



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ**

По реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по специальности СПО
43.02.10 «Туризм»

г. Симферополь, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.10 «Туризм» и рабочей программы учебной дисциплины ОП.09
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК общепрофессиональных дисциплин

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин _____ В.В.Ярцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ Е.Ш. Булаш

«__» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

2.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ

3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ и подтверждение соответствия по специальности 43.02.10 «Туризм»

является дифференцированный зачет.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями, знать и уметь:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению предприятий общественного питания.
ОК 02.	Выполнение задач профессиональной деятельности. Владеть методами, формами обслуживания. Владеть навыками различных видов сервировки, составления меню;	Нормативно-правовой документации. Прогрессивные виды услуг и формы обслуживания.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности.
ОК 05.	Оформлять документы: меню, карты напитков.	Правила оформления документов.
ОК 06.	Организация и контроль подготовки торгового зала к обслуживанию.	Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания. Обслуживание в местах массового отдыха и на транспорте. Обслуживание и организация питания туристов.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной	Современные средства и устройства информатизации.

	деятельности.	Порядок их применения в профессиональной деятельности.
ПК 6.1. Формировать и предоставлять услуги питания в туристических объектах и гостиницах, соответствующего запросам потребителя, согласование с потребителем.	Предоставлять услуги питания в туристических объектах и гостиницах, соответствующего запросам потребителя, согласование с потребителем.	Виды основных и дополнительных услуг питания, оказываемых гостиничным предприятием соответствующих запросам потребителей.
ПК 6.2. Организовывать производственно-технологическую деятельность службы питания в туристических объектах и гостиницах.	Осуществлять производственно-технологическую деятельность службы питания в туристических объектах и гостиницах.	Технологии разработки и формирования услуг службы питания в туристических объектах и гостиницах.
ПК 6.3. Организовывать питание и процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.	Осуществлять питание и процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.	Виды питания. Процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.

Освоение общепрофессиональной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися *следующих личностных результатов* реализации программы воспитания:

ЛР – 13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР – 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины ОП.09 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ и подтверждение соответствия по специальности 43.02.10 является оценка умений и знаний.

Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
<p>Умения:</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>Выполнение задач профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть методами, формами обслуживания.</p> <p>Владеть навыками различных видов сервировки, составления меню;</p> <p>Планировать и</p>	<p>ОК1-ОК9</p> <p>ПК6.1</p> <p>ПК6.2</p> <p>ПК6.3</p>	<p>– правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям;</p> <p>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.;</p> <p>– точность оценки;</p> <p>– соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>– рациональность действий</p>	<p>Тема 1.1.</p> <p>Организация услуг питания в системе предоставления туристских услуг.</p>	1-2	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений и выполняемых действий при решении поставленных задач</p> <p>Устный опрос</p> <p>Оценка выполнения ситуационных задач</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>	<p>Дифференцированный зачет, проводимый в виде письменных ответов</p>
			<p>Тема 1.2.</p> <p>Методы обслуживания при предоставлении</p>	1-2	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений и выполняемых</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

<p>реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Оформлять документы: меню, карты напитков.</p> <p>Организация и контроль подготовки торгового зала к обслуживанию.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Предоставлять услуги питания в туристических объектах и гостиницах, соответствующего запросам потребителя, согласование с потребителем.</p> <p>Осуществлять производственно-технологическую</p>	<p>и т.д.;</p> <p>- правильное выполнение заданий в полном объеме – полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов;</p> <p>– не менее 75% правильных ответов;</p> <p>актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	услуги питания		действий при решении поставленных задач Устный опрос Оценка выполнения ситуационных задач Оценка внеаудиторной самостоятельной работы практич. работа, Рабочая тетрадь	
		Тема 1.3. Обслуживание питанием в гостинице	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение, Тест по теме, Лабораторная / практич. Работа, Рабочая тетрадь	Дифференцированный зачет
		Тема 1.4. Организация питания туристов на транспорте.	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение, Тест по теме, Лабораторная / практич. Работа, Рабочая тетрадь	Дифференцированный зачет
		. Тема 1.5. Предоставление услуги питания в гостиничных номерах	1-2	Реферат, доклад, эссе, сообщение, Тест по теме, Лабораторная / практич. Работа, Рабочая тетрадь	Дифференцированный зачет

