

**Практическое занятие № 10**

Тема: Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом

**Задание 1.** Ответить на контрольные вопросы.

**Контрольные вопросы**

1.Дать характеристику столовому белью.

2.Как часто производят замену скатертей в ресторане?

3.Что включает в себя подготовка торгового зала ?

**Задание 2.** Выполнить складывание тканевых и бумажных салфеток всеми вариантами



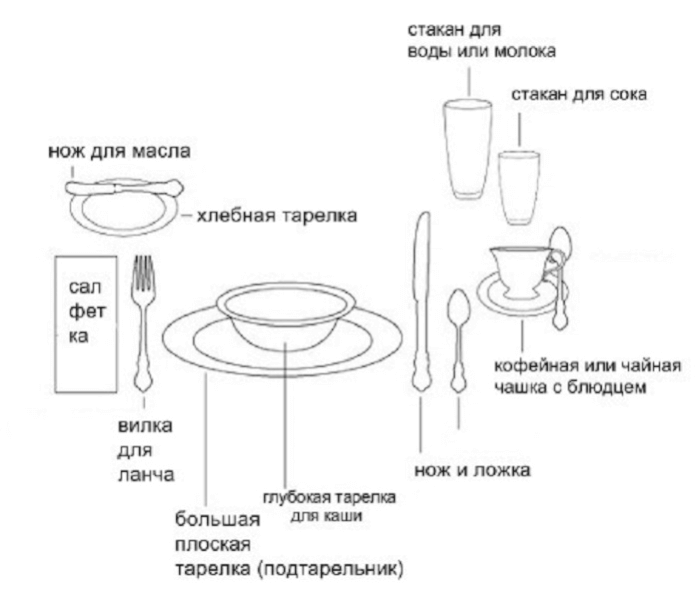
Подбор вариантов композиций из цветов при сервировке стола к торжественным мероприятиям (индивидуальное задание)

**Практическая работа № 11**

**Тема:** Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча

Задание 1. Составить схему сервировки стола длязавтрака, бизнес – ланча

Задание 2. Отработать приемы сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча

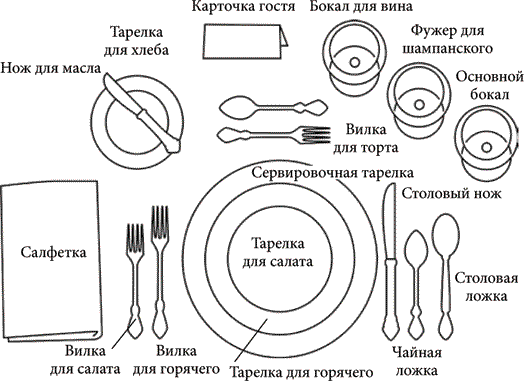


**Практическая работа № 12**

**Тема:** Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд

Задание 1. Составить схему сервировки стола для ужина

Задание 2. Отработать приемы сервировки стола для ужинапо меню заказных блюд



**Практическая работа №13**

**Тема:** Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.

**Ход работы.**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Выполнение задания оформите в тетрадях для практических работ, с пояснениями всех решений ситуационных задач.

3.Подготовьтесь к защите практической работы.

**Задание :**

1.Подберите напитки к вашим блюдам в соответствии с выбранным меню, вашего банкета

2.Опишите порядок сервировки стола для подачи вин или шампанского в вашем заведении (согласно выбранной направленности вашего предприятия общественного питания)

**Контрольные вопросы**

1. Что такое декантация , аэрация вина?
2. К каким блюдам рекомендуется подавать красное вино, белое вино?
3. Какие виды бокалов встречаются на предприятиях общественного питания для подачи вина, шампанского?

**Практическая работа №14**

**Тема:**Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания

1. Составить схемы очередности подачи закусок, блюд и напитков в соответствии с заказом. Данное задание рекомендуется выполнять в несколько этапов:
2. этап.

Изучите с помощью учебника Кучер Л.С, Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2015. (с. 201-208) методы и характеристику подачи блюд и заполните таблицу 1.

Таблица 1 – Характеристика методов подачи блюд

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Метод подачи | | Характеристика |
| 1 | Французский (в обнос) |  |
| 2 | Английский (с применением приставного стола и тележки) |  |
| 3 | Русский (с использованием элементов самообслуживания) |  |
| 4 | Европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя) |  |
| 5 | Комбинированный |  |

1. этап:

Изучите с помощью учебника Кучер Л.С, Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2015. (с. 209-245) правила подачи блюд, закусок, напитков и заполните таблицу 2.

Таблица 2 – Правила подачи блюд, закусок и напитков.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Правила подачи | | Характеристика |
| 1 | Холодных блюд и закусок |  |
| 2 | Горячих закусок |  |
| 3 | Супов |  |
| 4 | Горячих блюд |  |
| 5 | Сладких блюд |  |
| 6 | Горячих и холодных напитков |  |

1. этап:

Установите очередность подачи блюд и напитков в соответствии с заказом. Исходные данные для выполнения задания определяются в соответствии с номером микрогруппы. Задание выполняется на основании последовательности подачи (Приложение Л).

**МГ 1:** Кофе на молоке по – варшавски

Масло сливочное

Суп пюре из цветной капусты с гренками

Икра зернистая

Клубника с молоком

Рагу из баранины

Семга с лимоном

Жульен из дичи.

Осетрина заливная с соусом хреном

**МГ 2:** Крабы со сметаной

Ассорти мясное

Апельсины

Салат столичный

Суп-пюре из бобовых

Сыр советский

Бефстроганов

Лососина с лимоном

Кофе глясе.

**МГ 3:** Котлета по – киевски

Салат рыбный

Солянка сборная мясная

Яблоки в сиропе

Икра кетовая

Огурцы свежие

Чай с медом.

**МГ 4:** Сардины в с/с

Чай с лимоном

Малина с молоком.

Сосиски свиные – гриль

Щи боярские

Мозги жаренные

Овощное ассорти.

**МГ 5:** Эскалоп под соусом

Суп – пюре из овощей

Кофе черный натуральный

Каша гурьевская

Рыба жаренная фри (соус томатный)

Семга малосоленая

Жульен из птицы.

