

КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения промежуточной аттестации

по учебной дисциплине

**ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ И
ОБСЛУЖИВАНИЕ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии

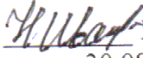
43.01.09 Повар, кондитер

Форма проведения оценочной процедуры
дифференцированный зачет

Советск,
2019 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

 Н.А. Ивашкина
30.08.2019 года


Контрольно-оценочные средства разработаны:

- на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

Разработчик:

Машкова О.А., преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли». Протокол № 01 от 29 августа 2019 года 

Рекомендованы методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж». Протокол №1 от 30 августа 2019 года

СОГЛАСОВАНЫ:

Генеральный директор

ООО «ЦОВИЮР»

 Л.И. Гаврилова



1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Организация обслуживания КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме Экзамена

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

умения:

- 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

знания:

- 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

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.

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 языке.

профессиональные компетенции

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

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

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

Билеты для дифференцированного зачета по дисциплине

Билет № 1

1. Типы и назначение предприятий общественного питания.
2. Характеристика торговых и производственных помещений.
3. За сервировать стол к завтраку (полная сервировка).

Билет № 2

1. Виды складывания салфеток.
2. Правила работы с системой «Telepat».
3. Идентифицировать ассортимент фарфоро- фаянсовой посуды.

Билет № 3

1. Встреча и размещение гостей.
2. Рекомендуемые блюда и закуски.
3. Составить карту коктейлей.

Билет № 4

1. Правила подачи сладких блюд и кондитерских изделий.
2. Учет счетов под конец рабочего дня (реестр).
3. За сервировать стол к ужину

Билет № 5

1. Расчёт с посетителем. Виды расчета.
2. Характеристика предприятий общественного питания «Ресторан».
3. Продемонстрировать уборку использованной посуды.

Билет № 6

1. Сервировка стола к завтраку (полная).
2. Характеристика столовых приборов.
3. Идентификация ассортимента столовых приборов.

Билет № 7

1. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.
2. Сервировка стола к ужину.
3. Наглядно продемонстрировать полировку посуды.

Билет № 8

1. Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды. Емкость и назначение.
2. Правила приёма и оформления заказа.
3. Составить карту вин.

Билет № 9

1. Характеристика металлической посуды.
2. Порядок получения продукции с производства.
3. Продемонстрировать складывание салфеток низкой формы.

Билет № 10

1. Назначение и принципы составления меню.

- 2.Правила подачи горячих закусок.
- 3.Заполнить реестр.

Билет № 11

- 1.Оформление и виды меню.
- 2.Основные элементы обслуживания.
- 3.Идентифицировать ассортимент металлической посуды.

Билет № 12

- 1.Этапы организации обслуживания. Уборка торговых помещений.
- 2.Сервировка стола к обеду (полная).
- 3.Отработать приём и оформление заказа.

Билет № 13

- 1.Характеристика столового белья.
- 2.Общие правила сервировки стола.
- 3.Оформить счёт.

Билет № 14

- 1.Назначение и принципы составления карты коктейлей.
- 2.Порядок получения продукции из бара.
- 3.Засервировать стол к обеду (минимальная сервировка).

Билет № 15

- 1.Назначение и принципы составления карты вин.
- 2.Сервировка стола к обеду минимальная.
- 3.Продемонстрировать подачу первых блюд.

Билет № 16

- 1.Санитарные требования к посуде, приборам, стеклу.
- 2.Последовательность подачи горячих закусок.
- 3.Провести замену пепельницы.

Билет № 17

- 1.Порядок получения и подготовка посуды, приборов.
- 2.Правила подачи горячих напитков.
- 3.Заполнить акт на утрату и бой посуды.

Билет № 18

- 1.Правила работы с подносом.
- 2.Последовательность подачи холодных блюд и закусок.
- 3.Идентифицировать ассортимент стеклянной посуды.

Билет № 19

- 1.Требования к накрытию столов скатертями и их замена.
- 2.Правила откупоривания шампанского.
- 3.Провести встречу и размещение гостей.

Билет № 20

- 1.Этапы организации обслуживания. Заключительный этап.
- 2.Правила подачи холодных блюд и закусок.
- 3.Организовать рабочее место официанта.

Билет № 21

- 1.Сервировка стола к завтраку (минимальная).
- 2.Работа бариста. Рекомендации по выбору и подачи кофе.
- 3.Продемонстрировать подачу холодных напитков.

Билет № 22

- 1.Правила подачи холодных напитков.
- 2.Требования к интерьеру мебели. Освещение торговых помещений.
- 3.Засервировать стол к обеду (полная сервировка).

Билет № 23

- 1.Этапы организации обслуживания. Основной этап.
- 2.Температура подачи вино - водочных изделий.
- 3.Продемонстрировать подачу горячих напитков.

Билет № 24

- 1.Основные принципы профессионального поведения официанта.
- 2.Правила подачи табачных изделий.
- 3.Продемонстрировать складывание салфеток высокой формы.

Билет № 25

- 1.Правила подачи вино- водочных изделий .
- 2.Последовательность подачи вторых блюд.
- 3.Засервировать стол к завтраку (минимальная сервировка).

Билет № 26

- 1.Варианты расстановки мебели в зале.
- 2.Правила подачи первых блюд.
- 3.Произвести прием и оформление заказа.

