



УТВЕРЖДЕНО:

Педагогическим советом Колледжа
Протокол №5 от «28» января 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

***ПМ.01. Организация и контроль текущей деятельности
сотрудников службы питания***

**основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего
звена**

по специальности: 43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация: *специалист по гостеприимству*

год начала подготовки: 2022

Разработчики:


должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Преподаватель</i>	<i>Плахотина М.В.</i>
<i>Преподаватель</i>	<i>Чернов А.С.</i>

ФОС согласован и одобрен руководителем ППССЗ:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Руководитель ОПОП 43.02.14.Гостиничное дело</i>	<i>Варламова А.В.</i>

ФОС согласован и одобрен представителем работодателей:

должность	должность, ФИО
директор "Старая гостиница Лавры" (ООО "Маковец")	Лагодина Л.Г.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		Лист

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППССЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

1. Формы аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	Другие формы контроля (4 семестр); Дифференцированный зачет (5 семестр)	Самостоятельные и практические работы, устный и письменный опрос.
МДК.02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	Другие формы контроля (4 семестр); Экзамен (5 семестр)	Самостоятельные и практические работы, устный и письменный опрос.
Учебная практика	Дифференцированный зачет	Защита отчета по учебной практике
Производственная практика	Дифференцированный зачет	Защита отчета по производственной практике
Аттестация по модулю: экзамен		

2. Результаты освоения профессионального модуля

3.1. Профессиональные и общие компетенции


В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; - анализировать результаты деятельности


	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		Лист

	службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; - задачи, функции и особенности работы службы питания; - технологии организации процесса питания
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	- контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания; - требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания - критерии и показатели качества обслуживания.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- 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 службе питания; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.
ОК 3. Планировать и реализовывать	- содержание актуальной нормативно-

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС
		...
		Лист

собственное профессиональное и личностное развитие	правовой документации, регламентирующую индустрию гостеприимства; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- психологические основы взаимодействия с коллективом.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- современные средства и устройства информатизации для службы питания; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности (службы питания); особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.
ОК 11. Использовать знания по	основы предпринимательской деятельности;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		Лист

финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации
-----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

Личностные результаты	Показатели оценки результата
ЛР 13	демонстрация профессиональных навыков в организации и контроля текущей деятельности работы сотрудников службы питания
ЛР 14	демонстрация профессиональных навыков в организации и контроля текущей деятельности работы сотрудников службы питания с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	демонстрация трудовых функции в организации и контроля текущей деятельности работы сотрудников службы питания
ЛР 16	владение анализом производственных ситуаций, быстрота принятия решений в нестандартных ситуациях организации и работы службы питания
ЛР 17	интерес и стремление к процессу обучения, непрерывному образованию, владению инновационными методами организации и работы службы питания
ЛР 18	качества социально зрелой личности, обладающей четкой социальной позицией и умеющей эффективно применять навыки бесконфликтного общения в работе службы питания
ЛР 19	профессиональные навыки организации и контроля текущей деятельности работы сотрудников службы питания
ЛР 20	нравственные принципы личности и способного выполнять функции гражданина, работника и семьянина
ЛР 21	осознание роли профессионала сферы гостеприимства, сотрудника службы питания, чувства ответственности перед выбранной специальностью, высокий уровень адаптации и социализации в современных условиях

3.2. Требования к портфолио

Тип портфолио: *смешанный тип*

- Доклады и сообщения по отдельным темам междисциплинарного курса профессионального модуля, предусмотренные программой.


- Отчеты по практическим работам, выполненным при изучении междисциплинарного курса профессионального модуля.

Дополнительные материалы:

1. Грамоты, дипломы
2. Сертификаты за участие в мероприятиях отделения СПО и Московского региона.
3. Приказы о поощрениях.

Требования:

Требования к презентации и защите портфолио: - не предусмотрено

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		<i>Лист</i>

Требования к структуре и оформлению портфолио: - не предусмотрено
 Обязательно наличие всего перечня, входящего в состав обязательной части портфолио.
 Специальных требований к оформлению нет.

Показатели оценки портфолио на экзамене:

Коды проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3	Наличие аттестационного листа . Наличие и качественное выполнение докладов, сообщений и рефератов, содержание которых соответствует выданному заданию. Оформление докладов, сообщений и рефератов в соответствии с требованиями Положения об оформлении текстовых документов. Защита отчетов о прохождении практики.	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля – МДК 02.01, МДК 02.02:

4.1. Типовые задания для оценки освоения МДК.02.01

Задание 1: тестирование

Инструкция: выберите правильный ответ

Время выполнения: 20 мин

Текст задания:

Вариант 1

1. *Общественное питание* — это:


- А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;
- Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
- В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;
- Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

2. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

- А) для организации производства кулинарной продукции;
- Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
- В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
- Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

3. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:

- А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
- Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		<i>Лист</i>

- В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
 Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

4. Ресторан в нормативных документах определяется как:

- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
 Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
 В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
 Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.