**МГ 6:** Раки отварные

Утка фаршированная яблоками

Семга малосоленая

Грибы в сметане

Овощи свежие натуральные

Суп – пюре из печени

Кофе по – венски.

1. Подберите столовую посуду и приборы для раскладки и подачи блюд в соответствии с заказом (заданием микрогруппы). Данные сведите в таблицу 3.

Таблица 3 – Подбор столовой посуды и приборов для раскладки и подачи блюд в соответствии с заказом.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Используемая посуда | | Приборы для раскладки | Столовые приборы |
| Для отпуска блюд с производства | Для подачи посетителю |
| Икра зернистая и т.д. | икорница | Закусочная тарелка | Лопатка икорная | Нож закусочный |

1. Подберите винно– водочные изделия к закускам и блюдам в соответствии с заказом (заданием микрогруппы). Данные сведите в таблицу 4.

Таблица 4 – Подбор винно – водочных изделия к закускам и блюдам в соответствии с заказом.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Ликеро – водочные изделия | | Температура подачи С | Посуда используемая для подачи | |
| Группа вин | Наименование | Наименование | Емкость дм3 |
|  |  |  |  |  |  |

1. Отчет: демонстрация подачи блюд

**Практическая работа №15**

**Тема:**Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания

Тренинг по отработке приемов расчета с гостями.

**Задание 1.**

1. Отработать приемы подачи блюд при индивидуальном обслуживании;
2. Отработать приемы подачи блюд при групповом обслуживании ;
3. Оформить приемы подачи блюд в виде схемы.
4. Отработать приемы уборки со стола;
5. Отработать приемы замены использованной посуды.
6. Отработать приемырасчета с гостями

**Задание 2**. Ответить на контрольные вопросы.

**Контрольные вопросы:**

* 1. Что такое этикет?
  2. Поведение при входе в ресторан?
  3. Как обратиться к официанту?
  4. Где должны находиться руки гостя?
  5. Когда нужно взять салфетку и как её разложить?
  6. Как пользоваться салфеткой?
  7. Как пользоваться зубочисткой?
  8. Как правильно брать хлеб?
  9. Как правильно держать приборы?
  10. Правила употребления некоторых блюд?
  11. Изучите Правила этикета и нормы поведения за столом учебник Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. стр. 255-258

Ответьте на вопросы:

1. Какие виды расчета существуют?
2. Какую технику используют для расчетов в ресторанах?
3. Оформите счет, после принятия заказа и поясните позиции счета.
4. Отчет: демонстрация этикета за столом.
5. Осуществление показа транширования и фламбирования.

**Практическая работа №16**

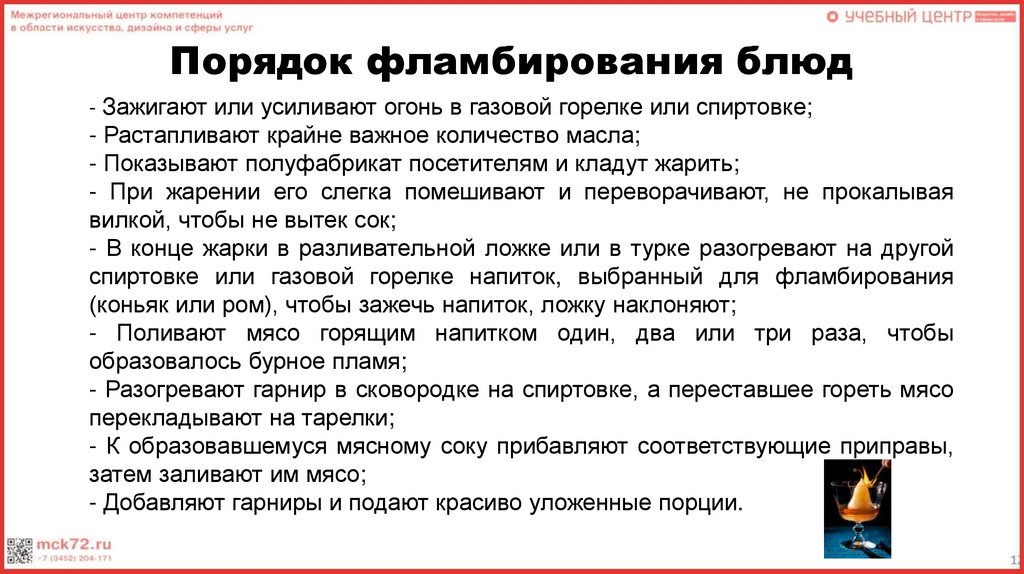
**Тема:**Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей

**Задание 1** Изучите теоретический материал

**Задание2.** Перечислите посуду и инвентарь необходимый длятранширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей



**Задание 3**. Составьте схему операции при фламбировании и траншировании блюд

****

**Практическая работа №17**

**Тема:**Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах**,** приемах

* 1. Изучите приемы обслуживания на банкетах – подготовительный этап к определенному виду банкета: Банкет с частичным обслуживание официантами и обслуживание на Приеме-Фуршет, Приеме-Коктейль, учебник - Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. стр. 336-339, 273-323

Ответьте на вопросы:

1. Понятие банкет с частичным обслуживание официантами?
2. Меню банкета?
3. Особенность обслуживания: сервировка, подача блюд, чайный стол?
4. Прощание с гостями
5. Отчет: демонстрация: сервировка стола, расстановка блюд, обслуживание.
6. Понятие Прием-фуршет, Прием-Коктейль, обслуживание официантами?
7. Меню банкета?
8. Особенность обслуживания: сервировка, подача блюд, чайный стол?
9. Прощание с гостями
10. Отчет: демонстрация

