

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 12 от 30 мая 2024 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Освоение профессии 16399 Официант, бармен»

специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому
делу**

Махачкала-2024

Составитель – Загирова Мадина Славиковна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Фонд оценочных средств по дисциплине ОП.04 «Освоение профессии 16399 Официант, бармен» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г., № 1565, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств по дисциплине ОП.04 «Освоение профессии 16399 Официант, бармен» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru.

Загирова М.С. Фонд оценочных средств по дисциплине ОП.04 «Освоение профессии 16399 Официант, бармен» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2024 г., 38 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 28 мая 2024 г.

Рекомендована к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атавой Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 23 мая 2024г., протокол № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ.....	8
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,.....	8
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	8
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	8
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	11
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	17
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	17
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся..	32
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	37

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения дисциплины), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине) обучающихся по дисциплине ОП.04 «Освоение профессии 16399 Официант, бармен» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС по дисциплины ОП.04 «Освоение профессии 16399 Официант, бармен» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППССЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.
- Основными параметрами и свойствами фонда оценочных средств являются:
 - предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной дисциплины);
 - содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих дисциплины);
 - объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
 - качество фонда оценочных средств в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

код компетенции	формулировка компетенции
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Компонентный состав компетенций

<i>Код и формулировка компетенции</i>	<i>Компонентный состав компетенции</i>		
	<i>знать:</i>	<i>уметь:</i>	<i>иметь практический опыт:</i>
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.	31 – ассортимент сложных холодных и горячих десертов; 32 – основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.	У1 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У2 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	ПО1 - в приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО2 - в контроле качества и безопасности

			готовой продукции;
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.	33 – технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; 34 – правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	У3 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; У4- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.	ПО3 – в приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
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.	35 – технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; 36 - варианты оформления и технику декорирования горячих десертов	У5 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; У6- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.	ПО4 - в приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО5– в приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов; оформления и отделки сложных горячих десертов; ПО6– в контроле качества и безопасности готовой продукции.
ПК 4.4 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	37 – правила охлаждения и замораживания основ для приготовления	У7 - расчета массы сырья для приготовления холодного напитка;	

напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	сложных холодных напитков;		
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.	38 – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных напитков; 39 – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;	У8 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих напитков.	
ПК 4.6 - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	310 – актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	У9 – расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; У10- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	

II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/ п	Контролируе мые разделы, темы дисциплины	Код контро лируемо й компет енции или ее части	Планируемые результаты обучения (знать, уметь, иметь практический опыт)	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	Тема 1 Услуги общественног о питания и требования к ним	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	– для обсуждения ; – тестовые задания; практическ ие задачи	Экзаменационн ые вопросы №№ 1-4 Задача № 1-3
2.	Тема 2. Торговые помещения организаций питания	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	– для обсуждения ; – тестовые задания; практическ ие задачи	- Экзаменационн ые вопросы №№ 8,12,14,24,26,59; Задача № 4-6

3.	Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; – практические задачи – деловая игра	Экзаменационные вопросы №№ 11,15,55,63 Задача №7-10
4.	Тема 4. Этапы организации обслуживания	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	Комплект теоретических заданий №1.1 Комплект тестовых заданий №1.2 Комплект ситуационных задач №1.3 Комплект заданий №1.4	Экзаменационные вопросы №№ 10,13,20,27,30,33,54 Задача №10-13
5.	Тема 5. Организация процесса обслуживания в зале	ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.3 Знать: 35, 36 Уметь: У5, У6. ПО: ПО4,ПО5. ПК-4.5 Знать: 38, 39 Уметь: У8 ПК-4.6	Комплект теоретических заданий №2.1 Комплект тестовых заданий №2.2 Комплект ситуационных	- Экзаменационные вопросы №№ 16,17,19,22,23,25,29,32,37,40,60 Задача №14-17

