**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ**

**ПОЛИТИКИ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГБПОУ ВО «ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю**

**ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности**

**работников службы питания**

по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

г. Павловск

 2022 г.

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОДиректор ИП \_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2023 г.СОГЛАСОВАНОЗам. директора по учебной и воспитательной работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ « » \_\_\_\_\_ 2023 г.РАССМОТРЕНО 38.00.00 Экономика и управление, УГСП 43.00.00 Сервис и туризмПротокол № от « » \_\_\_ 2023 г. | УТВЕРЖДАЮ Директор техникума\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_« »\_\_\_ 2023г. |
|  |  |

**Организация-разработчик:** ГБПОУ ВО «Павловский техникум»

 **Разработчики:** преподаватели ПЦ Вохминцева Ю.В., Насонова Л.Н.

 **Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность

обучающегося к выполнению вида профессиональной организация и контроль текущей деятельности работников службы питания и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен

(квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен на оценку .. ./не освоен».

1. **Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**
	1. **Типовые задания для оценки освоения МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**

Перечень вопросов для экзамена

1. Характеристика предприятий питания гостиничного комплекса
2. Методы обслуживания питанием в гостиницах.
3. Дипломатический прием, особенности организации и виды.
4. Особенности организации питанием иностранных туристов.
5. Виды сервиса.
6. Обслуживание мини – баров.
7. Подготовка ресторанного зала к обслуживанию.
8. Условия питания в гостиницах.
9. Виды завтраков.
10. Обслуживание банкета  - чай.
11. Особенности организации питанием иностранных туристов
12. Обслуживание  банкета - фуршет.
13. Характеристика банкета с полным обслуживанием официантами.
14. Характеристика банкета с частичным обслуживанием официантами.
15. Обслуживание банкета - коктейль.
16. Особенности организации питанием туристов из Польши, Румынии, Чехии .
17. Обслуживание питанием в гостиничных номерах.
18. Характеристика банкетного обслуживания.
19. Организация обслуживания по типу «шведский стол»
20. Безопасность и экологичность питания
	1. **Типовые задания для оценки освоения МДК.02.02 Организация и контроль работы бара**

Перечень вопросов для экзамена

1. История возникновения бара
2. Классификация и характеристика баров
3. Обслуживающий персонал бара: функции, требования к квалификации
4. Торговые помещения для баров: назначение барной стойки, ее функциональные особенности
5. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.
6. Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, емкость. Критерии выбора посуды.
7. Инвентарь и инструменты бара: виды, назначения.
8. Информационное обеспечение деятельности бара: меню бара, карта вин и коктейлей.
9. Классификация и методы приготовления смешанных напитков.
10. Крепкие алкогольные напитки
11. Виноградные вина: история создания, особенности производства и употребления
12. Шампанское и игристые вина: история возникновения, регламентация, правила хранения и подачи
13. Пиво: история возникновения, сорта, разновидности
14. Ликеры и кремы: ассортимент, технология производства
15. Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей
16. Чай, разнообразие сортов чая, технология приготовления
17. Кофе, особенности выращивания, технология приготовления разных видов кофе
18. Приготовление напитков из кофе

**2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля**

|  |  |
| --- | --- |
| **Элемент модуля** | **Форма промежуточной аттестации**  |
|  |
| МДК.02.01 | экзамен |
| МДК.02.02  | экзамен |
| МДК. 02.03 | дифференцированный зачет |
| УП.02.01 | дифференцированный зачет |
| ПП.02.01 | дифференцированный зачет |

