Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef9a

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института

(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОП.04 Организация обслуживания

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения

очная

2024

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для оценивания знаний, умений, уровня сформированности компетенций студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по дисциплине ОП.04 «Организация обслуживания».

ФОС составлен на основе ФГОС и рабочей программы дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине предусмотрена в форме экзамена с выставлением отметки по системе «отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

ФОС позволяет оценить знания, умения, сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС и рабочей программой дисциплины.

Планируемые результаты освоения (знания и умения) и перечень осваиваемых компетенций (общих и профессиональных) указываются в соответствии с ФГОС, ОП и рабочей программой учебной дисциплины.

умения:

У. 1 – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;

У. 2 – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;

У.3 – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

У.4 – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;

У.5 – подачи блюд и напитков разными способами;

У.6 – расчета с потребителями;

У. 7 –обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

У.8 – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

У.9 – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

У.10 – складывать салфетки разными способами;

У.11 – соблюдать личную гигиену

У.12 – подготавливать посуду, приборы, стекло

У.13 – осуществлять прием заказа на блюда и напитки

У. 14– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

У. 15 – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;

У.16 – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;

У.17–соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

У.18 – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и

напитков;

У.19 – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;

У.20 – заменять использованную посуду и приборы;

У.21 – составлять и оформлять меню,

У.22 – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы

У.23 – обслуживать иностранных туристов

У.24 – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания

У. 25 – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

У.26 – предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

У.27 – соблюдать правила ресторанного этикета

У.28 – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

У.29 - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

знания:

3.1– виды, типы и классы организаций общественного питания;

3.2– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

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

3.4– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

3.5– приемы складывания салфеток

3.6– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию

3.7– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла

3.8– сервировку столов, современные направления сервировки

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

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

3.11– приветствие и размещение гостей за столом;

3.12– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

3.13– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

3.14– способы подачи блюд;

3.15– очередность и технику подачи блюд и напитков;

3.16– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли

3.17– правила сочетаемости напитков и блюд;

3.18– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

3.19– способы замены использованной посуды и приборов;

3.20– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

3.21– информационное обеспечение услуг общественного питания;

3.22– правила составления и оформления меню,

3.23– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3. Формы контроля и оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 1 Контроль и оценка освоения дисциплины по темам (разделам)

Элементы учебной дисциплины	Формы контроля и оценивания			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Методы оценки <i>(заполняется в соответствии с разделом 4 рабочей программы)</i>	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Методы оценки	Проверяемые ПК, ОК, У, З
Раздел 1. Раздел 1. Услуги общественного питания и требования к ним			Указываются в соответствии с учебным планом	Указываются в соответствии с рабочей программой
Тема 1.1 Виды технического оснащения организаций общественного питания.	Практическое занятие № 1. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания	У1, У2 З1, З2, З7 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4.	Контрольная работа Экзамен	У.1-У.29 З.1-З.23 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.

	<p>гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания</p>			
<p>Тема 1.2. Услуги общественного питания и требования к ним.</p>	<p>Практическое занятие № 2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.</p>	<p>У.1, У.2, У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8.</p>		
<p>Тема 1.3. Методы оценки.</p>	<p>Практическое занятие № 3. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания</p>	<p>У.1, У.2, У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 5.1.- ПК 5.6.</p>		
<p>Раздел 2. Торговые помещения организаций питания</p>				
<p>Тема 2.1. Торговые помещения.</p>	<p>Практическое занятие № 4. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение</p>	<p>У.1, У.2, У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7.</p>		
<p>Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования.</p>	<p>Практическое занятие № 5. Санитарно-гигиенические</p>	<p>У.1, У.2, У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10</p>		

	требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7.		
Тема 2.3. Интерьер помещений.	Практические занятия № 6 Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение	У.1, У.2, У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6.		
Тема 2.4. Помещения.	Практическое занятие № 7. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение			
Раздел 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье				
Тема 3.1 Виды, ассортимент, назначение.	Практическое занятие № 7. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической,	У.1, У.2, У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.9 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6.		

	хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды.	ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 3.2. Характеристика столовых приборов.	Практическое занятие № 8. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 3.3. Правила расчета количества посуды.	Практическое занятие № 9. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом.	У.1-У.8 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Раздел 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания				
Тема 4.1. Средства информации.	Практическое занятие № 10. Назначение и принципы составления	У.1-У.58 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК 1, ОК 2, ОК 5		

	меню	ПК 6.1., ПК 6.2		
Тема 4.2. Виды меню.	Практическое занятие № 11. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин Контрольная работа	У.1-У.58 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК 1, ОК 2, ОК 5 ПК 6.1., ПК 6.2		
Равел 6. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков				
Тема 6.1 Основные методы подачи блюд в ресторане.	Практическое занятие № 12. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	У.1-У.58 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 6.2 Правила подачи сладких блюд	Практическое занятие № 13. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских	У.1-У.58 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7.		

	изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями	ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 6.3. Обслуживание приемов и банкетов.	Практическое занятие № 14. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.	У.1-У.58 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 6.4. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	Практическое занятие № 15. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю	У.1-У.58 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		

	чествования юбиляра, встречи друзей			
Тема 6.5. Требования безопасности к торгово-технологическому оборудованию	Практическое занятие № 16. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	У.1-У.5 3.1, 3.2, 3.3, 3.7, 3.10 ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК 1.4. ПК 2.1.- ПК 2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.- ПК 4.6. ПК 5.1.- ПК 5.6. ПК 6.1.- ПК 6.4.		
Тема 6.6. Специальные формы обслуживания.	Практическое занятие № 17. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц			
Тема 6.7. Услуги по организации питания	Практическое занятие № 18. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий			
Тема 6.8. Услуги по организации и обслуживанию торжеств.	Практическое занятие № 19. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах			

	транспорта			
Тема 6.9. Особенности обслуживания туристов	Практическое занятие № 20. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта			

2. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки Вопросы для собеседования

Тема 13. Уборка торговых помещений

1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.
2. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов

Тема 14. Введение в охрану труда

1. Правила охраны труда.
2. Нормы охраны труда

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или

формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Комплект заданий для контрольной работы

Тема 1. Совершенствование обслуживания в организациях питания.

Вариант 1

Задание 1 Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.

Задание 2 Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.

Вариант 2

Задание 1 Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.

Задание 2 Прогрессивные технологии обслуживания

Тема 9.

Характеристика столовых приборов.

Вариант 1

Задание 1 Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.

Задание 2 Порядок получения и подготовка посуды, приборов.

Вариант 2

Задание 1 Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла.

Задание 2 Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Фонд тестовых заданий

1. Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:
 - а) Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
 - б) Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
 - в) Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
 - г) Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.Эталон ответа: б
2. Выбери правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:
 - а) Требованиям безопасности и экологичности
 - б) Требованиям экономичности
 - в) Требованиям управляющего

г) требованиям производства кулинарной продукции

Эталон ответа: а

3. Выбери правильный ответ. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:

а) Культура обслуживания

б) Этикет

в) Метод планирования

г) Анкетирование

Эталон ответа: а

4. Выбери правильный ответ. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

а) 2 м²

б) 1,8 м²

в) 1,6 м²

г) 1,7 м²

Эталон ответа: в

5. Выбери правильный ответ. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

а) Хостес

б) Официант

в) Бармен

г) Сомелье

Эталон ответа: г

6. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

а) Фарфоровая

б) Керамическая

в) Фаянсовая

г) Стеклянная

Эталон ответа: а

7. Выбери правильный ответ. Мерная посуда должна иметь:

а) Клеймо Госстандарта

б) Клеймо ГОСТ

в) Клеймо Роспотребнадзора

г) Без клейма

Эталон ответа: а

8. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?

а) Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую

б) Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую

в) Нет различий

г) Одинаковые

Эталон ответа: б

9. Выбери бокал, предназначенный для шампанского:

а) Пусс-кафе

б) Айриш

в) Флюте

г) Фраппе

Эталон ответа: в

10. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?

а) Основными приборами

б) Вспомогательными приборами

в) Дополнительными приборами

г) Столовыми приборами

Эталон ответа: а

Критерии оценивания

Оценка «отлично» выставляется студенту

за 100% правильных ответов;

Оценка «хорошо» выставляется студенту

за 75 - 99% правильных ответов;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту

за 50 - 75% правильных ответов;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту

за менее 50% правильных ответов.

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации и критерии оценки

Вопросы к экзамену

1. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.
2. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.
3. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.
4. Прогрессивные технологии обслуживания
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания.
6. Общие требования.
7. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.
8. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания
9. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение
10. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.
11. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг
12. Интерьер помещений организации питания.
13. Сервизная, назначение, оснащение
14. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение.
15. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение.
16. Раздаточная, назначение, оснащение.
17. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение
18. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы).
19. Характеристика металлической посуды.
20. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.
21. Порядок получения и подготовка посуды, приборов
22. .Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла.
23. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.
24. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.
25. Правила работы с подносом.
26. Назначение и принципы составления меню
27. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.
28. Карта вин.
29. Карта коктейлей ресторана.
30. Оформление меню и карты вин
31. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.
32. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов

33. Правила и нормы охраны труда.
34. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.
35. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями
36. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.
37. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива передача заказа на производство.
38. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива
39. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.
40. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи
41. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.
42. Декантация вин.
43. Особенности подачи шампанского
44. Виды и формы складывания салфеток
45. Композиции из цветов.
46. Музыкальное обслуживание
47. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.
48. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд.
49. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.
50. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.
51. Правила подачи табачных изделий.
52. Правила этикета и нормы поведения за столом.
53. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.
54. Расчет с потребителями
55. Виды приемов и банкетов
56. Дневные дипломатические приемы.
57. Вечерние дипломатические приемы
58. Прием заказа.
59. Роль менеджера в организации банкетной службы.
60. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
61. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
62. Прием-фуршет.
63. Прием коктейль.
64. Банкет-чай.
65. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
66. Банкет «Свадьба».
67. Банкет «День рождения».
68. Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей
69. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс

70. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.
71. Обслуживание в гостиницах.
72. Обслуживание в номерах гостиниц
73. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий
74. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта
75. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта
76. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю
77. Кейтеринг: понятие, виды.
78. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана
79. Понятие шведский стол.
80. Правила приготовления фондю

Критерии оценивания компетенций

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.