**3.2. Пакет экзаменатора**

**Задания для проведения дифференцированного зачета по дисциплине**

**по ОП.04 Организация обслуживания**

**Условия выполнения заданий**

1. Количество вариантов дифференцированного зачета для обучающихся – 4

2. Список вопросов по учебной дисциплине ОП.04 Организация обслуживания

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.
2. Услуги предприятий питания: классификация, виды, характеристика
3. Требования безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг
4. Методы и формы обслуживания, их классификация
5. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов.
6. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала.
7. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.
8. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика.
9. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы.
10. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Хлеборезки: назначение, организация работы.
11. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Фирменный стиль.
12. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью.
13. Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовой посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.
14. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика
15. Стеклянная, хрустальная посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация.
16. Металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: назначение, емкость, размеры, характеристика. Уход за металлической посудой
17. Использование посуды из аркопала ,аркорока и других современных материалов
18. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.
19. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, нетканных материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья как средство рекламы
20. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.
21. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню.
22. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформление. Роль сомелье в разработке вин. Понятие о карте коктейлей ресторана
23. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений. Расстановка мебели. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена.
24. Оформление столов цветами, композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток.
25. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания (завтрак, бизнес-ланч, комплексный обед, обед по меню заказных блюд, ужина). Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.
26. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания. Контроль степени готовности. Предоставление услуг по организации досуга.
27. Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов.
28. Основные элементы обслуживания
29. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис - бара. Порядок получения готовой продукции с производства.
30. Методы подачи блюд (французский, английский, русский, еврейский, комбинированный)
31. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Подача замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола. Подача горячих закусок
32. Подбор посуды и правила подачи супов. Уборка посуды, досервировка стола
33. Способы подачи вторых блюд.
34. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод.
35. Правила подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий
36. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Характеристика современных форм расчета с помощью компьютерного POS – терминала. Последовательность уборки стола после обслуживания
37. Приемы и банкеты: определение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля в организации обслуживания банкетов
38. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика, особенности подготовки и проведения банкетов, обслуживание участников банкета
39. Прием – фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Виды сервировки стеклом. Правила расстановки продукции на столе. Порядок подачи аперитива, горячих закусок, вторых блюд, десерта, шампанского, горячих напитков. Правила уборки столов.
40. Прием – коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Оформление зала, размещение и сервировка барных стоек, дополнительных столиков. Приемы подачи аперитива, холодных и горячих закусок. Подача шампанского, десерта, табачных изделий, горячих напитков на подносах. Уборка зала.
41. Банкет – чай: определение, назначение, характеристика. Особенности подготовки зала, подборка мебели, составления меню. Способы сервировки стола в зависимости от ассортимента сладких блюд. Правила подачи десерта, шампанского, горячих напитков, винно-водочных изделий.
42. Смешанные банкеты: определение, назначение, характеристика. Виды банкетов. Их назначение и особенности обслуживания (коктейль – кафе, коктейль – фуршет – кафе, банкет за столом с полным обслуживанием официантами – «Кафе в гостинной»)
43. Неофициальные банкеты: понятие, виды. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету. Предварительная сервировка и размещение на столах холодных закусок и блюд, напитков. Организация обслуживания. Особенности организации проведения банкетов «Свадьба», «День рождения», по случаю чествования юбиляра, встреча друзей и т.д.
44. Смешанные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний: составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета.
45. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Рум – сервис
46. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовка и обслуживание, услуги официанта по обслуживанию на дому
47. Особенности представления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.
48. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, салоне, салоне самолета)
49. Характеристика современных видов услуг и форма обслуживания: шведский стол, сырная тележка, стол – экспресс, зал – экспресс, бизнес – ланч, воскресный бранч, кафе – брейк и др.
50. Туризм: основные понятия и определения, цели. Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам: договора, путевки и ваучеры на обслуживание иностранных туристов
51. Организация обслуживания туристов в ресторанах и кафе. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов

***Вариант 1***

**Задание 1** (тестовое)

1. **Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:**
2. Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
3. Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
4. Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
5. Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
6. **Услуги общественного питания должны отвечать:**
7. Требованиям безопасности и экологичности
8. Требованиям экономичности
9. Требованиям управляющего
10. требованиям производства кулинарной продукции
11. **Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:**
12. Культура обслуживания
13. Этикет
14. Метод планирования
15. Анкетирование
16. **Норма площади на одно посадочное место в кафе:**
17. 2 м2
18. 1,8 м2
19. 1,6 м2
20. 1,7 м2
21. **Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:**
22. Хостес
23. Официант
24. Бармен
25. Сомелье
26. **Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?**
27. Фарфоровая
28. Керамическая
29. Фаянсовая
30. Стеклянная
31. **Мерная посуда должна иметь:**
32. Клеймо Госстандарта
33. Клеймо ГОСТ
34. Клеймо Роспотребнадзора
35. Без клейма
36. **Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?**
37. Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую
38. Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую
39. Нет различий
40. Одинаковые
41. **Выбери бокал, предназначенный для шампанского:**
42. Пусс-кафе
43. Айриш
44. Флюте
45. Фраппе
46. **Каким видом приборов являются фруктовые приборы?**
47. Основными приборами
48. Вспомогательными приборами
49. Дополнительными приборами
50. Столовыми приборами

**Задание 2. Письменно ответьте на вопрос.** Организация обслуживания по типу «Шведский стол»: определение, назначение, краткая характеристика.

**Задание 3.Решите ситуационную задачу:** Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов – вашенаправление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.