**3. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)**

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.ПК 2.2Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.ПДК.1 Организовывать, осуществлять и контролировать специальные виды услуг, стили и методы обслуживания службы питанияПДК. 2 Организовывать и контролировать подготовку баров к приему потребителей. ПДК. 3 Управлять работой барменов в соответствии с прогрессивными методами обслуживания потребителей.ПДК. 4 Анализировать возможности организации по приготовлению смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая и обслуживанию в барах в соответствии с заказами потребителейПДК. 5 Разрабатывать и представлять подробную информацию о холодных и горячих напиткахПДК. 6 Контролировать качество продукции баров, её эстетическое оформлениеПДК. 7 Осуществлять информационное обеспечение, эстетику и дизайн интерьеров баров | - оценка результативности выполнения практических заданий;-оценка выполнения работ на учебной практике- проработка и анализ практических ситуаций и задач;- тестирование; -моделирование и анализ профессиональных ситуаций- оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ;- взаимопроверка практических ситуаций и задач;- оценка выполнения индивидуальных заданий; решение тренировочных задач и производственных ситуаций; - проработка и анализ практических ситуаций и задач;- взаимопроверка практических ситуаций и задач. |
| **Результаты** **(освоенные общие компетенции)** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | - оценка выполнения работ на практике; -оценка практических работ; - оценка решения стандартных и нестандартных ситуаций;-наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся на занятиях и в процессе прохождения практики; -оценка защиты подготовленных сообщений;- оценка выполнения индивидуальных заданий;- оценка степени участия в деловых играх и выполнения возложенных функций, моделирования социальных и профессиональных ситуаций |

**4. Требования к дифференцированному зачету учебной и производственной практике**

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика.

**Критерии оценивания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка  | Критерии  | Примечания  |
| «отлично» | Материал усвоен в полном объеме, исчерпывающе, грамотно и логически стройно изложен, четко сформулированы основные понятия, приведены соответствующие примеры, творчески проиллюстрированы теоретические положения, применены теоретические знания к решению практических задач |  |
| «хорошо» | Материал изложен грамотно и по существу без существенных ошибок, правильно применены теоретические положения при решении конкретных задач, с небольшими неточностями приведены формулировки определений, теория увязана с практикой; по ходу изложения допущены небольшие пробелы, не искажающие содержания ответа |  |
| «удовлетворительно» | Материал усвоен не в полном объеме, показаны знания основных теоретических положений, являющихся достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности. При ответах допущены малосущественные погрешности, искажения логической последовательности при изложении материала, неточная аргументация теоретических положений, выявлены затруднения при решении достаточно сложных задач. |  |
| «неудовлетворительно» | имеются серьезные пробелы в знании учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении заданий; уровень знаний недостаточен для дальнейшей учебы и будущей профессиональной деятельности. |  |

**II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

**Инструкция**

Получите индивидуальные задания.

1. Внимательно прочитайте задания.
2. Выполните задания.
3. Представьте в экспертную комиссию выполненные задания.

При выполнении задания вы можете воспользоваться учебно-методической литературой согласно перечню:

**Литература для учащегося:**

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование).
2. Казакевич Т. А. Сервисная деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования — 2-е изд., доп. — М.: Юрайт, 2019 — 188 с. - (Серия : Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — <http://urait.ru>
3. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). (Профессиональное образование) — [электронный ресурс] — http://urait.ru.
4. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования — 3-е изд., испр. и доп. — М. :Юрайт, 2022. — 332 с.- (Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — http://urait.ru.
5. Тимохина Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования — М.: Юрайт, 2019 — 331 с. - (Серия: Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — http://urait.ru

**Интернет-ресурсы:**

1. http://www.travelmole.com

2. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)

3. <http://all-hotels.ru>

4. <http://www.amadeus.ru>

5. <http://www.gaomoskva.ru>

**Вариант 1**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание части А. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, методическими пособиями, имеющейся на специальном столе.
3. После выполнения части А выполните задание части Б, В

Максимальное время для выполнения заданий – 50 минут

**Часть А.**

1. Решите ситуационную задачу: Гость попросил горничную сходить в ресторан за пиццей.  Действие  горничной?
2. По предложенному меню подберите посуду для подачи и для индивидуального использования:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюд в меню | Посуда для подачи | Посуда для индивидуального использования |
| 1. | Икра зернистая осетровых рыб |  |  |
| 2. | Рыба заливная |  |  |
| 3. | Салат из креветок |  |  |
| 4. | Бутерброды с ветчиной |  |  |
| 5. | Салат оливье |  |  |
| 6. | Ассорти мясное |  |  |
| 7. | Грибочки маринованные |  |  |
| 8. | Суп-пюре из курицы |  |  |
| 9. | Борщ из свежей капусты |  |  |
| 10. | Чай с сахаром |  |  |

