

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине**

ОПД.04 Организация обслуживания

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

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

Санкт-Петербург  
2024 г.

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В. Медведева

**Организация-разработчик:** СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

**Разработчик:** Михайлова В.С., преподаватель спецдисциплин.

## **I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

### **1. 1. Общие положения**

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплин «Организация обслуживания»

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

### **1.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<b>Общие и профессиональные компетенции</b>	<b>Дескрипторы сформированности и (действия)</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач</p>

	<p>нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности.</p> <p>Применение современной научной</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории</p>

	<p>профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>профессионального и личностного развития</p>	<p>профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.  Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива.  Психология личности  Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимание значимости своей специальности.  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Описывать значимость своей специальности.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности.  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.6 ПК 6.3, 6.4</p>	<p>Организация хранения, отпуска кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p>- <b>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</b></p>	<p><b>-техника порционирования, варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции для подачи;</b> <b>-виды, назначение посуды для подачи,</b></p>

		<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>- <b>контролировать температуру подачи</b> горячей кулинарной продукции;</p> <p>- <b>организовывать хранение</b> сложных супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- <b>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</b></p> <p>- выбор контейнеров, материалов для упаковки,</p> <p>- эстетичную упаковку на вынос, для транспортирования</p> <p>- <b>рассчитывать стоимость</b> горячей кулинарной продукции;</p> <p>- <b>вести учет реализованной</b> горячей кулинарной продукции с прилавка/раздачи;</p> <p>- <b>поддерживать визуальный контакт с потребителем</b> на раздаче;</p> <p>- <b>консультировать потребителей;</b></p>	<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>-<b>методы сервировки и способы подачи</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>-<b>температура подачи</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;-</p> <p><b>правила разогревания</b> охлажденной, замороженной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-<b>правила охлаждения, замораживания и хранения</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>- <b>требования к безопасности хранения</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;;</p> <p>-<b>правила маркирования упакованной</b> горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	--	--

		- <b>владеть профессионально</b> терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им <b>помощь</b> в <b>выборе</b>	
--	--	---	--

## **II. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **2.1 Контрольно-оценочные средства текущей аттестации**

**- для проведения контроля в виде устного опроса.**

#### Тема 1.1 Классификация услуг общественного питания

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

#### Тема 1.2 Характеристика торговых помещений

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

#### Тема 1.3 Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания

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

#### Тема 1.4 Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания

- Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?
- Требования предъявляемые к обычным , банкетным , фуршетным столам?

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

#### Тема 1.5 Методы и формы обслуживания потребителей

- Дайте определения процесса обслуживания?
- Дайте определение методов и форм обслуживания?
- Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
- Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
- Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
- Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане , баре?
- Правила встречи и размещение гостей?
- Как принимается и оформляется заказ?
- Правила работы с подносом?
- Как подается продукция из сервис-бара ?
- Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

#### Тема 1.6 Организация труда обслуживающего персонала

- Дайте определение научной организации труда?
- Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?
- Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?
- Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?
- Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
- Каким требованиям должен отвечать метрдотель?
- Каким требованиям должен отвечать официант?
- Каким требованиям должен отвечать бармен?
- Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
- Перечислите права и обязанности метрдотеля.

#### Тема 1.7 Специальные виды услуг и формы обслуживания

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

#### Тема 1.8 Информационное обеспечение услуг общественного питания

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

#### Тема 1.9 Критерии и показатели качества обслуживания

- Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
- Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
- Какие элементы включает в себя « система качества» ?
- Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
- Что такое сертификация продукции и услуг?
- Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
- Что означает «концентрация» производства?
- Что понимается под « специализацией» производства?
- Что такое « франчайзинг»?
- Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её?

### Шкала оценки образовательных достижений

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

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

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

#### Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

### **Карта оценивания устного ответа обучающегося**

1. Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.
2. Полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается- 2 балла.
3. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1 балл.
4. При изложении ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 балл

## **2.2 Контрольно-оценочные средства для проведения контроля в виде тестового задания.**

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

### **Тестовое задание 1**

#### **1. Услуги по организации досуга включают:**

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

#### **2. Методы обслуживания:**

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

#### **3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания**

1. Саморасчет
2. Предварительный расчет
3. Непосредственный расчет
4. Последующий расчет
5. Оплата после приема пищи
6. Через официанта

#### **4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:**

1. Меню

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

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

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

**6.Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:**

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

**8.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

**9.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

**10.Банкеты, которые проводят «стоя»:**

- 1.Дипломатический

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

#### **11. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах**

- 1. Услуги питания могут быть включены в 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

#### **12. 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

#### **13. 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. Цикличное 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. Цикличное 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. Цикличное 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.BB

2.HB

3.HB+

4.FB

5.FB+

6.ALL

**Ключ к правильным ответам:**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>3,4,6</b>	<b>1,2,4</b>	<b>1,2,3,4,5</b>	<b>3,5,6</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>3,4,5</b>	<b>1,2,5</b>
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>1,3</b>	<b>1,3,4,5</b>	<b>1,3,4,5</b>	<b>3,5,6</b>	<b>1,2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>4,6</b>	<b>1</b>
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>						
<b>6</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>						

**Шкала оценки образовательных достижений**

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

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

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

Перевод в отметку:  
30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 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 (метрдотель).