			Знать: 310 Уметь: У9.	ых задач №2.3 Комплект заданий №2.4	
6.	Тема 6. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.3 Знать: 35, 36 Уметь: У5, У6. ПО: ПО4,ПО5. ПК-4.5 Знать: 38, 39 Уметь: У8 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	Комплект теоретическ их заданий №2.1 Комплект тестовых заданий №2.2 Комплект ситуационн ых задач №2.3 Комплект заданий №2.4	- Экзаменационн ые вопросы №№ 9,36,49,51 Задача №18-21
7.	Тема 7. Специальные формы обслуживания	ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.3 Знать: 35, 36 Уметь: У5, У6. ПО: ПО4,ПО5. ПК-4.5 Знать: 38, 39 Уметь: У8 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	Комплект теоретическ их заданий №2.1 Комплект тестовых заданий №2.2 Комплект ситуационн ых задач №2.3 Комплект заданий №2.4	Экзаменационн ые вопросы №№ 42,45,48,60,64 Задача №22-24
8.	Тема 8. «Работа в баре»	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2.	Комплект теоретическ их заданий №2.1	Экзаменационн ые вопросы №№ 17,19,22,29,32,40 ,44

		ПК 4.5 ПК 4.6	ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3, У4. ПО: ПО3. ПК-4.3 Знать: 35, 36 Уметь: У5, У6. ПО: ПО4, ПО5. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.5 Знать: 38, 39 Уметь: У8 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	Комплект тестовых заданий №2.2 Комплект ситуационн ых задач №2.3 Комплект заданий №2.4	Задача №24-26
--	--	--------------------------------	--	--	---------------

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на экзамене (максимум – 30 баллов)

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
100-балльная шкала	85 и $\geq$	70 – 84	51 – 69	0 – 50

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОСе
--------------	---	---	---

УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для обсуждения по темам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданными условием задачи, на основе чего необходимо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи	Задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	10	отлично
2.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	хорошо
3.	ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, 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.	5	удовлетворительно
4.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	
5.	50-59% правильных ответов	1-2	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не исказившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение безосновательно.	1	
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности и компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности и компетенции)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности и компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности и компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	25-27	
3.	глубокие знания материала, правильное понимание	22-24	

	сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответы на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок		
4.	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	19-21	
5.	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень сформированно сти компетенции)
6.	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	13-15	
7.	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	10-12	Удовлетворите льно (приемлемый уровень сформированно сти компетенции)
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
9.	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	4-6	Неудовлетвори тельно (недостаточны й уровень сформированно сти компетенции)
10.	не дан ответ на поставленные вопросы	1-3	
11.	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	0	

К) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЭКЗАМЕНЕ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количес тво баллов	Оценка
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	24-30	Отлично (высокий уровень сформирован ности компетенции)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	17-23	Хорошо (достаточный уровень сформирован ности компетенции)
3.	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании	10-16	Удовлетворит

	процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.		ельно (приемлемый уровень сформирован ности компетенции)
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	0-9	Неудовлетвор ительно (недостаточн ый уровень сформирован ности компетенции)

III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Задание 1. Тестовые задания

Вариант 1.

Вопросы базового уровня

1. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. По уровню обслуживания и номенклатуре услуг предприятия общественного питания классифицируют на следующие классы:

люкс, высший, первый, второй;
первый, второй, третий;
высший, первый, второй;
люкс, высший, первый.

2. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Каков верный вариант расстановки столов в зале:

по диагонали;
в шахматном порядке;
рядами;
все ответы верны.

3. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Высота фуршетных столов составляет:

900–1100 мм;
750–770 мм;
600–700 мм;
600–685 мм.

4. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Мольтон – это:

небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной;
подкладка из фланели, используемая под основную скатерть;
скатерть, которая прикрепляется по периметру стола при сервировке обслуживания по типу «шведский стол»;
небольшая (обычно цветная) салфетка, используемая при сервировке банкета-чай.

5. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. На сколько сантиметров должна свисать скатерть со стола?

не ниже сиденья стула;
35 см;

скатерть должна быть по краю стола.