**Часть Б.**

1. Установите соответствие между посудой бара и ее назначением

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Стопка | А. Для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде. |
| 2. Коньячный бокал | Б. Для подачи крепленых вин. |
| 3.Шерри | В. Для подачи коктейлей небольшого объема |
| 4.Харикейн.  | Г. Для подачи экзотических коктейлей большого объема. |
| 5.Шампанское блюдце | Д. Для подачи шампанского и игристых вин в разлив. Для подачи коктейлей, содержащих сливки |
| 6.Бокал Харикэйн, Ураган | Е. Бокал, похожий на изящную вазу, предназначен для экзотических коктейлей большого объема. Ножки таких бокалов обычно выполнены оригинальным образом: в виде кубика, шарика или другой геометрической фигуры. Используется для одноименных коктейлей на основе фруктовых сиропов и рома. |
| 7.Бокал айриш-кофе | Ж. Для подачи горячих коктейлей |
| 8.Шерри. Порт глас. Мадерная рюмка | З. Для подачи крепких вин, вермутов. |

**Часть В.**

1.Составьте монологическое высказывание на английском языке по теме «Особенности работы службы питания» (до 5 предложений)

**Вариант 2**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание части А. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, методическими пособиями, имеющейся на специальном столе.
3. После выполнения части А выполните задание части Б, В

Максимальное время для выполнения заданий – 50 минут

**Часть А.**

1. Решите ситуационную задачу: К стойке приема и размещения подходит гость, который хочет выехать из отеля, так как закончился срок его проживания. Гость сообщает, что пользовался мини-баром. Ваши действия.
2. Подберите столовые приборы, которые используют для сервировки при подаче следующих блюд, продуктов и напитков:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюд | Название основных и вспомогательных столовых приборов |
| 1. | Масло сливочное |  |
| 2. | Салат Оливье |  |
| 3. | Салат-коктейль Ветчина с сыром |  |
| 4. | Суп молочный |  |
| 5. | Щука фаршированная |  |
| 6. | Мороженое Пломбир |  |
| 7. | Мусс Яблочный |  |
| 8. | Бутерброд с колбасой и сыром |  |
| 9. | Торт Российский |  |
| 10. | Арбуз |  |
| 11. | Отбивная из свинины |  |
| 12. | Фондю десертное |  |
| 13. | Жульен из птицы |  |
| 14. | Виноград |  |
| 15. | Яблоки |  |
| 16. | Чай |  |
| 17. | Кофе Гляссе |  |

**Часть Б.**

1. Установите соответствие между методом приготовления коктейлей и его характеристикой

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Метод «СТИР» | А. Применяется для охлаждения легкосмешиваемых компонентов.  |
| 2.Метод «БИЛД» | Б. Применяется для взбивания трудносмешиваемых компонентов, таких, как ликер, соки, сиропы, яйца, сливки |
| 3.Метод «ШЕЙК» | В. Этим методом обычно готовятся такие напитки, как: микс – дринк, лонг – дринк, слоистые коктейли, горячие коктейли |
| 4.Метод «БЛЕНД» | Г. для приготовления коктейлей, с большим количеством льда, для коктейлей с фруктами  |

**Часть В.**

1.Составьте монологическое высказывание на английском языке по теме «Основные требования к обслуживающему персоналу ресторана гостиницы» (до 5 предложений)

**Вариант 3**

**Задание**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание части А. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, методическими пособиями, имеющейся на специальном столе.
3. После выполнения части А выполните задание части Б, В