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

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

а) проведение погрузочно-разгрузочных работ; б) складирование тары;  
в) размещение контейнеров с мусором;

г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидов колясок д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

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

а)  
рест  
оран  
б)  
кафе  
в) бар

г) столовая

д) закусочная

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

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

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

9. Безопасность услуги 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.

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

- а)  
Сервизная
- б)  
Аванзал
- в) Вестибюль

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

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

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

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

12. Среди способов развития современных предприятий общепита 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.).

13. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым

условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию. Горизонтальная интеграция предполагает

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

14. 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

15. 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.

16. 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

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	Б	11	В
2	Б	12	Б
3	А	13	А
4	А	14	А

5	А	15	Б
6	А, Б	16	Б
7	Г	17	Б
8	Б, Г, Д		
9	Б		
10	Б		

### Шкала оценки образовательных достижений

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

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

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

Перевод в  
отметку: 30-

27 баллов-

«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

#### 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.

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

в нем. а) Осуществляют тепловую обработку продуктов.

б) Высокая температура производственного помещения.

в) Большая трудоемкость процесса.

21. «Раздаточная» в ресторане представляет собой.

- а) Производственную зону с выходом на нее основных производственных цехов.
- б) Отдельное изолированное помещение, где осуществляется отпуск продуктов.
- в) Прилавок для самообслуживания
- гостей.
22. Сущность меню table d’hote:
- а) порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое;
- б) выбор одного или нескольких вариантов блюд по фиксированным ценам;
- в) блюда, которые можно заказать в любое время суток;
23. Банкеты квалифицируются по:
- а) способу организации приема пищи за столом;
- б) способу организации подачи пищи;
- в) по ассортименту блюд и напитков;
24. Промежуток времени проведения банкета-чая:
- а) 12-14 часов;
- б) 14-16 часов;
- в) 16-18 часов;
25. Аперитив — это:
- а) алкогольный напиток, который подают до еды;
- б) алкогольный напиток, который подают во время еды;
- в) алкогольный напиток, который подают после еды;
26. Как называется алкогольный напиток, который подают после еды для улучшения и стимуляции пищеварения?
- а) аперитив;
- б) директив;
- в) диджестив;
27. Какой метод обслуживания применяется для свадеб, юбилеев, домашних торжеств и праздничных вечеров?
- а) с полным обслуживанием официантами;
- б) по типу «шведский стол»;
- в) с частичным обслуживанием официантами;
28. Организации службы Рум-сервис – это:
- а) доставка еды и напитков в номера проживающих в гостиницах, отелях;
- б) организация питания на борту самолёта;
- в) организация питания в железнодорожном транспорте;
29. Воскресный бранч – это:
- а) семейный поздний завтрак, плавно переходящий в обед;
- б) званый ужин;
- в) ранний завтрак;
30. Кофе-брейк – это:
- а) короткий перерыв во время научной конференции, семинаров и т.п. ;
- б) завтрак;
- в) полдник;
31. Социально-ориентированные предприятия питания:
- а) кафе, бары, кофейни, бистро ;
- б) столовые на предприятиях, в учебных заведениях, в учреждениях;
- в) магазины кулинарии

### **Шкала оценки образовательных достижений**

Процент результативности (правильных	Оценка уровня подготовки
--------------------------------------	--------------------------

ответов)	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

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

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

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

### Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля.

1. Контрольные работы (по вариантам)

#### Вариант 1

1. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.

2. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- дипломатический прием на 160 человек,

- юбилей на 40 человек,

- свадьба на 90 человек,

- банкет-фуршет на 300 человек.

#### Вариант 2

1. Банкет с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.

2. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с 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
- 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.

#### **- Расчетно-графические работы**

- 1 Задание по теме 1.2«Характеристика торговых помещений». Тема урока: «Интерьер торговых помещений»

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

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

- 2 Задание по теме 1.2«Характеристика торговых помещений».

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

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

1 В соответствии с ГОСТ Р 50762 – 95 «ОП. Классификация предприятий»  
(см.