**Задание 4.** 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 2***

**Задание 1** (тестовое)**Выбери правильный ответ.**

1. **Выбери вспомогательный прибор:**
2. Ложка для салата
3. Вилка закусочная
4. Вилка рыбная
5. Десертная ложка
6. **Выбери неверный метод обслуживания посетителей:**
7. Бригадный метод
8. Венская система
9. Английская система
10. Индивидуальный метод
11. **На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?**
12. 5-15
13. 15-25
14. 25-35
15. 35-45
16. **Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку?**
17. Столовая тарелка
18. Рюмка для вина
19. Столовая ложка
20. Салфетка
21. **Чем из названного сервируется стол в первую очередь?**
22. Столовые приборы .
23. Скатерть
24. Салфетка
25. Столовая посуда
26. **Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения?**
27. Два
28. Три
29. Четыре
30. Пять
31. **. Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя?**
32. От заказа потребителя
33. От норм заведения
34. От предпочтения официанта
35. От администратора
36. **При составлении меню какая характеристика не учитывается:**
37. Тип предприятия
38. Ассортиментный минимум
39. Экологичность заведения
40. Сезонность
41. **Выбери правильный температуру подачи горячих закусок составляет:**
42. 70-75 ℃
43. 75-80 ℃
44. 80-85 ℃
45. 85-90 ℃
46. **Что в меню располагается в третью очередь**
47. Супы
48. Холодные закуски
49. Вторые блюда из мяса
50. Вторые блюда из рыбы

**Задание 2.Письменно ответьте на вопрос.** Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.

**Задание 3.** Опишите факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.

**Задание 4.** 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 3***

**Задание 1(**тестовое)**Выбери правильный ответ.**

1. **Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:**
2. Меню дежурных блюд
3. Меню комплексных обедов
4. Меню банкета
5. Меню дневного рациона
6. **Что стоит на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:**
7. Настольные лампы
8. Подоконники
9. Пол
10. Мебель
11. **. Столы, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:**
12. 10-20 см от стены
13. 15-20 см от стены
14. 20-25 см от стены
15. 25-35 см от стены
16. **Не существующий вариант расстановки столов:**
17. Буквой П
18. Зигзагом
19. Елочкой
20. Змейкой
21. **Дополнительные проходы в кафе должны быть не менее:**
22. 1,2 м
23. 1,0 м
24. 0,9 м
25. 0,8 м
26. **Тарелки переносят, покрывая их ручников, из сервизной в зал стопками:**
27. От 4-6 шт.
28. От 6-8 шт.
29. От 8-10 шт.
30. От 10-12 шт.
31. **Правила переноса столовых предметов на подносе:**
32. Более тяжелые предметы дальше от официанты
33. Высокие предметы по краям
34. Низкие предметы в центре подноса
35. Поднос на обеденный стол не ставят
36. **Выбери правильный способ перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:**
37. Французский способ
38. Русский способ
39. Английский способ
40. Европейский способ
41. **От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах?**
42. От репутации
43. От класса
44. От бармена
45. От управляющего
46. **Выбери правильную температуру подачи холодных закусок составляет:**
47. 10-12֠℃
48. 12-14℃
49. 14-16℃
50. 16-18℃

**Задание 2.Письменно ответьте на вопрос.** Банкет с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.

**Задание 3.Решите ситуационную задачу:** Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?

**Задание 4.**Рассчитайте количество официантов для проведения приемов ибанкетов:

- дипломатический прием на 80 человек,

- юбилей на 36 человек,

- банкет-чай на 18 человек,

- банкет-фуршет на 100 человек.

***Вариант 4***

1. **Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:**
2. Национальные блюда
3. Заправочные супы
4. Супы-пюре
5. Обеденные супы
6. **Выбери правильную температуру подачи горячих вторых блюд в ресторане**
7. 85-90 ℃
8. 70-75 ℃
9. 60-65 ℃
10. 75-80 ℃
11. **Что предлагают к горячим мясным блюдам:**
12. Сухие белые вина .
13. Красные сухие вина
14. Крепкие вина
15. Шампанское
16. **. Что предлагают к горячим закускам:**
17. Крепкие вина
18. Водка, горькие настойки
19. Белые столовые вина
20. Красные столовые вина
21. **Какова норма официантов, обслуживающих банкетов с полным обслуживанием? Один официант:**
22. На 3-4 человека;
23. На 6-8 человек;
24. На 2-3 человека;
25. На 8-10 человек.
26. **Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?**
27. 0,6 м
28. 1,2 м
29. 1,0 м
30. 0,8 м
31. **Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:**
32. Носит неофициальный характер
33. Размещение гостей за столом произвольное
34. Гостям наливают напитки официанты
35. Банкет начинается с аперитива
36. **Выбери верное преимущество шведского стола:**
37. Еду можно уносить с собой
38. Напитки включены в стоимость блюд
39. Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд
40. Трапеза может продолжаться до пяти часов
41. **Выбери верное начало работы поэтажного буфета:**
42. 6:00
43. 6:30
44. 7:00
45. 7:30
46. **Выбери неверный метод продвижения ресторанных услуг.**
47. Скидки
48. Реклама
49. Почтовая рассылка
50. Телефонные звонки

**Задание 2.Письменно ответьте на вопрос.** Банкет- фуршет: определение, назначение, краткая характеристика.

**Задание 3. Ответьте на вопрос:** В услуги предприятия общественного питания, в котором вы работаете, входит кейтеринг, вам предложили возглавить эту службу. Дайте характеристику кейтерингу и в чѐм заключается работа менеджера этой службы?

**Задание 4.**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

Литература для экзаменующихся:

**Основные печатные издания**

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.длястуд. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.
4. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с.
5. 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, 2023. — 244 с.

**Основные электронные издания**

* 1. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - 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

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

**Эталон ответов.**

**Задание 1.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № вопроса | Вариант 1 | Вариант 2 | Вариант 3 | Вариант 4 |
|  | a | а | а | с |
|  | a | с | b | а |
|  | a | с | b | b |
|  | c | с | а | b |
|  | d | b | а | а |
|  | a | d | d | а |
|  | а | а | а | d |
|  | b | с | с | с |
|  | c | d | b | d |
|  | a | d | а | d |

**Вариант 1**

**Задание 2. Письменно ответьте на вопрос.** Организация обслуживания по типу «Шведский стол»:определение, назначение, краткая характеристика.

Обслуживание по типу «шведского стола» иногда является главной концепцией ресторана при гостинице, где проживают туристы. Потребители при такой форме не ограничены ни в ассортименте, ни в количестве потребляемой пищи, поэтому, как правило, покидают ресторан в хорошем настроении.