Максимальное время для выполнения заданий – 50 минут

**Часть А.**

1. Решите ситуационную задачу: Гостю необходимо разделить счет, так как проживание хочет оплатить банковской картой, а иные начисления – наличными. При уточнении информации о впечатлении от пребывания в отеле сообщает, что в номере неисправно работал кондиционер, что доставило неудобство. Подтверждает необходимость заказа такси. Бронировать номер на будущее пока не планирует. Ваши действия
2. Для предложенного ассортимента блюд и напитков подобрать столовую металлическую посуду:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование блюд, напитков | Наименование посуды |
| 1. | Креветки, запеченные с овощами  |  |
| 2. | Яичница-глазунья |  |
| 3. | Жульен из курицы |  |
| 4. | Шампиньоны, запеченные в сметанном соусе |  |
| 5. | Карп жареный |  |
| 6. | Шницель натуральный  |  |
| 7. | Мороженое крем-брюле |  |
| 8. | Утка с яблоками |  |
| 9. | Икра кетовая  |  |
| 10. | Филе семги в имбирном соусе  |  |
| 11. | Морской язык в кляре  |  |
| 12. | Кофе натуральный |  |
| 13. | Чай |  |
| 14. | Шампанское |  |

**Часть Б.**

1. Установите соответствие между стилями работы бармена

|  |  |
| --- | --- |
| **1.Флейринг**  | А. Стиль работы бармена уместен в ресторанах класса люкс и высшего класса. Этот стиль отличается своей консервативностью и строгостью, начиная с одежды бармена и заканчивая правилами приготовления и подачи напитков. Бармен за стойкой должен держаться с достоинством, сдержанно, манера приготовления напитков не терпит отклонений от правил. |
| **2.Классический стиль** | Б. Этот стиль возник в 1980-е гг. Это искусство приготовления коктейлей, в рамках которого используются элементы жонглирования, фокусы, огненное шоу, акробатические трюки.В. Это стиль работы бармена, при котором он должен продемонстрировать свое умение быстро смешать коктейль, не допустив ошибки в соблюдении стандарта и пропорций. Правильность приготовления проверяется по классическому коктейлю. Вкус, аромат, крепость и состав должны быть одинаковыми в любой стране мира |
| **3.Спидмиксинг** |

**Часть В.**

1. Составьте монологическое высказывание на английском языке по теме «Основные правила сервировки стола в ресторане гостиницы» (до 5 предложений)

**Вариант 4**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание части А. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, методическими пособиями, имеющейся на специальном столе.
3. После выполнения части А выполните задание части Б, В

Максимальное время для выполнения заданий – 50 минут

**Часть А.**

1. Разработайте один из вариантов меню европейского завтрака
2. Расположите меню в правильной последовательности и подберите посуду для подачи

 Салат мясной

 Бульон с профитролями

 Плов из баранины

 Помидоры натуральные

 Груши в сироп

 Судак фаршированный, с гарниром

 Кофе по-венски

Ассорти рыбное

**Часть Б.**

1. Товароведная характеристика чая (пищевая ценность, химический состав, классификация и ассортимент чая)

**Часть В.**

1. Составьте монологическое высказывание на английском языке по теме «Основные требования к услугам службы питания» (до 5 предложений)

**Вариант 5**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание части А. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, методическими пособиями, имеющейся на специальном столе.
3. После выполнения части А выполните задание части Б, В

Максимальное время для выполнения заданий – 50 минут

**Часть А.**

1. Составьте меню расширенного завтрака
2. Расположите меню в правильной последовательности и подберите посуду для подачи

Икра паюсная

Уха с расстегаями

Шарлотка с яблоками

Икра овощная

Сельдь с гарниром

Чай с молоком

Куры отварные, соус белый с яйцом

Салат столичный

**Часть Б.**

1. Охарактеризуйте требования к условиям маркировки, упаковки и хранению чая. Дефекты и пороки чая.