Приложение А) произвести сравнение по всем группам показателям, сделать вывод; Таблица 2 – Номер варианта и типы предприятий ОП для выполнения работы

№ варианта	Первый тип предприятия ОП	Второй тип предприятия ОП
1	2	3
1	Ресторан 1 класса	Ресторан класса люкс
2	Ресторан высшего класса	Бар высшего класса
3	Ресторан класса люкс	Столовая
4	Кафе общедоступное	Ресторан 1 класса
5	Столовая общего типа	Диско-бар
6	Коктейль-холл	Закусочная блинная
7	Столовая диетическая	Закусочная общего типа
8	Бар высшего класса	Ресторан высшего класса
9	Бар класса люкс	Бар 1 класса
10	Закусочная общего типа	Столовая общего типа
11	Закусочная пышечная	Кафе молодежное
12	Закусочная пиццерия	Кафе-молочное

13	Закусочная сосисочная	Ресторан 1 класса
14	Закусочная чебуречная	Столовая общего типа
15	Закусочная пирожковая	Ресторан 1 класса
16	Закусочная блинная	Ресторан 1 класса
17	Закусочная шашлычная	Бар 1 класса
18	Закусочная чайная	Кафе-кондитерская
19	Ресторан 1 класса	Гриль-бар
20	Варьете-бар	Закусочная шашлычная
21	Столовая диетическая	Закусочная сосисочная
22	Ресторан 1 класса	Кафе общедоступное
23	Кафе молодежное	Коктейль-холл

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

2. Задание по теме 1.3 «Этапы процесса обслуживания в организациях П.О.П.» Тема урока: «Сервировка столов .»

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

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

3. Задание по теме 1.7. «Специальные виды услуг и формы обслуживания персонала».

Тема урока: «Организация и услуги обслуживания иностранных туристов» После изучения указанных темы выполнить следующее:

1. *Дать характеристику особенностей национальной кухни, режима питания и этикетных норм населения страны по заданию (см. таблицу 3).*

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

№ варианта	Страна	№ варианта	Страна	№ варианта	Страна
1	2	3	4	5	6
1	Япония	18	ОАЭ	35	Ирландия
2	Эстония	19	Норвегия	36	Индонезия
3	Швеция	20	Нидерланды	37	Индия
4	Швейцария	21	Мексика	38	Израиль
5	Чехия	22	Марокко	39	Египет
6	Франция	23	Мальта	40	Дания
7	Финляндия	24	Мальдивы	41	Греция
8	Филиппины	25	Малайзия	42	Германия
9	Турция	26	Литва	43	Венесуэла
10	Тунис	27	Латвия	44	Австралия
11	Тайланд	28	Куба	45	Бразилия
12	США	29	Китай	46	Болгария
13	Словакия	30	Кипр	47	Бельгия
14	Сейшелы	31	Кения	48	Аргентина
15	Румыния	32	Канада	49	Австрия
16	Португалия	33	Италия	50	Великобритания
17	Польша	34	Испания		

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

Таблица 4 - Примерное меню для ресторана первого класса

Наименование блюд, напитков	Масса по рц ии, г.

1. Холодные блюда и закуски	
Закуска рыбная	
<i>Северюга горячего копчения, осетровый балык, малосольная семга и копченая белорыбница</i>	1
Деликатесный салат	5
<i>Салат с крабами, яблоками, свежими и маринованными овощами,</i>	0
	2
	0
	0
	2
<i>майонезом</i>	
И т.д.	

4. Задание по теме 1.3 «Этапы процесса обслуживания в организациях П.О.П.» Тема урока: «Сервировка столов .»

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

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

5. Задание по теме 1.7. «Специальные виды услуг и формы обслуживания персонала».

Тема урока: «Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами.»

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

*в) Разработать и схематично изобразить вариант сервировки стола для банкета- ужина с полным обслуживанием официантами на одного человека (полный куверт).*

6. Задание по теме 1.7. «Специальные виды услуг и формы обслуживания персонала».

Тема урока: «Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами.

Тема урока: «Составление меню для обслуживания группы туристов. Составление меню дневного рациона.»