Билет № 27

- 1.Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подаче вин.
- 2.Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.
- 3.Продемонстрировать правила работы с ручником.

Билет № 28

- 1.Правила подачи вторых блюд.
- 2.Способы уборки со стола использованной посуды .
- 3.Составить меню ресторана.

Билет № 29

- 1.Характеристика деревянной и пластмассовой посуды.
- 2.Основные принадлежности официанта.
- 3.Продемонстрировать подачу кондитерских изделий.

Тестирование**Инструкция по проведению тестового задания**

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

1. В каком цехе готовят горячие супы, бульоны, гарниры?

- А. Холодный цех
- В. Кулинарный цех
- С. Горячий цех
- Д. Все ответы верны
- Е. Кондитерский цех

2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

- А. Бар
- В. Кафе
- С. Ресторан
- Д. Закусочная
- Е. Ларек

3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

- А. Организация питания
- В. Кулинарные цеха
- С. Складское помещение
- Д. Все ответы верны
- Е. Коридорные помещения

4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

- А. Руководитель ПОП
- В. Директор ПОП
- С. Работники
- Д. Все ответы верны
- Е. Налоговая

5. Режим хранения товаров это ?

- А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
- В. Срок реализации продуктов
- С. Отпуск продуктов
- Д. Влажность продукта
- Е. Питательные вещества

6. Где не рекомендуется хранить продукты?

- А. В коридорах на разгрузочных площадках
- В. Складских помещениях
- С. В складе
- Д. В холодильнике
- Е. В Цехах

7. Меню это?

- А. Соответствующий документ
- В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
- С. Накладная
- Д. Сертификат
- Е. Товарный чек

8. Что такое рабочее место работника ?

- А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции
- В. Производственные помещения
- С. Организация питания без участия работника
- Д. Санаторий

Е. Все ответы верны

9. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

- А. Люкс первый, второй
- В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий
- С. Первый, Второй
- Д. Второй , экстра
- Е. Третий

10. Перечислите виды торговых залов?

- А. Закрытые, полужакрытые , открытые сады
- В . Заготовочные
- С. Закрытые сады
- Д. Полузакрытые
- Е. Открытые

11. Торговый зал это?

- А. Помещения для складов
- В. Помещения для людей.
- С. Помещения для развлечений
- Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
- Е. Помещения для детей

12. Перечислите виды скатертей?

- А. Льяные
- В. Полульяные и х\б
- С. Экстра люкс
- Д . Первый вид
- Е. Льяные , полульяные и х\б

13. К каким приборам относят нож и вилку

- А. Фруктовой
- В. Столовые
- С. Все ответы верны
- Д. Закусочные
- Е . Десертные

14. Как подают соусы?

- А. В соуснице
- В. В чесночнице
- С. В тарелках
- Д. В бокалах
- Е . В Турке

15. При подаче вин их охлаждают?

- А. 8-1°с
- В. 8°с
- С. 9°с
- Д. 1°с
- Е. 10°с

16. Сколько видов уборки посуды существует?

- А. 1
- В. 7
- С. 5
- Д. 6
- Е. 4

17. Размеры белых салфеток?

- A. 46x46
- B. 30x30
- C. 20x30
- D. 10x20
- E. 5x15

18. На сколько помещений разделяется моечная ?

- A. 3
- B. 4
- C. 10
- D. 1
- E. 2

19. Метрдотель-это?

- A. Официант
- B. Главный по кухне
- C. Связующие звено между руководством и посетителями
- D. Все ответы верны
- E. Администратор

20. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

- A. Слева
- B. Справа
- C. По центру
- D. Сзади
- E. Все ответы верны

21. Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?

- A. Санитарные нормы
- B. Контроль продуктов
- C. Температура помещения
- D. Влажность помещения
- E. Все ответы верны

22. Обычно меню завтрака входит?

- A. Чай, кофе ,молоко
- B. Коньяк
- C. Вино
- D. Ром
- E. Сок

23. Хранения фарфоровой посуды?

- A. по 10-20шт
- B. По 20-30шт
- C. 10-15шт
- D. 5-10
- E. 6-12шт

24. Холодный цех это?

- A. Выдача супов
- B. Прием грязной посуду
- C. Выдача заказов
- D. Выдача салатов
- E. Буфет

25. Заказ-счет выписывается в ?

- A. В 2-ух экземплярах

- В. В 5-ти экземплярах
- С. В 1-ом экземпляре
- Д. В 6-и экземплярах
- Е. Все ответы верны

Эталон ответа

1	С
2	С
3	С
4	А
5	А
6	А
7	В
8	А
9	В
10	А
11	Д
12	Е
13	С
14	А
15	А
16	Е
17	А
18	Е
19	С
20	А
21	Е
22	А
23	С
24	Д
25	В

Критерии оценки

Оценка «5» - полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «4» - в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «3» - не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» - почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «1» - полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы преподавателя.

Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- диапроектор;
- интерактивная доска.

- комплект учебно-наглядных пособий ;
- образцы посуды, столовых приборов;
- образцы столового белья;
- инвентарь.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет -ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания –М.: КноРус, 2018. – 321 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
3. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
4. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
5. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
6. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
7. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
8. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.bpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.

Дополнительные источники:

1. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

3. Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.fgio.ru,

4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.

5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.