**Часть В.**

1. Составьте монологическое высказывание на английском языке по теме «Особенности обслуживания гостей ресторана в гостинице» (до 5 предложений)

**Вариант 6**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание части А. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, методическими пособиями, имеющейся на специальном столе.
3. После выполнения части А выполните задание части Б, В

Максимальное время для выполнения заданий – 50 минут

**Часть А.**

1. Составьте меню континентального завтрака

**Часть Б.**

1. Товароведная характеристика кофе (ассортимент, пищевая ценность, условия и сроки хранения кофе)

**Часть В.**

1. Составьте монологическое высказывание на английском языке по теме «Служба питания в гостинице» (до 5 предложений)

**Вариант 7**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание части А. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, методическими пособиями, имеющейся на специальном столе.
3. После выполнения части А выполните задание части Б, В

Максимальное время для выполнения заданий – 50 минут

**Часть А.**

1. Охарактеризуйте структурные подразделения службы питания
2. Определите количество наименований блюд, напитков, изделий для банкетного меню на банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю Дня рождения

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование групп блюд | Количество наименований |
| Холодные блюда и закуски | 8 |
| Горячие закуски | и т. д. |
| Супы |  |
| Горячие блюда |  |
| Горячие блюд: |  |
| - рыбные; |  |
| - мясные; |  |
| - из птицы и дичи; |  |
| - из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучных; |  |
| - из яиц и творога |  |
| Сладкие блюда |  |
| Горячие напитки |  |
| Холодные напитки |  |
| Кондитерские изделия |  |
| Хлеб |  |

**Часть Б.**

1. Перечислите этапы производства кофе, основные виды обжарки и помола. Определите влияние внешних факторов на вкус кофе

**Часть В.**

1. Составьте монологическое высказывание на английском языке по теме «Особенности планирования меню в ресторане гостиницы» (до 5 предложений)

**Вариант 8**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание части А. Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, методическими пособиями, имеющейся на специальном столе.
3. После выполнения части А выполните задание части Б, В

Максимальное время для выполнения заданий – 50 минут

**Часть А.**

1. Определите и охарактеризуйте форму обслуживания, которая чаще всего применяется во время завтрака туристов в гостиницах
2. Для предложенного ассортимента напитков и блюд подберите посуду:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование напитков, блюд | Наименование посуды |
| 1. | Водка Русский Стандарт |  |
| 2. | Виски Джони Уокер |  |
| 3. | Коньяк Московский |  |
| 4. | Ликер Куантро |  |
| 5. | Вино столовое белое Шабли |  |
| 6. | Вино столовое красное Шато Фужере |  |
| 7. | Шампанское Советское |  |
| 8. | Пиво Балтика №9 |  |
| 9. | Вода Святой Источник |  |
| 10. | Сок Томатный |  |
| 11. | Минеральная вода Виттель |  |
| 12. | Салат-коктейль фруктовый |  |
| 13. | Фрукты в сиропе |  |
| 14. | Набор разных закусок |  |
| 15. | Квас |  |

**Часть Б.**

1. Установите соответствие между видами баров и их определениями

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Винные бары | А. наиболее популярные среди всех видов баров, их часто располагают при ресторанах, в гостиницах. Карта винного бара включает до 60 наименований крепких алкогольных напитков, вин, коктейлей, соков, фруктовых и минеральных вод, табачных изделий  |
| 2.Кофейные бары | Б. возникли при появлении автоматических кофеварок. Специализируются на приготовлении и отпуске различных видов кофе. В продаже имеются различные кондитерские изделия, ликеры, коньяки, коктейли с кофе |
| 3.Коктейль-бар | В. самый старый тип баров. Он отличается от винного бара более широким ассортиментом смешанных напитков, коктейлей, тонизирующих и прохладительных смесей. Крепкие спиртные напитки подают в баре только в виде аперитива. |
| 4.Гриль-бар | Г. специализируется на приготовлении и реализации жареных мяса, птицы, рыбы, морепродуктов на глазах у потребителей. В ассортимент напитков гриль-бара входят многочисленные коктейли и смешанные напитки |

**Часть В.**

1. Составьте монологическое высказывание на английском языке по теме «Особенности работы персонала ресторана в гостинице» (до 5 предложений)