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какое назначение кокильниц?

приготовление и подача горячих закусок из рыбы и морепродуктов;
приготовление и подача горячих закусок из различных продуктов;
подача закусок из рыбы и морепродуктов.

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К первым блюдам, отпускаемым в бульонной чашке подают

чайную ложку.
столовую ложку.
десертную ложку.

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие приборы используют для ассорти рыбного?

Закусочные;
Рыбные;
Столловые;
Десертные.

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Укажите классическое место сервировки индивидуального ножа для масла:

справа от закусочной тарелки;
слева от пирожковой тарелки;
на пирожковой тарелке;
перед закусочной тарелкой.

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Температура подачи холодных закусок составляет:

8–10 °С;
12–14 °С;
14–16 °С;
16–18 °С.

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. С какой стороны официант подходит к гостю, чтобы налить напиток:

справа, наливает правой рукой;
слева, наливает левой рукой;
не имеет значения.

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какая форма обслуживания имеет место при проведении французского вида обслуживания:

полное обслуживание;
частичное обслуживание;
полное самообслуживание;

частичное самообслуживание.

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Услуги общественного питания должны отвечать:

Требованиям безопасности и экологичности

Требованиям экономичности

Требованиям управляющего

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

Сомелье

Официант

Бармен

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

Фарфоровая

Керамическая

Фаянсовая

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В каком порядке расположены в меню горячие блюда?

мясные, из птицы, рыбные;

рыбные, мясные, из птицы;

из птицы, мясные, рыбные.

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?

Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую

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

Нет различий

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Выбери бокал, предназначенный для шампанского:

Пусс-кафе

Айриш

Флюте

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Расстояние от края стола до ручек приборов и закусочной тарелки:

2 см;

по краю стола;

5 см.

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Укажите классическое место сервировки индивидуального ножа для масла:
справа от закусочной тарелки;
слева от пирожковой тарелки;
на пирожковой тарелке;
перед закусочной тарелкой.

Вариант 2.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Торговыми помещениями предприятий общественного питания принято считать:
догоотовочные заготовочные помещения
торговые залы, помещения для отпуска обедов потребителям (в столовых самообслуживания), вестибюли (в том числе гардероб, умывальные и туалетные комнаты).
мясной, рыбный, овощной цехи

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Вестибюль — это первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. это помещение располагается перед входом в основной зал. Он служит местом отдыха или сбора группы посетителей, если они пришли в ресторан на банкет не одновременно.
это помещение рассчитано для приема верхней одежды от посетителей

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какие требования по технике безопасности могут предъявляться к официанту:
просматривать полученную посуду на наличие трещин и сколов
следить за исправностью пожарной безопасности в зале ресторана
открывать бутылки с шампанским вне зала ресторана

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:
А la carte (с франз. «по карте» Алякарт-обслуживание по меню, применяют дорогие рестораны с установлением цены на каждое порционное блюдо);
Табльдот- выбор одного и большего ассортимента блюд по строго установленной стоимости;
du jour (с франз. «карта дня» КЯХТДЮЖУР- меню дневных блюд)
Шведский стол (множество блюд на столе, еда разбирается по тарелкам самими гостями);
Стол-буфет;
Цикличное меню.

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Кем формируется торговый ассортимент?
потребителем
организацией торговли
производителем.

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Меню скомплектованного питания составляется?

по заказам организаций и отдельных лиц

на предприятиях с постоянным контингентом питающихся

на предприятиях быстрого питания.

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какой режим является оптимальным для сбалансированного питания?

не менее 3-х раз в сутки

не менее 4-х раз в сутки

не менее 2-х раз в сутки.

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Фуа-гра:

паштет из печени

паштет из мяса

паштет из сыра.

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Континентальный завтрак это?

завтрак туриста

завтрак бизнесмена

завтрак школьника;

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Продолжительность проведения банкета-фуршета?

1-2 часа

2-3 часа

1-3 часа

2-4 часа.