5. Бар в нормативных документах определяется как:

- А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;
 Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;
 В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
 Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

6. Кафе в нормативных документах определяется как:

- А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;
 Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;
 В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;
 Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

7. Столовая в нормативных документах определяется как:

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС
		...
		Лист

- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;
- Б) место элитного отдыха и изысканного питания;
- В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;
- Г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

8. Закусочная в нормативных документах определяется как:

- А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;
- Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;
- В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;
- Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.

9. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

- А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
- Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
- В) квалификацию персонала;
- Г) его географическое положение.

10. Метод обслуживания, применяемый в столовых:

- А) частичное самообслуживание с барменами;
- Б) самообслуживание;
- В) частичное обслуживание официантами;
- Г) обслуживание официантами и барменами.

11. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

- А) room-service;
- Б) скейтеринг;
- В) кейтеринг;
- Г) каттеринг.

12. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:

- А) организацию музыкального и концертного обслуживания;
- Б) научные лекции о создании мира;



- В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
Г) предоставление интернет- услуг.

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильный вариант ответа
1	А
2	В
3	Г
4	Б
5	А
6	Б
7	В
8	Г
9	Г
10	Б
11	В
12	Б

Вариант 2.

1. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?

- 1 скатерть, приборы, стекла, специи, цветы
- 2 скатерть, стекло, тарелки
- 3 скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи
- 4 скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы

2. Салфетка после использования кладется:

- 1 на тарелку
- 2 слева от тарелки
- 3 на колени
- 4 закладывается за ворот

3. Кейтеринг это:

- 1 предоставление услуг ОП вне ресторана
- 2 предоставление услуг в ресторане
- 3 предоставление услуг на предприятиях
- 4 предоставление услуг на транспорте

4. Рюмки рейнвейна используют для подачи?

- 1 красных вин
- 2 шампанского
- 3 водки
- 4 белых вин



5. Продолжительность проведения банкета-фуршета?

- 1 1-2 часа
- 2 2-3 часа
- 3 1-3 часа
- 4 2-4 часа

6. Воскресный бранч - это:

- 1 семейный обед
- 2 ритуальный обед
- 3 комплексный обед

7. Континентальный завтрак это?

- 1 завтрак туриста
- 2 завтрак бизнесмена
- 3 завтрак школьника

8. Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?

- 1 говядину
- 2 баранину
- 3 птицу
- 4 свинину

9. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?

- 1 жаркое по-домашнему
- 2 паста
- 3 каши

10. Фуа-гра:

- 1 паштет из печени
- 2 паштет из мяса
- 3 паштет из сыра

11. От чего зависит и как оценивается качество пищевого белка:

- 1 от содержания в нем незаменимых аминокислот
- 2 от содержания в нем заменимых аминокислот
- 3 от соотношения в нем незаменимых и заменимых аминокислот

12. Распад питательных веществ, их окисление, выведение из организма продуктов распада называется:

- 1 основной обмен
- 2 ассимиляция
- 3 диссимиляция

№ вопроса	Правильный вариант ответа
1	4



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

Критерии оценки:

- соответствие ответов обучающихся ключу теста.

Оценка «**отлично**» - если обучающийся правильно ответил на все вопросы теста в отведенное время

Оценка «**хорошо**» - если обучающийся правильно ответил на 10 вопросов теста в отведенное время

Оценка «**удовлетворительно**» - если обучающийся правильно ответил на 8 вопросов теста в отведенное время

Типовые задания для оценки освоения МДК.02.02

Задание 1: тестирование


Инструкция: выберите правильный ответ

Время выполнения: 20 мин

Текст задания:

1. Выберите правильный ответ: Facilities –
a) удобства, оборудование b) способности c) средства обеспечения d) развлечения
2. Выберите правильный ответ: Luxury hotels offering the highest international standards are called
a) 6-star b) 4-star c) 5-star d) 0-star.
3. Выберите правильный ответ: Staff –
a) штат сотрудников b) набор кадров c) условия работы d) отдел кадров.
4. Продолжите предложение: The rapid construction of the new hotels led to emergence of _____.
a) hoteliers b) hotel chains c) penthouses d) suites.

5. Выберите правильный ответ: Hotel chains –

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		Лист

a) отельные цепи b) сети гостиниц c) сетевой бизнес d) филиалы

6. Выберите правильный ответ: Public relations personnel –

- a) персонал по работе с газетами b) персонал по связям с общественностью
 c) черный пиар d) персональные отношения

7. Выберите правильный ответ: Do you know the students ___ are in this room?

- a) which b) that c) them d) they

8. Выберите правильный ответ: There's a manager ___ can help you.

- a) who b) which c) she d) this

9. Выберите правильный ответ: Have you met a person ___ can speak 10 languages?

