МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

 **«Новороссийский колледж строительства и экономики»**

 **(ГАПОУ КК «НКСЭ»)**

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности**

 **сотрудников службы питания»**

для специальности

43.02.14 «Гостиничное дело»

2021

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |

 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УР М.А. Кондратюк «\_\_\_»\_\_\_\_\_2021 г.CОГЛАСОВАНО Научно-методический совет протокол №\_\_\_от «\_\_»\_\_\_\_\_2021 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Э.М. Ребрина | ОДОБРЕНОна заседании цикловой методической комиссией дисциплин специальностей сервиса и рекламы, протокол № \_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_2021 г. Председатель ЦМК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А. Будылдина  | КОС составлен на основании ФГОС СПО для укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм» для специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», приказ Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1552, зарегистрирован в Минюсте РФ 26 декабря 2016 г.регистрационный № 44974 |
|  |  |  |

Разработчики:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В. Хробостова

преподаватель спец.дисциплин

ГАПОУ КК «НКСЭ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Г. Панченко

преподаватель

ГАПОУ КК «НКСЭ»

Рецензенты:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А. Достовалова

преподаватель спец.дисциплин

ГАПОУ КК «НКСЭ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Э.Фарзалиева

начальник службы размещения

и номерного фонда

ООО «Гостиничный

комплекс «Бригантина»

# СОДЕРЖАНИЕ

# 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 4

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ 5**

# 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8

**1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Комплект оценочных средств (КОС) предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» на основании разработанной рабочей программы и рабочих программ практики.

КОС включает контрольные материалы для проведения итоговой аттестации в форме экзамена по модулю.

Формы промежуточной аттестации представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Формы промежуточной аттестации

|  |  |
| --- | --- |
| Элементы модуля, профессиональный модуль | Формы промежуточной аттестации |
| МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания | Экзамен (Э) |
| МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания | Дифференцированный зачет (ДЗ) |
| УП.02 Учебная практика | Дифференцированный зачет (ДЗ) |
| ПП.02 Производственная практика | Дифференцированный зачет (ДЗ) |
| Профессиональный модуль ПМ.01  | Экзамен по модулю |

**2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**

**2.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций, таблицы 2, 3.

Таблица 2 - Профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. | **Практический опыт**: в разработке операционных процедур и стандартов службы питания; в планировании потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале |
|  | **Умения**: оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале, определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в том числе на иностранном языке; анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале |
|  | **Знания:** задачи, функции и особенности работы службы питания; законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональная терминологию службы питания на иностранном языке; технология организации процесса питания; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; этапы процесса обслуживания; технология организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональная терминология службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания; критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг. |
| ПК 2.2 Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы | **Практический опыт:** в организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке |
|  | **Умения:** использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в том числе на иностранном языке  |
|  | **Знания:** задачи, функции и особенности работы службы питания; законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональная терминологию службы питания на иностранном языке; технология организации процесса питания; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; этапы процесса обслуживания; технология организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональная терминология службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания; критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг. |
| ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей | **Практический опыт:** контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей |
|  | **Умения:** контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. |
|  | **Знания:** требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены |

Таблица 3 - Общие компетенции

| **Результаты****(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| --- | --- |
| ОК 01Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;составить план действия; определить необходимые ресурсы;владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| **Знания:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **Умения:** определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска |
| **Знания:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| **Знания:** содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей; применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** описывать значимость своей профессии (специальности)  |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности) |
| ОК 07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 08Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения |
| ОК 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |
| **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты  |

**3 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Пакет экзаменатора**

**3.1 Типовые задания для комплексной оценки по экзамену по модулю**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК 11.

Инструкция**:**

1)Внимательно прочитайте задание.

2) Выполните задание

Задание для экзаменующегося.

Вариант № 1.

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:

- холодная закуска из трески горячего копчения;

- салат столичный;

- солянка донская;

- горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир);

- горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир);

- сливки взбитые;

- чай с лимоном. Предложить напитки и соответствующую посуду.

Вариант № 2

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на

одного человека по меню обеда:

- холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир);

- холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир);

- рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир);

- мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир);

- десерт (арбуз);

- кофе черный.

Предложить алкогольные и безалкогольные напитки и посуду для них.

Вариант № 3

Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек.

Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.

Вариант № 4

Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Принять число участников банкета 50 человек.

Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.