Организация питания по типу «шведского стола» заключается прежде всего в ускорении обслуживания больших групп иностранных туристов, участников конференций, конгрессов и т. п. На завтрак в среднем тратится 15–20 мин, на обед и ужин – 25–30 мин. При обслуживании потребителей не приходится ждать заказанных блюд и счета. Для организации «шведского стола» выделяют отдельный зал или часть его, удобную для обслуживания. На видном месте у кассы вывешивают информацию о часах работы, стоимости завтрака, обеда или ужина. Ассортимент «шведского стола» зависит от времени приема пищи (завтрак, обед, ужин) и включает разнообразные блюда, что позволяет каждому потребителю составить свой рацион с учетом индивидуальных особенностей питания. Для организации «шведского стола» используется специальное торгово-технологическое оборудование различных зарубежных и отечественных фирм, в состав которого входят:

* прилавок для подносов;
* охлаждаемый прилавок для холодных и сладких блюд;
* прилавки-мармиты для супов и основных горячих блюд;
* прилавок для горячих напитков;
* тележки с выжимными устройствами;
* прилавок для столовых приборов и др.

Этот вид обслуживания имеет ряд преимуществ.

1. Благодаря большому выбору блюд у потребителя создается впечатление изобилия и возникает ощущение, что предложений больше, чем стоимость обеда. Возможность попробовать много разных блюд позволяет посетителям чувствовать себя дегустаторами. Например, в некоторых московских ресторанах предлагается около 50 наименований холодных блюд и закусок в виде «салат-бара».
2. «Шведский стол» – наиболее демократичный метод обслуживания в виде дополнительной услуги и может привлечь в утренние и обеденные часы, в субботние и воскресные дни – публику помимо туристов, что естественно требует затрат на рекламу.
3. «Шведский стол» с закусками значительно экономит время и гостям, и ресторану. Быстрое обслуживание особенно необходимо деловым людям, останавливающимся в отелях.
4. Для ресторатора прибыль от «шведского стола» напрямую зависит от числа посетителей. Для ресторана высшего класса необходимо минимум 45 клиентов, чтобы «шведский стол» стал рентабельным, а для класса «люкс» – не менее 100 человек.
5. «Шведский стол» дает возможность снизить цену в меню, оставив прежней среднюю стоимость счета на одного посетителя, при условии, что спиртные напитки потребитель приобретает за отдельную плату с тележек официантов.

Бригада официантов сервирует обеденные столы, убирает использованную посуду. По просьбе посетителей официанты могут обслуживать их за столом с учетом возраста, физических и других данных.

При составлении ассортимента блюд для «шведского стола» учитывают время приема пищи (завтрак, обед), принципы рационального питания, спрос посетителей, а также сезон года. Это позволяет каждому посетителю составить свой рацион с учетом индивидуальных особенностей. В этом же зале может быть организована продажа напитков и кондитерских изделий за наличный расчет с помощью специальных тележек.

*В меню завтрака* обычно включают салаты, овощи, блинчики, сырники, сметану, йогурты и другие молочно-кислые продукты, различные соки, мучные кулинарные изделия.

*В меню обеда* могут быть включены холодные закуски (ассорти рыбное, рыба под маринадом, рыба заливная, ассорти мясное с гарниром, салатами из овощей, винегреты). Из супов предлагают бульон прозрачный с гарнирами, борщи, щи. Из вторых блюд – рыба жареная с картофелем, бифштекс натуральный с гарниром.

*В десерт* включают компоты, фруктовое желе, мороженое с вареньем. Наряду с этим горячие напитки: чай, кофе, фруктовые напитки, соки, фирменные напитки. Меню завтрака должно отличаться от обеда. Посетителю должна быть предоставлена возможность попробовать понемногу несколько блюд, поэтому продукты представлены не порциями, а нарезанными: колбасно-ветчинные изделия, мясо, птица, сыр. Наибольшим спросом пользуются острые закуски, рыбные изделия горячего и холодного копчения, сардины, шпроты, сельдь.

Ассортимент продукции на «шведском столе» необходимо менять по дням недели в соответствии с национальным вкусом и привычками иностранных и отечественных туристов. В ежедневном ассортименте продукции указывают выход каждого блюда, изделия, отдельно гарнира в широком выборе, их продажные цены.

**Задание 3. Решите ситуационную задачу:** Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов – вашенаправление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.

Гостиничный продукт представляет собой комплексную услугу, основными компонентами которой является предоставление размещения и обслуживания в номере и услуги питания. Служба питания обеспечивает каждому гостю возможность удовлетворить потребности в пище и выходит по значимости на одно из первых мест в структуре гостиничного предприятия. Услуги питания являются в гостиничной индустрии вторыми после услуг размещения по объему приносимой прибыли.

Виды услуг питания, как питание в ресторане, баре, мини-баре, обслуживание в номерах (roomservice).

При гостинице может быть как несколько ресторанов, так и ни одного. По типу рестораны могут отличаться друг от друга. В больших отелях, входящих в гостиничные цепи, обычно два или более ресторанов различных классов — фешенебельный фирменный и с невысоким уровнем цен на блюда и напитки.

Гостя обслуживает несколько специалистов. Так, например, метрдотель его встречает, старший официант предлагает блюда, сомелье рекомендует напитки, официант выносит блюда, помощник официанта собирает использованную посуду.

В отелях при аэропортах, железнодорожных, морских, речных вокзалах имеются кафе, закусочные или предприятия быстрого обслуживания.

Выделяют следующие способы предоставления услуги питанияв отелях:

§ питание, оплаченное гостем, предполагает включение его в стоимость гостиничного номера или в стоимость тура, если это турист;

§ питание, не включенное в стоимость размещения и предоставляемое за дополнительную плату;

§ самообслуживание — гости сами готовят себе пищу, если есть кухня в номере;

§ снабжение гостей продуктами питания и напитками через мини-бары в номере в любое время суток (мини-бары проверяются, запасы пополняются ежедневно, а стоимость выпитого и съеденного включается в общий счет).

Питание гостям предоставляется в соответствии с условиями путевки, ваучера, договора, в которых должен быть указан вид питания:

§ полный пансион — завтрак, обед, ужин;

§ полупансион — двухразовое питание;

§ только размещение и завтрак;

§ все включено в стоимость (allinclusive) — кроме трехразового питания, в отелях, работающих в системе клубного отдыха, в течение всего дня предлагается выбор бесплатных закусок, алкогольных и иных напитков.