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Кейтеринг это:

предоставление услуг ОП вне ресторана

предоставление услуг в ресторане

предоставление услуг на предприятиях

предоставление услуг на транспорте;

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:

ВВ – в стоимость проживания входит завтрак;

НВ –полупансион входит завтрак и ужин;

НВ+ –полупансион входит завтрак и ужин, а также алкогольные и безалкогольные напитки местного производства в течение дня;

ФВ – полный пансион входит завтрак, обед и ужин;

ФВ+ –полный пансион входит завтрак, обед и ужин, а также алкогольные и безалкогольные напитки;

ALL – «Олл инклюзив» все включено, входит завтрак, обед и ужин (шведский стол), в течение дня предлагаются алкогольные и безалкогольные напитки местного производства в неограниченном количестве и дополнительное питание (второй завтрак, полдник, поздний ужин, легкие закуски).

13. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:

Шведский стол;

A la carte;

Табльдот;

Стол-буфет;

Цикличное меню;

Carte du jour.

14. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Характеристика и назначение мелкой столовой тарелки.

d-200 мм. Подача закусок, гарниров к супам, мучных кондитерских изделий;

d-240 мм. Подача холодных блюд и закусок;

d-240 мм. Подача горячих вторых блюд, как подставная под закусочную и глубокую столовую.

15. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для мороженого используется:

чайная ложка;

десертная ложка;

столовая ложка;

кофейная ложка.

16. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:

Закрытого типа;

Полузакрытого типа;

Коммерческие;

Социально-ориентированные;

Открытого типа;

Все вышеперечисленное.

17. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Предприятие общественного питания- это

предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления. механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий небольшие предприятия, работающие на полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах, которые поступают из заготовочных предприятий общественного питания.

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. По производственно-торговому признаку (с учетом выполнения функций по приготовлению и реализации пищи) предприятия общественного питания подразделяются:

люкс, высший и первый
заготовочные и доготовочные.
рестораны, столовые, закусочные

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Кафе, столовые и закусочные относятся:

первый класс
люкс
на классы не подразделяются

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Класс люкс в соответствии со стандартом присваивается ресторанам и барам:

изысканность интерьеров, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, оригинальный ассортимент, изысканные заказные и фирменные блюда, изделия для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей;
оригинальные интерьеры, широкий выбор услуг, комфортность, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий, а также напитков сложного приготовления (для ресторанов), а также напитков и коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных (для баров).
все высказывания верны

Вариант 3.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как не следует поступать, если гость недоволен процедурой подачи пищи, сравнивая ее с сервисом в других ресторанах:

рассказать особенности технологии приготовления и подачи блюд в ресторане
спорить с посетителем, доказывая свою компетентность
пригласить в зал ресторана метрдотеля или шеф-повара

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как понять официанту, что гость закончил есть?

приборы сложены на тарелке крестом, при этом ручка ножа указывает на четыре часа, а ручка вилки-на восемь часов
оба прибора лежат ручками на столе, а другими концами на тарелке
оба прибора лежат на тарелке параллельно друг другу, показывая ручками на пять часов

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

официант на 2-4 человека;
официант на 4-6 человек;

- 1 официант на 6-8 человек;
- 1 официант на 8-10 человек;
- 1 официант на 10-12 человек;
- 1 официант на 12-14 человек.

4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как называют производственный участок, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса?

- Рабочее место;
- Технологическая линия;
- Специализированная зона.

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какую информацию о предприятии общественного питания можно извлечь, используя СНиП?

- Уровень оснащения оборудованием и инвентарем;
- Санитарные требования к организации работы;
- Состав и площади помещений.

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. ГОСТ Р 50762—95 «Кулинария предприятий общественного питания»

предусматривает пять типов предприятий общественного питания:

- ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.
- кафе, кафетерий, столовая, салат- бар, гриль-бары,
- закусочная, чайная, племенная, шашлычная, кофейня

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В состав десертного прибора входит:

- вилка, нож
- вилка, нож, ложка
- вилка, ложка
- вилка, ложка, лопатка.