Вариант № 5

Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:

- икра зернистая;

- ассорти рыбное;

- овощи натуральные;

- грибы, запеченные в сметанном соусе;

- бульон с расстегаем;

- лангет с картофелем жареным;

- кофе черный с лимоном.

Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

Вариант № 6

Представить вариант сервировки стола, а также предложить способы и последовательность обслуживания гостей на банкете по поводу юбилея в ресторане высшего класса:

Меню заказного обеда:

- холодные блюда и закуски;

- ассорти рыбное;

- ассорти мясное;

- салат столичный;

- горячие закуски;

- язык, запеченный в сметанном соусе;

- вторые горячие блюда;

- осетр, припущенный в соусе белое вино, овощи припущенные;

- филе жареное с грибами и картофелем фри;

- сладкие блюда;

- крем ореховый;

- яблоки печеные;

- кофе черный.

Подобрать винно-водочные изделия к каждой закуске и блюду, а также посуду для употребления напитков.

Вариант № 7

Рассчитать численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля. Принять количество участников банкета 100 человек. Предложить меню и карту вин.

Предложить схему проведения банкета.

Вариант № 8

Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования. Предложить порядок обслуживания.

Вариант № 9

Составить меню полного рациона на один день для питания туристов на пешеходном маршруте. Подобрать необходимое количество посуды, приборов для еды.

Вариант № 10

Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер. Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.

Вариант № 11

Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования. Предложить порядок обслуживания

Вариант № 12.

Составить и оформить в нужной последовательности детское меню ресторана гостиницы. Предложить интересные варианты оформления детских блюд. Оформление зала ресторана для семей с маленькими детьми

Вариант 13.

По представленным схемам сложить салфетки различными способами:

**Конус двойной**



**Шапка монашки**

****

**Шапка епископа**

****

Что нужно учитывать при выборе цвета салфетки для сервировки стола (должны сочетаться с посудой и скатертью, особенно это касается ярких оттенков)

Какую скатерть и салфетку вы будете использовать для сервировки стола в ресторане «Морской бриз»?

Вариант № 14

По представленным схемам сложить салфетки различными способами:

**Щипцы**



**Колонна с отворотом**

****

**Колонна**

****

Для сервировки какого вида банкета подходят данные варианты складывания салфеток?

Вариант № 15

По представленным схемам сложить салфетки различными способами:

**Кукуруза**

****

**Лилия (артишок)**

****

**Лепесток двойной**

****

Какие санитарно-гигиенические требования необходимо соблюдать при складывании салфеток? (чем меньше прикасаются к ней руки официанта при складывании, тем гигиеничнее протекает операция)

Если салфетка случайно упала с колен посетителя, что должен сделать официант? (необходимо принести чистую салфетку)

Вариант № 16.

Составьте меню чайной комнаты. Составьте обращение к гостям отеля с приглашением посетить чайную комнату.

Вариант № 17.

Составьте алгоритм действий официанта при обслуживании в номере для следующих случаев:

- заказ задержали на 30 минут;

- вместо черного чая гостю принесли зелёный чай;

- постоянный гость пригласил официанта пообедать вместе с ним;

- гости просят срочно забрать грязную посуду из номера, а официант занят обслуживанием в другом номере.

Вариант № 18.

Разработайте алгоритм действий менеджера ресторана в следующей ситуации:

- на сайте booking.com опубликован отрицательный отзыв об обслуживании в ресторане отеля;

- гость пожаловался на то, что официант отказался обслуживать его в номере. В отеле отсутствует служба доставки еды в номер;

- поступил срочный заказ на банкетное обслуживание, но поставщик не может обеспечить срочную доставку необходимых продуктов.

Вариант № 19.

Составьте индивидуальный план обучения официанта на три месяца. Что вы учтете при составлении плана?

Вариант № 20.

Вы, в роли официанта, обслуживаете столик в ресторане. Ваши гости – молодая семейная пара. Мужчина выбрал блюдо из мяса и грибной жульон. Девушка выбрала закуски из морепродуктов и итальянскую пасту. Гости просят дать рекомендации алкогольных напитков, подходящих к их блюдам. А также нужно предложить десерт с соответствующими напитками к нему.

Вариант № 21

Опишите детально технологию подачи шампанского и игристых вин в ресторане. До какой температуры должно быть охлаждено шампанское непосредственно перед подачей?

Основное отличие посуды для игристых вин от других бокалов.