Обслуживание гостя может происходить:

§ в ресторане (индивидуальное обслуживание и обслуживание групп);

§ в баре;

§ в гостиничном номере или любом месте в пределах отеля через обслуживание в номерах.

Ресторан как подразделение общественного питания обслуживает гостей согласно

В ресторане может быть несколько видов меню: счастливый час, со свободным выбором блюд, авторское меню от шеф-повара, женское, заказных блюд, шведского стола, бизнес-ланча, комплексное и т.д.

Меню «счастливый час» (happyhour) — меню со свободным выбором со скидками до 50%, предоставляемыми обычно с 17.00 до 19.00.

Меню со свободным выбором блюд (a lacarte) — указывает порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое.

Меню женское — меню со свободным выбором, в котором не проставлены цены.

Меню заказных блюд — содержит фирменные и заказные блюда, приготовляемые по заказу потребителей.

**Задание 4.** Рассчитайте количество официантов для проведения приемов ибанкетов:

Список официантов для обслуживания банкета из расчета два официанта на 6 — 8 гостей.

https://vuzlit.com/imag_/8/86939/image001.png, где

N-количество гостей, N1-количество гостей на одного официанта

120/4=30 официантов для дипломатического приема

- дипломатический прием на 120 человек - 30 официантов

- свадьба на 80 человек -20 официантов

- банкет-коктейль на 25 человек -2 официанта

- банкет-фуршет на 60 человек -2 официанта

На банкетах с полным обслуживанием наиболее целесообразно исходить из нормы 3 официанта на 12-16 участников банкета. При этом два официанта подают блюда, а один - напитки. При подаче ограниченного количества блюд - 4-5 и удобном размещении подсобных столов, раздаточной, сервизной допускается совмещение официантами подачи блюд и напитков.

При обслуживании банкетов на высшем уровне (дипломатические приемы) в паре с каждым официантом работает официант, подающий напитки; количество официантов может быть увеличено из расчета двух официантов на 6-8 человек.

Фуршет – мероприятие, которое подразумевает то, что гости все время будут на ногах. Соответственно, клиенты сами могут скоординировать своё движение, а также обслужить себя. Для такого мероприятия идеальный расчет – 1 официант на 30 гостей.

При расчете количества официантов исходя из норм, при проведении банкета– коктейля на одного официанта требуется **10-15 гостей**.

**Обслуживание** **банкета**-**чая** рекомендуется поручать **официантам** из расчета два **официанта** на 8—10 гостей.

**Вариант 2**

**Задание 2.Письменно ответьте на вопрос**. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.

Эта форма обслуживания характерна для банкетов неофициального характера. Обычно так отмечают знаменательные даты, семейные праздники и т.д., они могут проходить в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения.

При определении количества официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, исходят из расчета один официант на 10—14 гостей.

Размещение гостей за столом чаще всего бывает произвольным, хотя для почетных гостей и хозяина банкета отводят места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников с несколькими столами — отдельный центральный стол.

Характерная особенность меню такого обеда — разнообразный ассортимент холодных закусок, солений, маринадов. Кроме холодных закусок, гостям предлагается обычно одна-две горячие закуски, затем горячее блюдо и десерт. Банкет с частичным обслуживанием официантами, как бывает и с полным обслуживанием, может заканчиваться подачей кофе.

Расчет посуды и приборов производится в зависимости от числа участников банкета, меню и количества порций закусок и блюд, размещенных в салатниках, блюдах/вазах, предварительно расставленных на столе.

Блюда с одними и теми же закусками, вазы с салатами расставляют через предусмотренные интервалы с учетом того, что ими будут пользоваться 4—6 человек. Это позволит приглашенному положить на тарелку любую закуску по своему выбору без помощи официанта.

Подготовка и накрытие столов производятся так же, как и для банкета с полным обслуживанием, но сервировка может быть несколько проще.

Стол сервируют закусочными тарелками (без подставочных) и пирожковыми тарелками, закусочными и столовыми приборами, фужерами, двумя рюмками: для вина и водки. Десертные приборы подают вместе с десертом.

Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не ранее чем за полчаса до начала банкета, чтобы они имели свежий, привлекательный вид. Рыбные, овощные, мясные закуски чередуют и расставляют на столе в один и два ряда, учитывая ширину стола.

Каждое блюдо должно иметь приборы для раскладки. Перед тем как поставить на стол салатники, икорницы и т.п., дно их аккуратно протирают ручником, чтобы не загрязнить скатерть.

Размещение гостей за столом происходит по заранее составленному заказчиком плану, если он этого пожелает. План размещения помещают на столике перед входом в банкетный зал.

Почетным гостям и гостям преклонного возраста официанты помогают занять свои места за столом. Как только гости сядут, официанты могут предложить им напитки, налив их в рюмки, а вслед за этим — закуски. Вначале принято предлагать икру, малосольную рыбу, затем сразу же свежие овощи, отварную или заливную рыбу.

После подачи рыбных закусок обязательно следует сменить приборы и закусочные тарелки, собрать их и отнести на мойку, заменив чистыми. Прежде чем взять у гостя использованную тарелку, следует спросить его разрешения. Если гость положил вилку и ложку на тарелку параллельно друг другу или скрестил их — знак официанту убрать тарелку. В этом случае разрешения можно не спрашивать.

После подачи рыбных закусок предлагают мясные.

О подаче блюда метрдотель должен сообщить на производство не позже чем за 20—30 мин до начала подачи (время согласовывают с заказчиками). Эти полчаса гости используют для того, чтобы выйти из-за стола, потанцевать, отдохнуть.

В это время официанты подготавливают стол к подаче горячего блюда — сметают крошки, убирают посуду, бутылки и т.д. Иногда гости не встают из-за стола, и официант заменяет посуду и приборы при них, убирая использованные тарелки и приборы и ставя чистые.

**Задание 3.** Опишите факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.

В связи с ростом конкуренции в сфере услуг общественного питания в настоящее время все более важную роль играют вопросы качества.

