Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора по УР

ГПОУ ЯО Ярославского торгово-экономического колледжа

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.А.Балабанова

29 августа 2023 г.

Методические указания по выполнению контрольной работы

Для студентов заочной формы обучения

По МДК 02.03 Организация обслуживания

Специальность:

43.02.10 Туризм

Ярославль, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1 Структура и требования к оформлению контрольной работы,,,,,,,,,,,,,,,3

2 Выбор варианта заданий контрольной работы,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,4

3 Варианты заданий контрольной работы,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,5

Приложение А (титульный лист),,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,7

1 СТРУКТУРА И ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Структура контрольной работы:

- Содержание;

- Номер варианта, вопросы;

- Ответы на вопросы;

- Список использованных источников;

- Приложение (фотографии, схемы, таблицы).

Требования к оформлению контрольной работы

По объему контрольная работа должна быть не менее 8-10 страниц печатного текста.

Контрольная работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление.

Контрольная работа выполняется в печатном виде на бумаге формата А4, с одной стороны листа. При наборе текста следует использовать текстовый редактор MS Word. При оформлении документа: - шрифт - Times New Roman, размер - 14 пт, межстрочный интервал - 1,5 пт; - абзац - отступ для первой строки абзаца - 1,25 см, выравнивание основного текста - по ширине страницы; - параметры страницы - поля: левое - 30 мм, правое – 15 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы, включая приложения. Номер страницы проставляется в центре нижней части страницы без точки.

Контрольная работа должна быть распечатана и сдана в учебную часть заочного отделения.

2ВЫБОР ВАРИАНТА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по первой букве фамилии:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Буква | № варианта | Буква | № варианта |
| А | 1 | Т | 3 |
| Б | 2 | У | 4 |
| В | 3 | Ф | 5 |
| Г | 4 | Х | 6 |
| Д | 5 | Ц | 7 |
| Е | 6 | Ч | 8 |
| Ж | 7 | Ш | 9 |
| З | 8 | Щ | 10 |
| И | 9 | Э | 11 |
| К | 10 | Ю | 12 |
| Л | 11 | Я | 13 |
| М | 12 |  |  |
| Н | 13 |  |  |
| О | 14 |  |  |
| П | 15 |  |  |
| Р | 1 |  |  |
| С | 2 |  |  |

3ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

**Вариант 1**

1.Предприятия общественного питания: понятие, типы, классификация в соответствии с Межгосударственным стандартом 50762-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

2.Особенности питания туристов из Англии. Составить меню завтрака для туристов из Англии. Выполнить схему сервировки стола для завтрака туристов.

**Вариант 2**

1 Понятие услуги общественного питания. Классификация услуг в соответствии с ГОСТ 31984-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования. Требования, предъявляемые к услугам общественного питания.

2 Особенности питания туристов из Италии. Составить меню обеда для туристов из Италии. Выполнить схему сервировки стола для обеда туристов.

**Вариант 3**

1 Понятие процесса обслуживания в общественном питании; условий обслуживания; методов и форм облуживания в соответствии с ГОСТ32692-2014 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Классификация методов и форм обслуживания в предприятиях общественного питания.

2Особенности питания туристов из Испании. Составить меню ужина для туристов из Испании. Выполнить схему сервировки стола для ужина туристов.

**Вариант 4**

1 Торговые помещения (помещения для обслуживания потребителей) предприятий общественного питания, их виды, назначение, характеристика.

2Составить меню бизнес-ланча в ресторане. Выполнить схему сервировки стола по составленному меню.

**Вариант 5**

1 Виды столовой посуды и приборов, используемые в предприятиях общественного питания. Основные критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания.

2 Составить меню завтраков: континентального, европейского в ресторане при отеле (гостинице).

**Вариант 6**

1 Услуги по организации питания и облуживанию гостей, проживающих в отелях (гостиницах).

2Особенности питания туристов из Индии. Составить меню ужина для туристов из Индии. Выполнить схему сервировки стола для ужина туристов.

**Вариант 7**

1 Организация работы службы рум-сервис ресторана при отеле. Основные требования, предъявляемые к персоналу службы рум-сервис.

2 Составить меню европейского, американского, русского завтраков для иностранных туристов, проживающих в гостинице.

**Вариант 8**

1Характеристика службы питания в отеле. Структура службы питания отеля. Функции подразделений службы питания в отеле (гостинице).

2Составить меню (обед) воскресного бранча в ресторане при отеле.

**Вариант 9**

1 Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане (встреча и размещение гостей, прием заказа, подача аперитива, подача блюд и напитков, расчет с посетителями), их характеристика.

2 Особенности питания туристов из Китая. Составить меню обеда для туристов из Китая. Выполнить схему сервировки стола для обеда туристов.

**Вариант 10**

1 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.Организация питания иностранных туристов. Требования, предъявляемые к организации питания иностранных туристов

2Составит меню дневного рациона ( завтрак, обед, ужин) для участников конференции в ресторане при отеле (гостинице).

**Вариант 11**

1Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации об услугах общественного питания: реклама (наружные средства рекламы и внутрифирменные); меню, карта вин, котейлей (десертов, чайная, кофейная). Принципы составления и правила оформления меню и карты вин.

2Составить меню шведского стола (завтрак) для потребителей, проживающих в гостиницах. Организация работы и обслуживания шведского стола.

**Вариант 12**

1Виды банкетов. Характеристика банкетов: банкет с полным обслуживанием официантами. банкет с частичным обслуживанием официантами. банкет – фуршет. банкет – коктейль, банкет – чай.

2 Составить меню завтраков: американского, русского, вегетарианского.

**Вариант 13**

1 Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.

2 Особенности питания туристов из Франции. Составить меню обеда для туристов из Франции. Выполнить схему сервировки стола для обеда туристов.

**Вариант 14**

1 Услуги по организации обслуживания туристов.Организация питания туристов. Требования, предъявляемые к организации питания туристов.

2Составить меню службы рум-сервис ресторана при отеле.

**Вариант 15**

1. Основные понятия: услуга питания, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания потребителей Обслуживающий персонал службы питания ресторана при отеле (гостинице) Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу при гостинице.

2 Составить меню завтраков: завтрак с шаманским, поздний завтрак.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области

Ярославский торгово – экономический колледж

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

По МДК02.03

Организация обслуживания

Специальность 43.02.10 Туризм

Выполнил(а):

Студентк(а) группы 2 ТР

заочной формы обучения

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Проверил:

Зотова Наталья Германовна

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_г.

Оценка контрольной работы

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

Ярославль, 2023г