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

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

№ варианта	Первый тип предприятия ОП	Второй тип предприятия ОП
1	2	3
1	Ресторан 1 класса	Ресторан класса люкс
2	Ресторан высшего класса	Бар высшего класса
3	Ресторан класса люкс	Столовая

4	Кафе общедоступное	Ресторан 1 класса
5	Столовая общего типа	Диско-бар
6	Коктейль-холл	Закусочная блинная
7	Столовая диетическая	Закусочная общего типа
8	Бар высшего класса	Ресторан высшего класса
9	Бар класса люкс	Бар 1 класса
10	Закусочная общего типа	Столовая общего типа
11	Закусочная пышечная	Кафе молодежное
12	Закусочная пиццерия	Кафе-молочное

13	Закусочная сосисочная	Ресторан 1 класса
14	Закусочная чебуречная	Столовая общего типа
15	Закусочная пирожковая	Ресторан 1 класса
16	Закусочная блинная	Ресторан 1 класса
17	Закусочная шашлычная	Бар 1 класса
18	Закусочная чайная	Кафе-кондитерская
19	Ресторан 1 класса	Гриль-бар
20	Варьете-бар	Закусочная шашлычная
21	Столовая диетическая	Закусочная сосисочная
22	Ресторан 1 класса	Кафе общедоступное
23	Кафе молодежное	Коктейль-холл
24	Кафе детское	Закусочная пышечная
25	Кафе-кондитерская	Коктейль-бар
26	Кафе-молочное	Ресторан высшего класса
27	Кафетерий	Бар высшего класса
28	Гриль-бар	Закусочная чайная
29	Коктейль-бар	Закусочная общего типа
30	Снэк-бар	Ресторан высшего класса
31	Экспресс-бар	Кафе-мороженое

32	Молочный бар	Ресторан класса люкс
33	Диско-бар	Кафе детское
34	Кафе-мороженое	Кафе общего типа
35	Ресторан 1 класса	Бар 1 класса
36	Ресторан высшего класса	Экспресс-бар
37	Ресторан класса люкс	Бар класса люкс
38	Кафе общедоступное	Коктейль-бар
39	Столовая общего типа	Молочный бар
40	Коктейль-холл	Кафе-кондитерская
41	Бар 1 класса	Кафе детское
42	Бар высшего класса	Бар-кофейня
43	Бар класса люкс	Закусочная шашлычная
44	Закусочная общего типа	Ресторан высшего класса
45	Закусочная пышечная	Кафе молодежное
46	Закусочная пиццерия	Столовая диетическая
47	Закусочная сосисочная	Кафе общедоступное
48	Закусочная чебуречная	Кафе-мороженое
49	Закусочная пирожковая	Столовая общего типа
50	Закусочная блинная	Ресторан 1 класса

### Устный опрос по всем темам рабочей программы

Средство контроля, организованное как специальная база преподавателя с обучающимся, на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.

### Шкала оценки образовательных достижений

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

79		
мен ее 70	2	неудовлетворительно

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

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

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

#### **Карта оценивания устного ответа обучающегося**

1. Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.
2. Полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается- 2 балла.
3. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1 балл.
4. При изложении ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 балл

## **2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету 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

### **Критерии оценки знаний и умений обучающихся**

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

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

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

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

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

Требования к оценке:

- оценка должна быть объективной и справедливой, ясной и понятной для обучаемого,

- оценка должна выполнять стимулирующую функцию,
- оценка должна быть всесторонней.

При оценке знаний нужно учитывать:

- объем знаний по учебному предмету (вопросу),
- понимание изученного, самостоятельность суждений, убежденность в излагаемом,
- степень систематизации и глубины знаний,
- действенность знаний, умение применять их с целью решения практических задач.

При оценке навыков и умений учитываются:

- содержание навыков и умений,
- точность, прочность, гибкость навыков и умений,
- возможность применять навыки и умения на практике,
- наличие ошибок, их количество, характер и влияние на работу.

### **КОНТРОЛЬНЫЙ ТЕСТ ПО ПРЕДМЕТУ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Выполните контрольный тест, выберете правильные ответы на вопросы.

**1) Предприятие общественного питания выполняет функции:**

1. Производство кулинарной продукции
2. Реализация кулинарной продукции;
3. Организация потребления кулинарной продукции;

**4. Все ответы верны.**

**2) Методы**

обслуживания:

1. Самообслуживание
2. Обслуживание официантами;
3. Комбинированный;

**4. Все ответы верны.**

**3) Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?**

**1. Фарфоровая;**

**2. Керамическая;**

**3. Фаянсовая**

**4. Все ответы верны.**

**5. Фарфоровая**

**6. Все ответы верны.**

**4) Показать последовательность подачи блюд:**

**1.Икра зернистая; 1**

**2.Судак заливной; 4**

**3. Рыба под  
маринадом; 5**

**4.Семга с лимоном; 2**

**5.Сельдь с гарниром.**

**3**

**5) Вестибюль – помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов.**

**1. Да**

**2. Нет.**

**6) Соки подают в кувшинах, а вино в графинах:**

**1. Да;**

**2. Нет.**

**7) Температура подачи холодных блюд не должна превышать 14° С:**

**1. Да;**

**2. Нет.**

**8) Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:**

**1.Сельдь рубленая**

**1.Закусочная тарелка 1**

**2.Шпроты**

**2.Икорница 4**

**3.Овощи**

**3.Лоток 2**

**натуральные**

**4.Икра зернистая**

**4.Салатник 3**

**9) К яичнице-глазунье дополнительно к закусочным приборам подают десертную ложку:**

**1. Да;**

**2. Нет.**

**10)** Перед подачей десерта официант убирает всю использованную посуду и приборы:

- 1. Да;
- 2. Нет.