Наиболее важным конкурентным преимуществом в ресторанном бизнесе является качество обслуживания. Потенциального посетителя может привлечь разнообразные приемы маркетинга — хорошая реклама, богатый интерьер, разнообразное меню, но для того чтобы посетитель пришел во второй раз, необходима профессиональная работа обслуживающего персонала, высокое качество обслуживания. Таким образом, качество предоставляемых услуг является решающим фактором для развития предприятий в ресторанном бизнесе. На качество услуг ресторанного бизнеса оказывают влияние следующие факторы:

- Качество продукции, которое связано с качеством основного и вспомогательного сырья, правилами составления рецептуры; применением современных методов технологической обработки, эстетическим оформлением блюд, использованием современного оборудования. - Качество труда производственного и обслуживающего персонала — время обслуживания, полнота и достоверность информации об услуге, вежливость и внимательность в процессе обслуживания, внешний вид персонала.

- Состояние торгового зала — уровень комфорта, санитарное состояние, эстетическое оформление зала (интерьер), удобство мебели.

- Организация отдыха — предоставление услуг по организации досуга.

- Месторасположение предприятия и график работы — обосновывает степень доступности предприятия.

**Задание 4.**Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- дипломатический прием на 160 человек- 40 официантов

- юбилей на 40 человек - 10официантов

- свадьба на 90 человек -20 официантов

- банкет-фуршет на 300 человек - 10официантов

**Вариант 3**

**Задание 2.** Письменно ответьте на вопрос. Банкет с полным обслуживанием официантами: определение, назначение,краткая характеристика.

Банкет за столом с полным обслуживанием — это вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд, напитков, а их подачу осуществляют официанты «в обнос». Перед началом банкета официанты перед каждым гостем раскладывают хлеб на пирожковые тарелки.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами проводят по поводу официальных визитов должностных лиц, в период проведения международных симпозиумов, конференций, выставок, дипломатических приемов и т.д.

Для обслуживания банкетов рекомендуется использовать раскладные столы с подставками или дополнительными крышками длиной 200 или 300 см и шириной 120—150 см. Эти столы портативны и удобны для складывания. Расстановка столов в зале зависит от его конфигурации — колонн, ниш и т.д. и от количества гостей.

На каждого участника банкета должна приходиться площадь стола от 60 до 80 см.

Между столами, поставленными параллельно, расстояние должно быть от 1,5 до 2,0 м. Кроме банкетных столов в зале около стен или по углам ставят подсобные столы для официантов (с запасом сервировки) или серванты.

Прежде чем накрыть столы скатертями, их покрывают сукном или другой мягкой светлой тканью, которая заглушает шум в зале, предупреждает бой посуды.

Столы накрывают банкетными скатертями так, чтобы на оси стола проходила четко выглаженная середина. С краев стола скатерть спускают на 20— 30 см, с торцов — на 25—30 см. Края и углы скатерти должны быть хорошо отглажены. Если столы в банкетном зале расставляются в виде букв «Т», «П», «Ш», то скатерть на этом столе со стороны зала опускают ниже (10 см от пола).

**Задание 3.Решите ситуационную задачу:** Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепциейвашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?

*Меню* предназначено для информирования потребителей об ассортименте закусок, блюд, кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках (выход блюд и цена). Как любой документ, меню должно иметь информацию об исполнителе услуги - предприятии общественного питания, а также подпись ответственного лица и печать предприятия.

При составлении меню учитываются тип предприятия, ассортиментный минимум блюд, особенности обслуживаемого контингента, мощность предприятия, наличие сырья и продуктов, сезонность, время обслуживания (завтрак, обед, ужин), квалификационный состав поваров, оснащение необходимым оборудованием, посудой, инвентарем, трудоемкость блюд и кулинарных изделий.

Ассортимент блюд в ресторанах классов люкс и высшего состоит преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд; для ресторанов первого класса должен быть разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления.

Меню порционных блюд включает широкий ассортимент холодных и горячих закусок, супов, вторых блюд, сладких, а также фирменных блюд. Все порционные блюда готовятся по заказу посетителей.

Меню выполняет функцию документа и требует соблюдения определенных правил, а именно:

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них ингредиентов;

- сведения о массе порций готовых блюд продукции общественного питания.

При составлении меню необходимо придерживаться таких принципов, как: совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, безопасность, последовательность расположения блюд в меню.

*Совместимость* – принцип, определяющий пригодность продукции, процессов или услуг к совместному использованию без утраты функционального и социального назначения. Например, ассортимент блюд завтрака, обеда и ужина совместим с принципами рационального питания и потребностями организма в пище в разное время суток; совместимость гарниров ко вторым блюдам с основными изделиями; напитков – с закусками; посуды – с размерами порции блюд.

*Взаимозаменяемость* – принцип, основанный на способности одних объектов заменять другие для выполнения одного и того же функционального назначения.

*Экономичность*– принцип, заключающийся в рациональном расходовании продуктов питания.

*Безопасность* – главный принцип – заключается в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения продукцией или услугой ущерба жизни, здоровью и имуществу людей.

*Последовательность расположения блюд в меню. Э*тот принцип основан на правилах включения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи.

Блюда и закуски в меню располагают в следующей последовательности: вначале в меню указывают фирменные блюда, независимо от того, к какой группе блюд они относятся (холодные, первые, вторые, сладкие и т. д.); затем в меню включают холодные блюда и закуски, молочные продукты; после соответствующих холодных блюд указывают салаты в зависимости от исходного сырья (рыбные салаты после рыбных и холодных блюд, мясные – после мясных холодных блюд и т. д.); салаты могут быть выделены в отдельную группу, в этом случае их включают перед мясными холодными блюдами; за холодными блюдами следуют горячие закуски, затем первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Количество наименований каждой группы блюд устанавливает предприятие общественного питания, исходя из специализации производства и пожеланий потребителей.

Порядок расположения закусок, блюд в меню должен соответствовать следующим требованиям:

- от менее острых к более острым, пряным;

- горячие блюда – от отварных, припущенных к жареным, тушеным, запеченным.

- супы – от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, сладким, холодным.

