Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для оценки результатов освоения учебной дисциплины

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы
по профессии /специальности СПО

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

2023

Рассмотрена на заседании ПЦК Сервис и машиностроение
Протокол № 4 от “ 17 ” 04 2023.
Председатель Е.Н. Салимгараева
_____

Утверждаю
Зам. директора по НМР
ГАПОУ “ЛПК”
_____Н.Б. Щербакова
« 17 » 04 _____ 2023г.

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины разработан на основе ФГОС среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности (профессии) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Разработчик:

Казанцева Альбина Ивановна, преподаватель спецдисциплин ГАПОУ “Лениногорский политехнический колледж”

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)

1.1. Область применения 4

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины 4

1.3. Формы контроля и оценивания результатов освоения учебной дисциплины 7

1.4. Организация контроля и оценки освоения программы УД 9

1.5. Материально – техническое обеспечение контрольно – оценочных процедур 10

II. Комплект материалов для оценки освоения УД

2.1. Оценочные средства для текущего контроля 10

2.2. Оценочные средства для рубежного контроля 10

2.3. Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации) 11

III. Оценочные средства

Приложение 1. Текущий контроль. 11

Приложение 2. Рубежный контроль. 12

Приложение 3. Итоговый контроль (промежуточная аттестация) 18

Лист согласования 22

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (КОС)

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения ОП.04 Организация обслуживания основной профессиональной образовательной программы (далее -ОПОП) по профессии/ специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):
КОС разработан в соответствии:
- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программой по дисциплине ОП.04 Организация обслуживания;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по ОПОП СПО ГАПОУ «ЛПК»

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины

− выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;

− встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;

− приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

− рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;

− подачи блюд и напитков разными способами;

− расчета с потребителями;

− обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

− выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

− подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

− складывать салфетки разными способами;

− соблюдать личную гигиену

− подготавливать посуду, приборы, стекло

− осуществлять прием заказа на блюда и напитки

− подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

− оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;

− подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;

− соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

− соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

− разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;

− заменять использованную посуду и приборы;

− составлять и оформлять меню,

− обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы

− обслуживать иностранных туристов

− эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания

− осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

− предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

− соблюдать правила ресторанного этикета;

− производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

− изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

− виды, типы и классы организаций общественного питания;

− рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;

− подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

− правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

− приемы складывания салфеток

− правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию

− ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла

− сервировку столов, современные направления сервировки

− обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;

− использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;

− приветствие и размещение гостей за столом;

− правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

− правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

− способы подачи блюд;

− очередность и технику подачи блюд и напитков;

−кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли

− правила сочетаемости напитков и блюд;

− требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

− способы замены использованной посуды и приборов;

− правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
− информационное обеспечение услуг общественного питания;
− правила составления и оформления меню,
− обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы общие компетенции:

Код ПК, ОК	**Умения**	**Знания**
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ОК 10** **ОК 11** **ЛР 4, 5, 7**	− выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; − встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; − приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; − рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; − подачи блюд и напитков разными способами; − расчета с потребителями; − обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; − выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания − подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; − складывать салфетки разными способами; − соблюдать личную гигиену − подготавливать посуду, приборы, стекло − осуществлять прием заказа на блюда и напитки − подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного	− виды, типы и классы организаций общественного питания; − рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; − подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; − правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; − приемы складывания салфеток − правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию − ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла − сервировку столов, современные направления сервировки − обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; − использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; − приветствие и размещение гостей за столом; − правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; − правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; − способы подачи блюд; − очередность и технику подачи блюд и напитков; − кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли − правила сочетаемости напитков и

	питания; − оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; − подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; − соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; − соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; − заменять использованную посуду и приборы; − составлять и оформлять меню, − обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы − обслуживать иностранных туристов − эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания − осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; − предоставлять счет и производить расчет с потребителями; − соблюдать правила ресторанного этикета; − производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	блюд; − требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; − способы замены использованной посуды и приборов; − правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; − информационное обеспечение услуг общественного питания; − правила составления и оформления меню, − обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

1.3. Формы контроля и оценивания результатов освоения учебной дисциплины

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы текущего (рубежного) контроля	Формы промежуточной аттестации
1	2	3
У.1 выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	Выполнение практических заданий по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет

У.2 встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	Защита лабораторной работы	Дифференцированный зачет
У. 3 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Защита лабораторной работы	Дифференцированный зачет
У.4 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	Выполнение практических заданий по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет
У.5 подачи блюд и напитков разными способами;	Выполнение практических заданий по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет
У.6 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	Выполнение практических заданий по темам учебной	Дифференцированный зачет
У.7 выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Выполнение практических заданий по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет
У.8 подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	Тестирование по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет
У. 9 складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло	Тестирование по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет
У.10. подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	Тестирование по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет
З. 1. виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	Тестирование по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет
З.2.правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток; правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла	Тестирование по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет

З.3. сервировку столов, современные направления сервировки; обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;	Письменная работа	Дифференцированный зачет
З.4. приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Письменная работа	Дифференцированный зачет
З.5. способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	Тестирование по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет
З.6. информационное обеспечение услуг общественного питания;	Тестирование по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет
З.7. правила составления и оформления меню,	Тестирование по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет
З.8. обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	Тестирование по темам учебной дисциплины	Дифференцированный зачет

1.4. Организация контроля и оценки освоения программы УД

Итоговый контроль освоения умений и усвоения знаний осуществляется на дифференцированным зачете по учебной дисциплине, который состоит из итоговой письменной работой. Варианты заданий выбирается случайным способом.

Предметом оценки освоение УД является умения и знания.

Оценкой дифференцированного зачета является комплексная оценка учитываются результаты текущего контроля и оценку выполнения письменной итоговой контрольной работы.

Контрольная работа выполняется обучающимся самостоятельно в аудитории в течении одного академического часа (45 минут).

В ходе выполнения письменной контрольной работы предполагается отсутствие любого словаря, учебника, справочника и любой другой литературой. По истечении времени, отведенные для выполнения

практических заданий и контрольной работы, обучающийся сдают результаты для проверки преподавателю.

1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- доской учебной
- техническими средствами компьютером
- средствами аудиовизуализации,
- мультимедийным проектором
- принтер
- необходимое оборудование - муляж

Раздаточным материалом:

- бланки
- бумага для принтера

II. Комплект материалов для оценки освоения УД

2.1 Оценочные средства для текущего контроля

Типы заданий для текущего и рубежного контроля

Разделы/ темы по программе УД	**Тип задания***		
	Личностные	Метапредметные	Предметные
Тема 1. «Услуги общественного питания и требования к ним»	Практическое заданий	Проектное задание	проект
Тема 2. «Торговые помещения организаций питания»	Лабораторная работа	Рефератное задание	реферат
Тема 3. «Столовая посуда, приборы, столовое белье»	Лабораторная работа	Поисковое задание	
Тема 4. «Информационное обеспечение процесса обслуживания»	тестирование	тест	тест
Тема 5. «Этапы организации обслуживания»	тестирование	тест	тест
Тема 6. «Организация процесса обслуживания в зале»	тестирование	тест	тест

Тема 7. «Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков»	тестирование	тест	тест
Тема 8. «Обслуживание приемов и банкетов»	Контрольная работа	Контрольная работа	Контрольная работа
Тема 9. «Специальные формы обслуживания»	Лабораторная работа	Рефератное задание	реферат

Оценочные средства прилагаются.

2.3 Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)

Дифференцированный зачет.

Прилагаются оценочные средства.

III. Оценочные средства

Приложение 1. Текущий контроль

Устный опрос:

Тема 1. Классификация услуг общественного питания
-Дайте определение предприятия общественного питания?
-Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
-Какие учредительные документы должны быть предприятия для регистрации?
-Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
-По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
-По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?
-По каким признакам делятся предприятия на типы?
-Назовите основные типы предприятий общественного питания?
-Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
-Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания?

Тема 2 Характеристика торговых помещений
-Перечислите виды торговых помещений?
- Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П?
-Какие требования предъявляются к вестибюлю ?
-Дайте характеристику гардероба?
-Назначение аванзал , его характеристика?
-Какие требования предъявляются к торговым залам?
-Дайте определение торговым залам?
-Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов?
-Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания?
-Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?