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

**Количество вариантов задания для экзаменующихся** – 8

**Время выполнения задания -** 50 мин.

**Оборудование:** столовая посуда, столовое белье, приборы, минаж, декор, канцелярские принадлежности

**Литература для учащегося:**

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование).
2. Казакевич Т. А. Сервисная деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования — 2-е изд., доп. — М.: Юрайт, 2019 — 188 с. - (Серия : Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — <http://urait.ru>
3. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). (Профессиональное образование) — [электронный ресурс] — http://urait.ru.
4. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования — 3-е изд., испр. и доп. — М. :Юрайт, 2022. — 332 с.- (Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — http://urait.ru.
5. Тимохина Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования — М.: Юрайт, 2019 — 331 с. - (Серия: Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — http://urait.ru

**Интернет-ресурсы:**

1. http://www.travelmole.com

2. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)

3. <http://all-hotels.ru>

4. <http://www.amadeus.ru>

5. <http://www.gaomoskva.ru>

**Критерии оценивания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оценка  | Критерии  | Примечания  |
| «отлично» | Материал усвоен в полном объеме, исчерпывающе, грамотно и логически стройно изложен, четко сформулированы основные понятия, приведены соответствующие примеры, творчески проиллюстрированы теоретические положения, применены теоретические знания к решению практических задач |  |
| «хорошо» | Материал изложен грамотно и по существу без существенных ошибок, правильно применены теоретические положения при решении конкретных задач, с небольшими неточностями приведены формулировки определений, теория увязана с практикой; по ходу изложения допущены небольшие пробелы, не искажающие содержания ответа |  |
| «удовлетворительно» | Материал усвоен не в полном объеме, показаны знания основных теоретических положений, являющихся достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности. При ответах допущены малосущественные погрешности, искажения логической последовательности при изложении материала, неточная аргументация теоретических положений, выявлены затруднения при решении достаточно сложных задач. |  |
| «неудовлетворительно» | имеются серьезные пробелы в знании учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении заданий; уровень знаний недостаточен для дальнейшей учебы и будущей профессиональной деятельности. |  |

**Ход выполнения задания**:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;

- рациональное распределение времени на выполнение задания (выполнение индивидуальных заданий по анализу практической ситуации, решение задач при организации текущей деятельности работников службы питания)

**Подготовленный продукт/осуществленный процесс**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование компетенции | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
| ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. | Планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке Анализ результатов деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами Планирование потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания |  |
| ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы | Организация и контроль процессов подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке Выполнение регламентов службы питания Формирование фонда нормативных и технических документов службы питания на современном уровне Использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. на иностранном языке  |  |
| ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. |  Контроль деятельности сотрудников службы питания в соответствии с представлением услуг, с нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания, в т.ч. на иностранном языке Эффективное решение вопросов, возникших в незапланированной ситуации |  |
| ПДК.1Организовывать, осуществлять и контролировать специальные виды услуг, стили и методы обслуживания службы питания | Организация, осуществление и контроль специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия |  |
| ПДК.2 Организовывать и контролировать подготовку баров к приему потребителей | Организация и контроль подготовки баров к приему потребителей |  |
| ПДК. 3 Управлять работой барменов в соответствии с прогрессивными методами обслуживания потребителей. | Использование прогрессивных методов обслуживания в работе бармена |  |
| ПДК.4 Анализировать возможности организации по приготовлению смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая и обслуживанию в барах в соответствии с заказами потребителей | Приготовление смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая и обслуживание в барах в соответствии с заказами потребителей |  |
| ПДК.5Разрабатывать и представлять подробную информацию о холодных и горячих напитках холодных и горячих напитках | Представление информации о холодных и горячих напитках  |  |
| ПДК.6 Контролировать качество продукции баров, её эстетическое оформление | Осуществление контроля качества продукции баров |  |
| ПДК.7Осуществлять информационное обеспечение, эстетику и дизайн интерьеров баров | Информационное обеспечение, оформление дизайна баров  |  |