**11)** Кашу гурьевскую готовят и подают на порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой

- 1. Да;
- 2. Нет.

**12)** Банкет за столом с полным обслуживанием официантами носит неофициальный характер, размещение гостей за столом произвольное:

- 1. Да;
- 2. Нет.

**13)** Метрдотель должен знать особенности обслуживания торжеств и других специальных мероприятий

- 1. Да;
- 2. Нет.

**14)** Банкет-чай организуется женщиной для женщин, но не исключена возможность приглашения мужчин

- 1. Да;
- 2. Нет.

**15)** Бокал применяется для безалкогольных напитков и пива.

- 1. Да;
- 2. Нет.

#### **Шкала оценки образовательных достижений**

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

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

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

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

## **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2012. – 464 с.
13. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданова, Л.С. Кузнецова. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 240 с.
14. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень : учебник / Л.С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 64 с.

15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 432 с.
16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

**Дополнительные источники:**

1. Анурова.И. Персонал а ресторане. Как создать профессиональную команду/И. Анурова - М.: ООО "Современные розничные и ресторанные технологии", 2007.
2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена : учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.Б. Ахрапоткова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. — 272 с.
3. Волков Ю.Ф.Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений. – 3+е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).
4. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
5. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
6. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков. учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М. : Издательский центр «Академия», 2005. — 352 с.
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес В России.- М.: Деловая литература, 2005.
8. Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов: учеб. пособие для нач. проф. образования / И.И. Потапова. — М. : Издательский центр «Академия», 2006. — 112 с.
9. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
10. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).
11. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / Сост. И.Ю. Федотова – М.: Ресторанные ведомости, 2011. – 320 с.: ил.
12. Бем Ю.О. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. [Центрполиграф](#), 2007 Москва.
13. Конран Т. Первоклассный ресторан: идея, создание, развитие – М.: Деловая литература, 2008.
14. Ресторан: с чего начать, как преуспеть: Советы владельцам и управляющим. Затуливетров А.Б. Изд.: Ресторанные ведомости, 2011г.
15. Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.: [Ресторанные ведомости](#), 2006.

16. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. Изд.: Рестораны ведомости, 2011г.
17. Безупречный сервис. Изд.: Рестораны ведомости, 2011г.
18. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.
19. Богатова Наталья. [Современный ресторан. Книга успешного управляющего](#), Изд.: Рестораны ведомости, 2013 г.
20. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

**Интернет-источники:**

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kuking.net](http://www.kuking.net).
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),
4. Гастрономь.ру: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

Приложение А

ГОСТ Р 50762 – 95 «Общественное питание.

Классификация предприятий»

(Выдержки)

**6 ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ И КЛАССОВ**

6.1 Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов

подразделяются по следующим направлениям, приведенным в таблицах 1—4.

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

Требования к предприятиям	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	л ю к с	в ы с ш и й	п е р в ы й	л ю к с	в ы с ш и й	п е р в ы й			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

1 Внешний вид предприятия									
1.1 Вывеска световая с элементами оформления	+	+	+	+	+	+	-	-	-
1.2 Вывеска обычная	-	-	-	-	-	-	+	+	+
2 Оформление залов и помещений для потребителей:									
2.1 Использование, изысканных декоративных элементов	+	-	-	+	-	-	-	-	-
2.2 Использование оригинальных декоративных элементов (светильников, драпировок и др.)	-	+	+	-	+	+	-	-	-
2.3 Использование декоративных элементов, создающих единство стиля	-	-	-	-	-	-	+	+	+
3 Наличие эстрады и танцевальной площадки	+	+	-	+	-	-	-	-	-
4 Наличие банкетного зала, отдельных кабин (кабинетов)	+	+	+	-	-	-	-	-	-
5 Микроклимат:									
5.1 Система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности	+	+	-	+	+	-	-	-	-
5.2 Система вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности	-	-	+	-	+	+	+	-	-
<i>* Диетические отделения, специальные зоны для обслуживания преподавателей, учащихся младших классов.</i>									