<p>деятельность службы питания в туристических объектах и гостиницах.</p> <p>Осуществлять питание и процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.</p> <p>Знания:</p> <p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению предприятий общественного питания</p> <p>Нормативно-правовой документации.</p> <p>Прогрессивные виды услуг и формы обслуживания.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Правила оформления документов</p> <p>Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания.</p> <p>Обслуживание в местах</p>			<p>Тема 1.6.</p> <p>Обслуживание банкетов и приемов.</p>	1-2	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений и выполняемых действий при решении поставленных задач</p> <p>Устный опрос</p> <p>Оценка выполнения ситуационных задач</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>практич. работа,</p> <p>Рабочая тетрадь</p>	
			<p>Тема 1.7.</p> <p>Обслуживание иностранных туристов.</p>	1-2	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений и выполняемых действий при решении поставленных задач</p> <p>Устный опрос</p> <p>Оценка выполнения ситуационных задач</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>практич. работа,</p> <p>Рабочая тетрадь</p>	

<p>массового отдыха и на транспорте.</p> <p>Обслуживание и организация питания туристов.</p> <p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения в профессиональной деятельности</p> <p>Виды основных и дополнительных услуг питания, оказываемых гостиничным предприятием соответствующих запросам потребителей.</p> <p>Технологии разработки и формирования услуг службы питания в туристических объектах и гостиницах.</p> <p>Виды питания.</p> <p>Процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.</p>					
---	--	--	--	--	--

Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация проводятся с целью определения степени соответствия уровня освоения образовательных результатов требованиям федеральных государственных образовательных стандартов. Текущий контроль успеваемости обучающихся – систематическая проверка усвоения образовательных результатов, проводимая преподавателем на текущих занятиях согласно расписанию учебных занятий в соответствии с ОПОП по специальности. Промежуточная аттестация обучающихся – процедура, проводимая с целью оценки качества освоения обучающимися содержания дисциплины. Итоговый контроль освоения проводится в форме выполнения задания, которое преследует цель оценить освоение образовательных результатов по дисциплине.

3.2. Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля

Технология оценки– пятибалльная.

Спецификация оценочных средств:

-Тестирования

-Карточки – задания

- Контрольные работы

-Самостоятельная работа обучающихся – рефераты, сообщения, доклады, презентации

Оценка устных ответов обучающихся (Карточки - задания)

Для устных ответов определяются следующие критерии оценок:

- оценка «5» выставляется, если ученик:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя математическую и специализированную терминологию и символику;
- правильно выполнил графическое изображение алгоритма и иные чертежи и графики, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации при выполнении практического задания;
- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно без наводящих вопросов учителя.

- оценка «4» выставляется, если ответ имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие логического и информационного содержания ответа;
- нет определенной логической последовательности, неточно используется математическая и специализированная терминология и символика;
- допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию или вопросу учителя.

- оценка «3» выставляется, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса, имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, чертежах, блок-схем и выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов учителя;

- ученик не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме,
- при знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

- оценка «2» выставляется, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала,
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в чертежах, блок-схем и иных выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов учителя.

- оценка «1» выставляется, если:

- ученик обнаружил полное незнание и непонимание изучаемого учебного материала или не смог ответить ни на один из поставленных вопросов по изучаемому материалу.

Оценка («5», «4», «3») может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки обучающегося отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т. е. за сумму ответов, данных обучающимся на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы обучающегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

Критерии оценивания контрольных работ и практических работ

Оценка «5» ставится, если:

работа выполнена полностью;

в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;

в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

Оценка «4» ставится, если:

работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки); допущена одна ошибка или два-три недочета в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работы не являлись специальным объектом проверки).

Оценка «3» ставится, если:

допущены более одной ошибки или более двух-трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.

Оценка «2» ставится, если:

допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полной мере

Общая оценка тестовых заданий

Оценка «5» (отлично) – 90% правильных ответов

Оценка «4» (хорошо) – 80% правильных ответов

Оценка «3» (удовлетворительно) – 70% правильных ответов

Оценка «2» (неудовлетворительно) - 69% правильных ответов

Оценка устного выступления (сообщения)

I Оценка содержательной стороны выступления: - 5 баллов.

1. Понравилось ли выступление.
2. Соответствует ли оно заявленной теме.

3. Интересно выступление и не слишком ли оно длинное.
4. Установлен ли контакт с аудиторией.
5. Продуман ли план.
6. Весь ли материал относится к теме.
7. Примеры, статистика.
8. Используются ли наглядные средства.
9. Формулировка задач или призыв к действию.
10. Вдохновило ли выступление слушателей.

II Оценка культуры речи выступающего. - 3 балла.

1. Соответствует ли речь нормам современного русского языка.
2. Какие ошибки были допущены.
3. Можно ли речь охарактеризовать как ясную, точную, краткую, богатую.