- a) which b) who c) this d) he

10. Выберите правильный ответ: The Front desk is a service ___ deals with guests most of the time.

- a) who b) which c) it d) this

11. Выберите правильный ответ: When the mail ___, give it to Mr Brown from Room 12.


- a) arrives b) will arrive c) has arrived d) is arriving

12. Выберите правильный ответ: After you ___ with complaints, you should check the bills.

- a) will deal b) deal c) is dealing d) has dealt

Ключи к тестам

1	a
2	c
3	a
4	b
5	a
6	b
7	b
8	a
9	b
10	b
11	a
12	b

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		Лист

Критерии оценки:

- соответствие ответов обучающихся ключу теста.

Оценка **«отлично»** - если обучающийся правильно ответил на все вопросы теста в отведенное время

Оценка **«хорошо»** - если обучающийся правильно ответил на 10 вопросов теста в отведенное время

Оценка **«удовлетворительно»** - если обучающийся правильно ответил на 8 вопросов теста в отведенное время

ЗАДАНИЯ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО МОДУЛЮ

1. Форма участия

Индивидуальная.

2. Задания и необходимое время

№ п/п	Наименование	Максимальный балл
1	Задание 1	40
2	Задание 2	15
3	Задание 3	20

Задание 1: Складывание полотняных салфеток (минимум - 6 разных способов).


Задание 2: Расчет необходимого количество столового белья, посуды, приборов для ресторанов (кафе или баров) гостиниц (по месту прохождения практики).

Задание 3: Обслуживание гостей по меню (на русском и английском языке)

1. Встреча гостей.
2. Подача меню.
3. Прием заказа.
4. Подача блюд и напитков.
5. Уборка.

1. Оценка по учебной и производственной практики

Целью оценки учебной и производственной практике является оценка освоения:

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС
		...
		Лист

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.


Оценка по учебной и производственной практике производится на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

5.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

5.1.1. Учебная практика:

Таблица 6


Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, профессиональный опыт, умения)
1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
3. Выполнение сервировки стола к обеду.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
4. Выполнение сервировки стола к ужину.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями: • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		Лист

13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
18. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11

1.1.2. Производственная практика:

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, профессиональный опыт, умения)
1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		Лист

10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
17. Распределение персонала по организациям службы питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11
23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.2.3, ОК 1- ОК 11

5.2. Форма аттестационного листа

(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практической подготовки в форме учебной / производственной практики)


1. ФИО обучающегося / студента, № группы, специальность / профессия

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		Лист

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

2. Контрольно-оценочные материалы для экзамена¹

I. ПАСПОРТ

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: по количеству экзаменуемых.

Время выполнения каждого задания: 60 мин.

Оборудование: Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочие места (25-30) по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер; аудиовизуальные средства обучения; программное обеспечение общего и профессионального обучения. ЛАБОРАТОРИЯ БАР-РЕСТОРАН

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) Ход выполнения задания

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций	Показатели результата	оценки	Оценка (да / нет)
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных	- осуществлять планирование, организацию,		

Задания к Э(к). формируются 3 способами:


1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом.
2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.
3. Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри профессионального модуля.




<p>ресурсах и персонале.</p>	<p>координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <ul style="list-style-type: none">- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;- задачи, функции и особенности работы службы питания;- технологии организации процесса питания	
<p>ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p>	<p>- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;</p>	
<p>ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>	<p>- контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none">- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;	



	<p>-специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания</p> <p>- критерии и показатели качества обслуживания.</p>	
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в службе питания;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>- содержание актуальной нормативно-правовой документации, регламентирующую индустрию гостеприимства;</p> <p>современная научная и профессиональная</p>	

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		Лист

	терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- психологические основы взаимодействия с коллективом.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- современные средства и устройства информатизации для службы питания; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		Лист

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности (службы питания); особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации	

Информационное обеспечение реализации программы

1. Основная литература:

1. Английский язык для индустрии гостеприимства: Учебное пособие / Ишимцева К. В., Мотинова Е. Н., Темякова В. В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 256 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98281-409-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/473487>
2. Английский язык для индустрии гостеприимства : учеб. пособие / К.В. Кабанова, Е.Н. Мотинова, В.В. Темякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 203 с. — (Среднее профессиональное образование). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5a9e593b437e42.26494231. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/947559>
3. Гостиничное дело : словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-014764-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003173>
4. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 120 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-567-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961505>
5. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1668958>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
		<i>Лист</i>

2. Дополнительная литература:

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700>
2. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2019. - 400 с. - ISBN 978-5-9776-0176-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717>
3. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718>
4. Любецкая, Т.Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — ISBN 978-5-406-06591-4. — URL:<https://book.ru/book/930526>

3. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
2. <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>
3. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
4. <http://prohotel.ru/>