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

Требования к предприятиям	Тип предприятия и класс				
	Ресторан	Бар			

	Л Ю К С	В Ы С Ш И Й	П Е Р В Ы Й	Л Ю К С	В Ы С Ш И Й	П Е Р В Ы Й			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Мебель: - повышенной комфортности, соответствующая интерьеру помещений	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- стандартная, облегченных конструкций <sup>1)</sup> , соответствующая интерьеру помещений	-	-	+	-	-	+	+	+	+
1.1 Столы:									
- мягкое покрытие	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- полиэфирное покрытие	-	-	+	-	-	+	+	-	-
- гигиеническое покрытие	-	-	-	-	-	-	-	+	+
- столы, кронштейны для приема пищи стоя <sup>2)</sup>	-	-	-	-	-	-	-	-	+
1.2 Кресла (диваны, банкетки и др.):									
- мягкие (в холле и вестибюле)	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- мягкие с подлокотниками в обеденном зале	+	+	-	+	+	-	-	-	-
Полумягкие	-	-	+	-	-	+	-	-	-
1.3 Наличие столов различной вместимости (2, 4, 6 мест и др.)	Определяется с учетом конкретных условий								
2 Столовая посуда и приборы:									
2.1 Металлическая посуда и столовые приборы:									
- из мельхиора или нейзильбера, или нержавеющей стали	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- из нержавеющей стали	-	-	+	-	-	+	+	-	-
- из алюминия	-	-	-	-	-	-	-	+	+
2.2 Фарфоро-фаянсовая посуда с монограммой или художественно оформленная	+	+	-	+	+	-	-	-	-

2.3 Полуфарфоровая, фаянсовая посуда	-	-	+	-	-	+	+	+	+
2.4 Сортовая стеклянная посуда:									
- хрусталь, художественно-оформлен- ная посуда из выдувного стекла	+	+	-	+	+	-	-	-	-
- сортовая стеклянная посуда без ри- сунка	-	-	+	-	-	+	+	-	-
из прессованного стекла	-	-	-	-	-	-	-	+	+
								4)	4)
3 Столовое белье:									
3.1 Скатерти белые или цветные	+	+5)	+5)	+	+5)	+5)	-	-	-
Скатерти фирменные	+	-	-	+	-	-	-	-	-
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3.2 Салфетки индивидуального пользования (полотняные)	+	+	+6)	+	+	+6)	-	-	-
бумажные салфетки	-	-	-	-	-	-	+	+	+
3.3 Смена столового белья после обслу- живания потребителя	+	+	-	+	+	-	-	-	-
<p>1) Может быть использован в отдельных видах закусовых</p> <p>2) Допускается в отдельных видах кафе</p> <p>3) В тематических ресторанах и ресторанах с национальной кухней классов люкс, высший и барах класса люкс допускается использование посуды из керамики, дерева и т. п.</p> <p>4) Допускается применение посуды разового пользования или алюминиевой фольги, картона и т. д.</p> <p>5) В специализированных ресторанах и барах классов высший, первый при наличии столов с полиэфирным покрытием или художественно оформленными крышками допускается замена скатертей индивидуальными салфетками из ткани</p> <p>6) Допускается замена индивидуальных салфеток бумажными при отпуске комплектованных завтраков и обедов</p>									

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

Требования к предприятиям	Тип предприятия и класс				
	Ресторан	Бар			

	Л Ю К С	В Ы С Ш И Й	П Е Р В Ы Й	Л Ю К С	В Ы С Ш И Й	П Е Р В Ы Й			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Меню и прейскурант с эмблемой (фирменным знаком) предприятия:									
на национальном и русском языках	+ 1)	+ 1)	+	+1)	+1)	+	+	+	+
типографским способом	+	+	-	+	+	-	-	-	-
машинописным способом	-	-	-	-	-	-	+	-	+
оформление другими способами	-	-	-	-	-	-	+	+	+
обложка из мелованной бумаги, картона, кожезаменителя и др.	+	+	-	+	+	-	-	-	-
обложка с эмблемой или рисунком	+	+	+	+	+	+	-	-	-
ценники	-	-	-	-	-	-	-	-	+2)
2 Печатная реклама (пригласительные карточки, буклеты и др.)	+	+	-	+	+	-	-	-	-
3 Ассортимент:									
3.1 Ассортимент, состоящий преимущественно из оригинальных, изысканных заказных и фирменных, в т. ч. национальных блюд, изделий, и напитков всех основных групп	+	+	-	+	-	-	-	-	-
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
кулинарной продукции									
3.2 Разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления	-	-	+	-	-	+	-	-	-
3.3 Разнообразный ассортимент блюд, изделий и напитков, в т.ч. фирменных, заказных и с учетом специализации	-	-	-	-	-	-	+	-	-