Тема 5. Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания
-В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
-Требования к расстановке мебели , варианты расстановки?
- Правила расстановки других видов оборудования торгового зала?
-Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
-Как готовят приборы со специями?
-Основные правила накрытия столов скатертями?
-Основные правила сервировки столов?
-Виды сервировки стола?
-Варианты сервировки стола?
-В чем заключается подготовка персона к обслуживанию?
-Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?
-Требования предъявляемые к обычным , банкетным ,фуршетным столам?
-Назначение подсобных столов , сервантов и передвижных столиков для официантов?
- Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания?
-Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?
-Назовите виды столовой посуды и приборов , требования к ним?
-Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и еѐ ассортимент?
-Дайте характеристику хрустальное и стеклянной посуды и ее ассортимент?
-Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?
-Виды столового белья, их характеристика?

Тема 9. Специальные формы обслуживания
-Дайте определения процесса обслуживания?
-Дайте определение методов и форм обслуживания?
-Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
-Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
-Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
-Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане , баре?
-Правила встречи и размещение гостей?
-Как принимается и оформляется заказ?
-Правила работы с подносом?
-Как подается продукция из сервис-бара ?
-Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

Приложение 2. Рубежный контроль

- проверяемые результаты: У1,У2,У3,31,33,34,35

Инструкция по проведению тестового задания

- 1.Внимательно прочитайте задание
- 2.Выбирите правильный вариант ответа
- 3.Время выполнения: 40 минут

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов
Тестовое задание 1
1. Услуги по организации досуга включают:
1. Услугу питания

2.Услугу изготовления кулинарной продукции
3.Организацию музыкального обслуживания
4.Организацию проведения концертов
5.Предоставление газет, журналов
6.Организацию танцевальной программы

2. Методы обслуживания:

1.Самообслуживание
2.Обслуживание официантами
3.Обслуживание барменами
4.Через автоматы
5.Кассиром
6.Столы саморасчета

3.По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания

1.Саморасчет
2.Предварительный расчет
3.Непосредственный расчет
4.Последующий расчет
5.Оплата после приема пищи
6.Через официанта

4.Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

1.Меню дежурных блюд
2.Комплексное меню
3.Меню заказных блюд
4.Банкетное меню
5.Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
6.Меню дневного рациона питания

5.Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:

1.Французский
2.Русский
3.Немецкий
4.Американский
5.Английский
6.Все вышеперечисленные

6.Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

1.1 официант на 2-4 человека
2. 1официант на 4-6 человек
3.1 официант на 6-8 человек 16
4. 1официант на 8-10 человек
5.1 официант на 10-12 человек
6.1 официант на 12-14 человек

7.Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
5 .1 официант на 10-12 человек
6. 1 официант на 12-14 человек

8.Банкеты, для которых не накрывают столы:

1 .Дипломатический прием
2 .Банкет-чай

3. Кофе-брейк
4. Банкет-фуршет
5. Банкет-коктейль
6 Банкет с частичным обслуживанием официантов

9.Банкеты, которые проводят «стоя»:

1.Дипломатический прием
2.Банкет-чай
3.Кофе-брейк
4.Банкет-фуршет
5.Банкет-коктейль
6.Банкет с частичным обслуживанием официантов

10. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах

1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
3. Наличие постоянного контингента посетителей
4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда
5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг
6. Особый режим работы

11. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:

1. Вид гостиничного предприятия
2. Класс гостиничного предприятия
3. Месторасположение
4. Возраст и пол проживающих
5. Национальные особенности
6. Все вышеперечисленное

12. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

1. Служба управления номерным фондом
2. Административно-хозяйственная служба
3. Коммерческая служба
4. Инженерно-техническая служба
5. Бизнес-центр
6. Служба вспомогательных услуг

Тестовое задание 2

1. Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:

1. Соответствие целевому назначению
2. Точность и своевременность предоставления
3. Безопасность
4. Культура обслуживания
5. Экологичность
6. Непрерывность

2. Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:

1.Банкетная служба
2.Кейтеринговая служба
3.Служба посыльных
4.Обслуживанием питанием в номерах
5.Служба горничных
6.Административно-хозяйственная служба

3. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

1. Шведский стол
2. Буфетное обслуживание
3. Американский сервис
4. Английский сервис
5. Немецкий сервис
6. Французский сервис

4. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «HB - Полупансион»:

1.Континентальный
2.Расширенный
3.Английский
4.Американский
5.Шведский стол
6.Завтрак с шампанским

5. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «BB - только завтрак»:

1.Континентальный
2. Расширенный
3. Английский
4. Американский
5. Шведский стол
6. Завтрак с шампанским

6. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:

1. Континентальный
2. Расширенный
3. Английский
4. Американский
5. Шведский стол
6. Завтрак с шампанским

7.Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:

1. Чайные, кофейные и витаминные столы
2. Развозная торговля в зале
3. Обслуживание в номерах
4. Бизнес-ланчи
5. Залы-экспрессы
6. Воскресные бранчи

8.Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:

1. A la carte
2. Табльдот
3. Carte du jour
4. Шведский стол
5. Стол-буфет
6. Цикличное меню

9.Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:

1. A la carte
2. Табльдот
3. Carte du jour
4. Шведский стол
5. Стол-буфет

6. Цикличное меню

10. Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:

1. Шведский стол
2. A la carte
3. Табльдот
4. Стол-буфет
5. Цикличное меню
6. Carte du jour

11. Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:

1. Закрытого типа
2.Полузакрытого типа
3.Коммерческие
4. Социально-ориентированные
5.. Открытого типа
6. Все вышеперечисленное

12. Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:

1.BB
2.HB
3.HB+
4.FB
5.FB+
6.ALL__

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл. За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов. Перевод в отметку: 30-27 баллов-«5» 26-24 баллов-«4» 23-21 баллов-«3» Если набрано меньше 20 балов ответ не оценивается

Контрольная работа:

1.Контрольные работы (по вариантам)

Вариант 1

1. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

30 - дипломатический прием на 160 человек,
- юбилей на 40 человек,
- свадьба на 90 человек,
- банкет-фуршет на 300 человек.

Вариант 2

1. Банкет с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов: - дипломатический прием на 80 человек,

- юбилей на 36 человек,
- банкет-чай на 18 человек,
- банкет-фуршет на 100 человек.

Вариант 3
1. Банкет- фуршет: определение, назначение, краткая характеристика.
2. При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
- дипломатический прием на 40 человек,
- свадьба на 60 человек,
- банкет-кофе на 20 человек,
- банкет-фуршет на 45 человек.

Вариант 4
1. Организация обслуживания по типу «Шведский стол»: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов – ваше направление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
- дипломатический прием на 120 человек,
- свадьба на 80 человек,
- банкет-коктейль на 25 человек,
- банкет-фуршет на 60 человек.

Вариант 5
1. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика.
2. Укажите характерные особенности приѐма в «обнос», особенности сервировки стола.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
- прием на 60 человек,
- юбилей на 40 человек,
- банкет-чай на 19 человек,
- банкет-фуршет на 55 человек.

Вариант 6
1. В услуги предприятия общественного питания, в котором вы работаете, входит кейтеринг, вам предложили возглавить эту службу. Дайте характеристику кейтерингу и в чѐм заключается работа менеджера этой службы?
2. В чѐм заключается подача блюд «русским способом» и в каких случаях она применяется?
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-чай на 12 человек и количество официантов для обслуживания.

Вариант 7
1. Банкет-чай: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Какова роль менеджера при проведении приѐма или банкета. Особенности приѐма заказа.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета - «юбилей» на 30 человек и количество официантов для его обслуживания.

Вариант 8
1. Особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций.
2. В чѐм заключается подача блюд «английским способом»?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
- прием на 40 человек,
- банкет «Новый год» на 70 человек,
- банкет-кофе на 12 человек,
- банкет-фуршет на 80 человек.

Вариант 9
1. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах, в номерах гостиниц.
2. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для официального приѐма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

Приложение 3. Итоговый контроль (дифференцированный зачет)

1. Современное состояние общественного питания
2. Основные тенденции развития общественного питания
3. Общие требования к предприятиям общественного питания
4. Характеристика услуг общественного питания
5. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа ресторан
6. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе
7. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа столовая
8. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа бар
9. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кофейня, кафетерий
10. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная
11. Классификация предприятий общественного питания
12. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания
13. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинария
14. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений
15. Меню и требования к их составлению
16. Помещения для облуживания посетителей предприятия общественного питания
17. Порядок обслуживания посетителей
18. Специальные формы обслуживания
19. Подбор персонала предприятия общественного питания
20. Организационная структура предприятия общественного питания
21. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
22. Техника безопасности