III Оценка ораторской манеры выступления.- 2 балла.

1. Манера держаться
2. Жесты, мимика.
3. Контакт с аудиторией.
4. Звучание голоса, тон голоса.
5. Темп речи.

Пожелания выступающему.

Максимум за выступление - 10 баллов.

«5» (отлично)- до 9 баллов

«4» (хорошо)- до 7 баллов

«3» (удовлетворительно)- до 5 баллов

«2» (неудовлетворительно)- менее 5 баллов

Критерии оценки докладов

№ п/п	Оцениваемые параметры	Оценка в баллах
1	Качество доклада: - производит выдающееся впечатление, сопровождается иллюстративным материалом; - четко выстроен; - рассказывается, но не объясняется суть работы; - зачитывается	3 2 1 0
2	Использование демонстрационного материала: - автор представил демонстрационный материал и прекрасно в нем ориентировался; - использовался в докладе, хорошо оформлен, но есть неточности; - представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно.	2 1 0
3	Качество ответов на вопросы: - отвечает на вопросы; - не может ответить на большинство вопросов; - не может четко ответить на вопросы.	3 2 1
4	Владение научным и специальным аппаратом: - показано владение специальным аппаратом; - использованы общенаучные и специальные термины; - показано владение базовым аппаратом.	3 2 1
5	Четкость выводов: - полностью характеризуют работу; - нечетки; - имеются, но не доказаны.	3 2 1

	Итого максимальное количество баллов:	14

Оценка «5» - от 11 до 14 баллов

Оценка «4» - от 8 до 10 баллов

Оценка «3» - от 4 до 7 баллов

При количестве баллов менее 4 – рекомендовать обучающимся дополнительно поработать над данным докладом

Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата

Критерии	Показатели
1. Новизна реферированного текста Макс. - 20 баллов	- актуальность проблемы и темы; - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 30 баллов	- соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников Макс. - 20 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 15 баллов	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность Макс. - 15 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

Оценивание реферата

Реферат оценивается по 100 балльной шкале, баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 86 – 100 баллов – оценка «5»;
- 70 – 75 баллов – оценка «4»;
- 51 – 69 баллов – оценка «3»;
- менее 51 балла – оценка «2».

Критерии и показатели, используемые при оценивании презентации

Критерии	5	4	3
Решение проблем	Сформирована проблема, проанализированы ее причины. Проанализированы результаты	Отсутствует система описания основной	Отсутствуют сведения о исследуемой

	с позицией на будущее.	деятельности.	теме.
Реализация задач основной деятельности	Поставлены задачи. Четко и поэтапно раскрыты задачи по изучению исследуемой темы.	Отсутствует система в описании темы исследования.	Разрозненные сведения о деятельности.
Иллюстрированный материал	Иллюстрации соответствуют содержанию, дополняет информацию о теме исследования	Повторяет информацию о теме.	Иллюстраций мало.
Выводы	Логичны, интересны, обоснованы, соответствуют целям и задачам.	В основном соответствуют цели и задачам.	Отсутствуют или не связаны с целью и задачами сам результат работы.
Оригинальность и логичность построения работы	Работа целостна и логична, оригинальна.	Логика изложения нарушена.	В работе отсутствуют собственные мысли.
Общее впечатление об оформлении презентации	Оформление логично, эстетично, не противоречит содержанию презентации.	Стиль отвлекает от содержания, презентации.	Нет единого стиля.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Вопросы к дифференцированному зачету

1. *Первыми предприятиями индустрии гостеприимства были:*

1. **Постоялые дворы**
2. Таверны
3. Харчевни

2. *Предприятие общественного питания, в котором подается широкий ассортимент смешанных напитков и закусок несложного приготовления и организует отдых потребителей это:*

1. кафе
2. **бар**
3. кафетерий

3. *Какие методы обслуживания используются на предприятиях общественного питания:*

1. Комбинированный
2. **Самообслуживание, обслуживание официантами, комбинированный**
3. Самообслуживание

4. *Индивидуальная форма обслуживания – это*

1. **за официантом закрепляется несколько столиков, он выполняет все элементы техники обслуживания (приём заказ, сервировка стола, подача блюд и напитков, расчет ,уборка посуды).**
2. состоит из официантов разной квалификации (6-8 человек).
3. Два официанта (4 и 5 разряда)

5. *Определить вид меню:* Из карты-меню блюд и напитков гости выбирают те, которые им нравятся, после чего заказ передается на кухню и сразу же начинается приготовление и сервировка заказанных блюд. Официант активно помогает гостям их выбирать.