3.4 Ассортимент коктейлей, пуншей, грогов и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, преимущественно состоящий из заказной и фирменной, в том числе национальной продукции в соответствии со специализацией	-	-	-	+	+	-	-	-	-
3.5 Коктейли, напитки, десерты, закуски несложного приготовления, заказные и фирменные напитки, коктейли, кулинарная продукция	-	-	-	-	-	+	-	-	-
3.6 Широкий ассортимент кондитерских изделий промышленного производства, фруктов, винно-водочных, табачных изделий, фруктовых и минеральных вод	+	+	+	+	+	+	-	-	-
3.7 Разнообразный ассортимент блюд и изделий, покупных товаров, с учетом специфики обслуживания контингентов и рационов питания. Возможна реализация фирменных и порционных блюд	-	-	-	-	-	-	-	+4)	+3)
3.8 Выполнение особых пожеланий потребителя по изготовлению блюд на виду у потребителей	+	+	-	-	-	-	-	-	
3.9 Наличие скомплектованных рационов питания (завтраки, обеды, ужины)	-	-	-	-	-	-	-	+5)	-
<p>1) При обслуживании иностранных граждан меню и прейскурант печатаются также не менее чем на одном иностранном языке</p> <p>2) Допускается в отдельных видах закусовых</p> <p>3) Для кафе и закусовых, специализирующихся на приготовлении блюд из определенного вида сырья, обязательна реализация нескольких наименований этих блюд</p> <p>4) Для диетических столовых рекомендуется включение в меню не менее 5—6 диет, в диетотделениях - не менее 3</p> <p>5) В столовых-раздаточных рекомендуется реализация не менее одного комплексного рациона питания.</p>									

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

Требования к предприятиям	Тип предприятия								
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная
	Л ю к с	В ы с ш и й	П е р в ы й	Л ю к с	В ы с ш и й	П е р в ы й			
2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1									
1 Методы обслуживания потребителей									
1.1 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями, имеющими специальное образование и прошедшими профессиональную подготовку	+	+	-	+*	+*	-	-	-	-
1.2 Обслуживание официантами, барменами, метрдотелями	-	-	+**	-	-	+	+*	-	-
1.3 Обслуживание барменом за барной стойкой (прилавками - витринами)	-	-	-	-	-	+	-	-	-
2 Одежда и обувь:									
2.1 Наличие у обслуживающего персонала форменной одежды с эмблемой предприятия и обуви	+	+	+** *	+	+	+** *	-	-	-
2.2 Наличие санитарной одежды	-	-	-	-	-	-	+	+	+
3 Музыкальное обслуживание:									
3.1 Выступление вокально-инструментальных ансамблей, солистов	+	+	-	-	-	-	-	-	-
3.2 Любые виды музыкального обслуживания (с использованием музыкальных автоматов, звуко- и видеовоспроизводящей аппаратуры и т. п.)	-	-	+	+	+	+	-	-	-

- \*) В баре допускается обслуживание только барменами  
 \*\*) В ресторанах при гостиницах, аэропортах, крупных универмагах, а также в кафе допускается самообслуживание  
 \*\*\*) Допускается в ресторанах и барах класса «первый» форменная одежда без эмблемы предприятия

*Примечание к таблицам 1—4: Знак « + » — предусматривается;  
 знак « — » - не предусматривается*

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

Помещения для потребителей	Типы предприятий общественного питания									
	Ресторан			Бар			Кафе	Столовая	Закусочная	
	Класс									
	люкс	высший	первый	люкс	высший	первый				
Гардероб	0	0	0	0	0	0				0
Зал	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Банкетный зал	0	0	0	—	—	—	—	—	—	
Вестибюль	0	0	0	0	0	0	0	—	—	
Мужской туалет с помещением для мытья рук	0	0	0	0	0	0	0*	0	—	
Женский туалет с помещением для мытья рук	0	0	0	0	0	0	0*	—	—	
Курительная	0	0	—	0	—	—	—	—	—	
*) Для предприятий вместимостью свыше 50 мест										
0 — наличие помещения обязательно										
— - наличие помещения не обязательно										

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

В квадратных метрах

Тип предприятия и площади для потребителей	Площадь на одно место, не менее
--	---------------------------------

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

## Приложение Б

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

Таблица В1 – РЕСТОРАНЫ, КАФЕ ОБЩЕГО ТИПА

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню**			
	Ресторанов класса			Кафе общего типа
	люкс	высшего	первого	
Холодные блюда и закуски	15	13	10	4
Горячие закуски	3	2	2	-
Супы	5	4	4	-
Вторые горячие блюда	20	15	11	4
Сладкие блюда	6	4	4	6
Горячие напитки	4	3	2	8
Холодные напитки	4	3	2	4

Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	10	6	5	7
Молоко и кисломолочные продукты	-	-	-	3
<i>Итого:</i>	<i>67</i>	<i>50</i>	<i>40</i>	<i>36</i>
Водки	5	2	1	-
Коньяки	5	2	1	1
Столовые вина	7	2	2	2
Десертные и ликерные вина	4	1	1	2
Крепкие вина	3	2	1	2
Игристые вина	3	1	1	1
<i>Итого:***</i>	<i>27</i>	<i>10</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
Фруктовые и минеральные воды, тонизирующие и прохладительные напитки промышленного производства, соки, пиво, квас	10	9	5	8

\* При составлении ассортимента продукции по наименованиям для ресторана, кафе, бара и других предприятий общественного питания и изложении ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в бланке меню каждого конкретного предприятия следует руководствоваться ГОСТом Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.

\*\* Указанное количество наименований блюд, напитков и кулинарных изделий для ресторанов следует рассматривать как минимальное.

\*\*\* Здесь и далее реализация алкогольных напитков и их ассортимент определяются при наличии лицензии.

Таблица Б2 – КАФЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню специализированных кафе				
	молодежных	кондитерских	мороженого	детских	молочных
Горячие напитки	3	8	2	2	2
Холодные напитки собственного производства	3	1	2	1	1
Кондитерские и хлебобулочные изделия	4	15	1	10	6
Сладкие блюда, мороженое	3	4	4	4	6
Холодные блюда	4	-	-	2	-
Вторые горячие блюда	2	-	-	3	2
Молоко и кисломолочные продукты	-	4	-	2	6
Бутерброды	-	4	-	-	-
Коктейли молочные	-	2	3	1	1
Первые блюда	-	-	-	2	1
<i>Итого:</i>	<i>19</i>	<i>38</i>	<i>11</i>	<i>27</i>	<i>26</i>

Коньяки, ликеры	-	1	1	-	-
Столовые вина	3	-	3	-	-
Десертные вина	2	-	2	-	-
Игристые вина	1	1	1	-	-
<i>Итого:</i>	6	2	7	-	-
Фруктовые и минеральные воды, тонизирующие и прохладительные напитки	5	6	5	8	2

Таблица БЗ – Б А Р Ы

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

Продолжение таблицы БЗ – БА Р Ы

Блюда, напитки и кулинарные	Примерное количество наименований в меню баров-классов		
	люкс	высшего	первого

изделия	Примерное количество наименований в меню												
	винного	Коктейль-бар	Коктейль-холл	пивного	винного	Коктейль-бар	Коктейль-холл	пивного	винного	Коктейль-бар	Коктейль-холл	пивного	Молочного
Закуски холодные	8	8	8	8	5	5	5	6	3	3	3	6	-
Бутерброды (канапе, сэндвичи, тартинки)	12	12	12	8	8	8	8	5	5	5	5	3	-
Горячие закуски	5	5	5	6	4	4	4	2	2	2	2	1	-
Кондитерские изделия и сладкие коктейли	6	6	6	-	4	4	4	-	3	3	3	-	-
Коктейли молочные и сливочные													3
Щербеты													2
Мороженое, взбитые сливки	3	3	2	-	2	2	1	-	1	1	1	-	5
Молоко													1
Кофе, чай	2	2	2	-	2	2	2	-	-	1	1	-	2
Изделия из творожной массы													2
Фруктовые и минеральные воды, соки, тонизирующие напитки	10	10	10	6	9	9	9	4	5	5	5	3	5

Таблица Б4 – ЗАКУСОЧНЫЕ ОБЩЕГО ТИПА И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ

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

изделия											
Горячие напитки	3	2	2	-	2	3	2	4	1	2	2
Холодные напитки	2	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-
Молоко и кисломолочные продукты	-	-	-	2	4	2	-	-	3	3	3
Пирожки жаренные или печеные с фаршем	-	-	-	2	-	-	-	-	4	-	-
Мороженое, сладкие блюда	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-
<i>Итого:</i>	<i>22</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>10</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>9</i>	<i>15</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>6</i>
Столовые вина <sup>2</sup>	3	2	-	-	-		2	-	-	-	-
Десертные или ликерные вина	1	2	1	-	-	-	1	-	-	-	-
Крепкие вина	1	2	2	-	-	-	1	-	-	-	-
Игристые вина	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
Коньяки	1	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-
<i>Итого:</i>	<i>5</i>	<i>9</i>	<i>7</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>5</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>	<i>-</i>
Фруктовые и минеральные воды, соки, тонизирующие и прохладительные напитки	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Таблица Б5 – СТОЛОВЫЕ

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

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