Вариант № 22

Предложите свой подход к формированию меню мини – бара и составьте меню мини –бара для следующих отелей:

- курортный отель категории 4 звезды, ориентированный на обслуживание семей с детьми;

 - городской отель категории 3 звезды, ориентированный на обслуживание туристических групп;

- бизнес – отель категории 5 звезд, ориентированный на обслуживание бизнесменов – мужчин;

- СПА – отель категории 5 звезд, ориентированный на обслуживание женщин.

Вариант № 23

Вы – официант. Разработайте алгоритм действий в следующей ситуации:

- вам необходимо в рабочее время на несколько часов уйти из ресторана;

- вы не хотите обслуживать приезжающего сегодня постоянного гостя в связи с тем, что испытываете к этому гостю личную неприязнь;

- гость сомневается в том, что объем порции соответствует тому, что написано в меню.

Вариант № 24

Предложите решение следующих ситуаций в зале ресторана отеля. Обоснуйте. Составьте алгоритм действий сотрудников:

- у гостя нет ни наличных рублей, ни пластиковой карты; он предлагает оплатить счет наличными долларами по курсу Центробанка РФ;

- гость съел все блюдо и сказал, что платить не хочет, потому что оно ему не понравилось;

- гость попробовал блюдо и отказался есть;

- официант при обслуживании гостя испачкал его костюм.

Вариант № 25

Предложите решение следующих ситуаций в зале ресторана отеля. Обоснуйте. Составьте алгоритм действий сотрудников:

- гость считает, что повар приготовил блюдо с нарушением рецептуры;

- гость недоволен тем, что блюдо приготовили без учета его особых пожеланий;

- гость недоволен тем, что ждал блюдо более 60 минут;

- гость учтиво сообщает официанту о недочетах в обслуживании;

- блюдо, которое гость ждал 20 минут, по ошибке забрал другой официант.

**3.2 Условия выполнения заданий**

Количество вариантов задания для экзаменующегося - 1.

Время выполнения экзамена - 6 академических часов на 25 человек.

Выполненное задание представляется и оценивается членами экзаменационной комиссии:

устно прокомментируйте выполнение задания по ходу выполнения работы.

Оборудование: ПК, МФУ, стойка ресепшен

**3.3 Критерии оценки при сдаче экзамена по модулю**

К критериям оценки уровня подготовки обучающегося относятся:

- умения обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;

- обоснованность, четкость, краткость и аккуратность изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

Критерии оценки при сдаче экзамена (квалификационного):

- оценка «***отлично***» выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, аккуратно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений; обучающийся демонстрирует высокий уровень профессиональности заключений и рекомендаций;

- оценка «***хорошо***» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме и/или при небрежном оформлении документации (с сохранением профессионального уровня выполнения задания). Демонстрируется умение анализировать практический материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Оценка «хорошо» выставляется также при наличии в работе негрубых ошибок и недочетов, свидетельствующих о некотором снижении уровня профессионализма выполнения заданий;

- оценка «***удовлетворительно***» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме, оценка «удовлетворительно» может быть выставлена, если в работе отсутствует какой-либо документ, что свидетельствует о невыполнении одного из видов деятельности, указанного в задании. Имеющиеся практические навыки с трудом позволяют решать конкретные задачи. Оценка «удовлетворительно» выставляется при неаккуратном оформлении работы или наличии в работе ошибок, указывающих на низкий уровень профессиональности заключений и рекомендаций;

- оценка «***неудовлетворительно***» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы), если работа выполнена небрежно, на низком, непрофессиональном уровне. Не проведён анализ. Выводы отсутствуют, оценка «неудовлетворительно» ставиться также в случае неорганизованности при выполнении тех или иных видов профессиональной деятельности.

**3.4 Литература для обучающегося**

**3.2.1. Печатные издания:**

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учебник М.: Издательский центр «Академия», 2020.-208 с. - Профессиональное образование
2. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса: учебное пособие / Е.Н. Артемова. - М.: Академия, 2017. - 176 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: уч. пособие.- М.: Академия,2018. – 416 с.
4. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. РНД.: Феникс, 2017. – 416с.
5. Английский язык: туризм, гостеприимство, платежные средства: учебное пособие / Е.В. Мошняга. - Б.м. : Академия, 2017 . - 246 с.

**3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.- Электрон. текстовые данные.- Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018 206 c.- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877.html> - ЭБС «IPRbooks»
2. Коровкина, Д. В. Английский язык в профессии. Общественное питание. Практикум. English in the profession. Food catering. Course pack : учебное пособие / Д. В. Коровкина. - Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. - 76 c. - ISBN 978-985-503-680-8. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/84905.html> - Режим доступа: для авторизир. Пользователей