23. Автоматизированные системы управления на предприятиях общественного питания
24. Управление качеством на предприятиях общественного питания
25. Государственные стандарты для предприятий общественного питания
26. Санитарные правила для предприятий общественного питания
27.Задачи общественного питания.
28.Особенности деятельности предприятий ОП.
29.Структура предприятий ОП в зависимости от характера производственноторгового процесса.
30.Действующие правила оказания услуг ОП.
31.Классификация услуг ОП и требования к ним.
32Классификация предприятий ОП по различным признакам.
33.Характеристика ресторанов разных классов.
34.Характеристика столовых.
35.Характеристика закусочных.
36.Требования к размещению предприятий ОП.
38.Виды торговых помещений, их характеристика.
39.Интерьеры залов.
40.Оборудование торговых помещений.
41.Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению.
42.Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению.
43.Столовое белье: характеристика по материалу, назначению.
44.Информационное обеспечение торгового процесса.
45.Принципы составления меню.
46.Виды меню, особенности.
47.Карта вин, принципы составления.
48.Правила подбора напитков к блюдам и закускам.
49.Общие правила сервировки стола.
50.Предварительная и дополнительная сервировка стола.
51.Этикет еды.
52.Методы подачи блюд.
53.Правила обслуживания.
54.Расчет за питание, чаевые.
55.Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика.
56.Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему.
57.Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами.
58.Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами.
59.Банкеты-фуршеты.
60.Банкет-коктейль.
61.Комбинированные банкеты.
62.Организация обслуживания в гостиницах.
63.Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
64.Прогрессивные формы и технологии обслуживания в предприятиях ОП.
65.Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
66.Организация обслуживания питанием на транспорте.
67.Требования к предприятиям питания для туристов.
68.Документальное оформление питания туристов.
69.Порядок сертификации услуг питания.
70. Контроль в общественном питании

Критерии оценки знаний и умений обучающихся

Отметка – это определение степени усвоения обучаемыми знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями программ обучения и руководящими документами обучения.

«ОТЛИЧНО» - ставится в том случае, если обучаемый глубоко изучил учебный материал и литературу по проблеме, последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, а при выполнении практической работы – если задание выполнено правильно и в установленное нормативом время (при отсутствии нормативов – уверенно и быстро).

«ХОРОШО» - ставится тогда, когда обучаемый твердо знает материал и отвечает без наводящих вопросов, разбирается в литературе по проблеме, а при выполнении практической работы – если задание выполнено правильно.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - ставится при условии, если обучаемый знает лишь основной материал, путается в литературе по проблеме, а на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, а при выполнении практической работы – если задание выполнено, но допускались ошибки, не отразившиеся на качестве выполненной работы.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - ставится в том случае, когда обучаемый не смог достаточно полно и правильно ответить на поставленные вопросы, не знает литературы по проблеме, а при выполнении практической работы – если задание не сделано или допущены ошибки, влияющие на качество выполненной работы.

Требования к оценке: - оценка должна быть объективной и справедливой, ясной и понятной для обучаемого

Пакет экзаменатора

I .Задание для обучающихся «Комплект тестовых заданий разного уровня» в 4-х вариантах по 25 вопросов.

II. Пакет экзаменатора «Эталоны ответов» в 4-х вариантах по 25 вопросов.

Условия

Самостоятельное выполнение комплексного тестового задания в кабинете – лаборатории № 18 «Организация обслуживания».

Критерии оценки:

Каждый из показателей оценивается: выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов.

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 50 % показателей комплексного задания.

4. Перечень материалов и информационных источников, используемых в аттестации

1. Богушева В.И.Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021 г. – 416 с.
3. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2020 г. – 544 с.

Интернет-ресурсы:

www.edu/ru/modules.php - каталог образовательных Интернет-ресурсов: учебно-методические пособия
- http://www.tehbez.ru
- http://www.eq-vip.ru
- http://www.tehdoc.ru
- http://www.xserver.ru
- http://www.trade-design.ru
- http://www.kobor.ru
- http://www.mospos.ru
- http://www.restoracia.ru
- http://sklad-zakonov.narod.ru
- http://spacelint-spb.ru

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по ПМ (УД) _____

В комплект КОС внесены следующие изменения:

_____

_____

_____

_____

_____

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ПЦК _____

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ /_____/

Экспертное заключение
Фонда оценочных средств
по общепрофессиональным дисциплинам
по ОП.04 Организация обслуживания
основной профессиональной образовательной программы
по специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по ОП.04 Организация обслуживания **соответствует требованиям ФГОС СПО.**

Предполагаемые рабочей группой колледжа формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализуемым основной образовательной программой по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Оценочные средства для итогового контроля и успеваемости, учебно методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств включенных в представленный фонд отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ специальности.

Эксперт: - Фархутдинова Р.М. генеральный директор ООО «Алмаз»

_____