1. «шведский стол»
2. **- а-ля карт (a la carte)**
3. Меню дневного рациона

6. *Определить вид завтрака:*

Завтрак включает кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки, лимон, повидло, хлебобулочные изделия, масло. Во многих странах входит в стоимость проживания.

1. Американский
2. **Европейский**
3. Континентальный.

7. *Этот вид обслуживания происходит во-время переговоров, для участников конференций, семинаров. Продолжительность 30-40 минут*

1. банкет-фуршет
2. **кофе-брейк**
3. бизнес-ланч.

8. *Каким пассажирам на борту самолета еда подается в фарфоровой посуде?*

1. первого класса, эконом класса;
2. бизнес-класса, эконом- класса;
3. **первого класса, бизнес-класса.**

9. *На железнодорожных вокзалах пассажиров обслуживают:*

1. **в ресторанах, кафе, буфетах, закусочных;**
2. в ресторанах, закусочных, барах;
3. буфетах, столовых, закусочных.

10. *Работник службы Room servise который распределяет объем работы, следит за правильной сервировкой столов и подносов, проверяет правильность оформления заказов и меню.*

1. менеджер службы;

2. супервайзер службы;
 3. официант службы.
11. *Завтрак по звонку доставляется в номер в течение:*
1. 15-30 минут;
 2. 15-45 минут;
 3. 15-60 минут.
12. *Крышка, используемая официантом для поддержания температуры блюда называется:*
1. тимбаль;
 2. клоше;
 3. геридон
13. *Какое заведение ресторанного хозяйства является популярным в Англии?*
- 1) кафе;
 - 2) китайские рестораны;
 - 3) паб.
14. *Отличительная черта арабской кухни:*
- 1) использование соусов;
 - 2) использование пряностей;
 - 3) использование орехов.
15. *Помещение организуется в ресторанах для ускорения обслуживания посетителей с ограниченным обеденным перерывом.*
1. банкетный зал
 2. зал-экспресс
 3. аванзал

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники

1. Потапова, И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания: учебник для студентов учреждений СПО / И.И. Потапова. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10585-8. - Текст : электронный.

Дополнительные источники

1. Академия гостеприимства: журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель ООО «Пресс Альянс». – К.: Вольф, 2012. – 1 р. в 2 мес.

2. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР: главный журнал для отелей / учредитель и издатель «VIP-ОТЕЛЬЕР». – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 6 раз в год.

3. Гостиничный и ресторанный бизнес / учредитель и издатель ООО «ИнтерЦентр». – К.: Академпресс, 2013. – Ежемесячно.

Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240 с.

4. Михайлов Н.Н. Английский язык для направлений «Сервис» и «Туризм» = English for students of Hospitality and Tourism Industries: учебник для студ. высш. проф. образования / Н.Н. Михайлов. – 6е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 160 с.

Нормативные акты

1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации», утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 года № 1853.

2. Федеральный закон от 24 ноября 1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 05.02.2007 № 12-ФЗ, от 30.12.2008 № 309-ФЗ, от 28.06.2009 № 123-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ, от 30.07.2010 № 242-ФЗ).

3. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц».

Электронные ресурсы

1. Овчаренко, Н.П. Организация гостиничного дела / Овчаренко Н.П., Руденко Л.Л., Барашок И.В. Текст электронный ресурс// учебное пособие для бакалавров – Электронные текстовые данные.– Москва.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015.– 204 с. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/27035>. – ЭБС «IPRbooks»

2. Руденко, Л.Л. Технологии гостиничной Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б. Текст электронный ресурс// учебное пособие для бакалавров – Электронные текстовые данные. – Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017.– 176 с. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/57230>. – ЭБС «IPRbooks»

Интернет-ресурсы

1. Все отели России: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL – Режим доступа: [http:// all-hotels.ru](http://all-hotels.ru) (23.01.2015). – Текст : электронный.

2. Amadeus Russia: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL – Режим доступа: [http:// www.amadeus.ru/](http://www.amadeus.ru/) (23.01.2015). – Текст : электронный.
3. Деловой форум гостиничного комплекса: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL Режим доступа: <http://www.gaomoskva.ru> (23.01.2015). – Текст : электронный.
4. Федеральное агентство по туризму: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL Режим доступа: [http:// www.rostourunion.ru/](http://www.rostourunion.ru/) (23.01.2015). – Текст : электронный.
5. Индустрия гостеприимства: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL – Режим доступа: <http://www.new-hotel.ru/> (23.01.2015). – Текст : электронный.