**Задание 4.**Рассчитайте количество официантов для проведения приемов ибанкетов:

- дипломатический прием на 80 человек,- 20 официантов

- юбилей на 36 человек- 9 официантов

- банкет-чай на 18 человек - 3 официанта

- банкет-фуршет на 100 человек.– 3 официанта

**Вариант 4**

**Задание 2.Письменно ответьте на вопрос**. Банкет- фуршет: определение, назначение, краткаяхарактеристика.

Фуршет-банкет - это торжественный банкет, на котором гости едят стоя, сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе. Продолжительность банкета обычно не превышает 2 часов, при этом каждый гость может уйти, когда захочет. Такой банкет организуется при проведении, как официальных приемов, так и различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий. Во время проведения банкета - фуршета гости едят и пьют, стоя у столов, к которым не ставят стулья.

На фуршете гостям предоставляется свободный выбор места в зале. Гости сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе, едят и пьют стоя за фуршетным столом или около него. В любое время они могут уйти с банкета, не дожидаясь его окончания.

Банкет - фуршет организуют обычно в случаях, когда необходимо принять большое, количество гостей (это может быть официальный прием, юбилей, семейное торжество или другое праздничное мероприятие). Гостям предоставляется свободный выбор места в зале. Гости сами выбирают блюда и напитки, расставленные на столе, едят и пьют стоя за фуршетным столом или около него. В любое время они могут уйти с банкета, не дожидаясь его окончания.

Столы для банкета-фуршета устанавливают в зале в виде прямоугольника или в виде букв: " П Т Ш ". Так, чтобы расстояние между столами и от столов до стен зала было достаточным (1,5 м) для свободного передвижения гостей. У стен или по углам зала располагают небольшие круглые или квадратные столы, накрытые скатертями, на которые ставят сигареты, пепельницы, спички и цветы в высоких вазах, бумажные салфетки.

Меню банкета - фуршета состоит в основном из закусок, ассортимент которых значительно шире, чем меню других банкетов. Иногда в меню банкета - фуршета включают вторые горячие блюда, например седло барашка, поросенок или индейка, жареные целиком, и др., которые подают как горячую закуску. Мясо предварительно нарезают небольшими ломтиками, затем снова придают форму тушки. Едят это блюдо, используя закусочную тарелку и закусочные приборы. Все закуски приготовляют (нарезают) небольшими порциями, чтобы было удобно, их есть стоя с помощью одной вилки.

Характерной особенностью "фуршета" является порционирование блюд. Все они должны быть приготовлены мелкими порциями, что облегчает их потребление (например, только вилкой). Часть из них можно брать пластмассовыми шпильками, которые расставляют на столах в небольших стопках.

**Задание 3. Ответьте на вопрос:** В услуги предприятия общественного питания, в котором вы работаете,входит кейтеринг, вам предложили возглавить эту службу. Дайте характеристику кейтерингуивчѐмзаключаетсяработаменеджераэтойслужбы?

Кейтеринг (Catering) — это направление в сфере бизнеса общественного питания, отвечающее за предоставление продуктов, напитков и сопутствующего сервиса для различных выездных мероприятий.

Кейтеринг — это специальный сервис который позволяет организовать праздничный стол или просто накормить сотрудников на выездном мероприятии. Так к примеру, если вы хотите отметить праздник на берегу реки, но не хотите заниматься кухней, посудой и прочими бытовыми вопросами, вы просто заказываете услугу кейтеринга. В указанное место вам могут привезти все необходимое, начиная от еды и напитков, заканчивая мебелью, посудой, декорациями и обслуживающим персоналом. При необходимости на месте может быть развернута мобильная кухня, где повар на ваших глазах будет готовить заранее заказанные блюда.

**К основным услугам можно отнести:**

* Приготовление и доставка готовой пищи в указанное место;
* Приготовление и подача пищи непосредственно в месте проведения мероприятия;
* Сервировка стола;
* Подача блюд или напитков;
* Услуги обслуживающего персонала (*официанты, повара, бармены, уборщики и т.д*.);
* Аренда посуды, мебели, декораций, осветительных приборов и других атрибутов;

**Задание 4.**Рассчитайте количество официантов для проведения приемов ибанкетов:

- дипломатический прием на 40 человек – 10 официантов

- свадьба на 60 человек– 15 официантов

- банкет-кофе на 20 человек – 3 официанта

- банкет-фуршет на 45 человек – 4-5 официантов

**Цель дифференцированного зачета:**

Проверка сформированности знаний и умений при освоении ОП.04 Организация обслуживаниядляпроведения дифференцированного зачета составлено 4 варианта по 4 задания в каждом:

Первое задание (тестовое) оценивается в 1 балл (за каждый правильный ответ выставляется 0,1 балла)

Второе задание (письменное) оценивается в 1 балл

Третье задание (письменное) оценивается в 1балл

Четвертое задание (практическое) оценивается в 2балла

**Критерии оценивания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № задания | Макс. кол-во баллов | Баллы |
| I | 1,0 | 0,1 - правильный ответ  0 - неправильны |
| II | 1,0 | 1,0- ответ полный  0,5 -ответ неполный,  0-на вопрос не ответили |
| III | 1,0 | 1 - правильный ответ  0 - неправильный |
| IV | 2 | 2- расчет произведен верно,  1 -ответ неполный, решена половина задания  0-на вопрос не ответили |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| % ВЫПОЛНЕНИЯ | БАЛЛЫ | ОЦЕНКА |
| Менее 50% | меньше 2,5 | 2 |
| 50-69% | 2,5-3,4 | 3 |
| 70-89% | 3,5 – 4,4 | 4 |
| 90 -100% | 4,5 - 5,0 | 5 |

Оценка тестовых заданий: за каждый правильный ответ выставляется 0,2 балла. В тестовом задании – 1 правильный ответ.

**Время выполнения заданий - 90 минут**

**4. Лист согласования**

**Лист согласования**

**Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год**

Дополнения и изменения к комплекту ФОСна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ учебный год по дисциплине \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. (Протокол № \_\_\_\_\_\_\_ ).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/