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Сервизная должна располагаться?

- рядом со складом
- рядом с моечной столовой посуды
- рядом с охлаждаемой камерой
- рядом с гардеробом

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Мерная посуда должна иметь:

- Клеймо Госстандарта
- Клеймо ГОСТ
- Без клейма

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога:

1 раз в год

1 раз в месяц

1 раз в 6 месяцев

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:

Культура обслуживания

Этикет

Метод планирования

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При обслуживании банкетов в то время, когда произносятся тосты:

официанты продолжают обслуживание;

обслуживание приостанавливается, и официанты остаются стоять на том месте, где их застал тост;

официанты поднимают бокал за юбиляра;

обслуживание приостанавливается, и официанты должны отойти от стола.

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

1 официант на 2-4 человека;

1 официант на 4-6 человек;

1 официант на 6-8 человек;

1 официант на 8-10 человек;

1 официант на 10-12 человек;

1 официант на 12-14 человек.

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Банкеты, для которых не накрывают столы:

Дипломатический прием;

Банкет-чай;

Кофе-брейк;

Банкет-фуршет;

Банкет-коктейль;

Банкет с частичным обслуживанием официантов.

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

Шведский стол;

Буфетное обслуживание;

Американский сервис;

Английский сервис;

Немецкий сервис;

Французский сервис.

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:

Континентальный;

Расширенный;

Английский;

Американский;

Шведский стол;

Завтрак с шампанским.

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Банкеты, которые проводят «стоя»:

Дипломатический прием;

Банкет-чай;

Кофе-брейк;

Банкет-фуршет;

Банкет-коктейль

Банкет с частичным обслуживанием официантов.

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:

A la carte;

Табльдот;

Carte du jour;

Шведский стол;

Стол-буфет;

Цикличное меню (повторяется периодически).

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?

Основными приборами

Вспомогательными приборами

Дополнительными приборами

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Что означает сложный ассортимент?

небольшое количество наименований

набор однородных товаров

значительное количество наименований

Задание 2. Перечень вопросов для устного обсуждения

1. Основные понятия дисциплины "Освоение профессии 16399 Официант, барме". Дайте определения.
2. Какие требования предъявляют к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания?

3. Перечислите цели и задачи обслуживания.
4. На какие услуги подразделяются услуги общественного питания?
5. Какие методы и формы обслуживания применяются на предприятиях общественного питания?
6. На какие типы подразделяются предприятия общественного питания?
7. Перечислите основные направления развития современных технологий обслуживания в ПОП.
8. Что такое мерчендайзинг общественного питания? Какие приемы мерчендайзинга применяют для увеличения объема продаж?
9. Перечислите факторы, влияющие на качество обслуживания
10. Перечислите виды торговых помещений?
11. Какие требования предъявляются к вестибюлю?
12. Дайте характеристику гардероба?
13. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам?
14. Назначение аванзала, его характеристика?
15. Какие требования предъявляются к торговым залам?
16. Дайте определение интерьера зала?
17. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторана и баров
18. различных классов?
19. Классификация столовой посуды.
20. Классификация столовых приборов.
21. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фарфоровой посуды.
22. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фаянсовой посуды.
23. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика керамической посуды.
24. Хрустальная посуда: характеристика, назначение
25. Стеклопосуда: характеристика, назначение.
26. Металлическая посуда: назначение, характеристика, уход.
27. Столовые приборы: назначение, характеристика.
28. Столовое белье: виды и назначение.
29. Меню, прейскурант: виды, назначение.
30. Правила составления меню.
31. Правила составления прейскурантов.
32. Правила составления карт вин.
33. Особенности обслуживания в ресторанах различных типов и классов.
34. Последовательность подачи блюд.
35. Последовательность подачи напитков.
36. Методы подачи блюд.
37. Расчет с посетителями.
38. Услуги по организации досуга.
39. Услуги по организации досуга.
40. Правила этикета и нормы поведения за столом.
41. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.
42. Правила подготовки к проведению банкета.
43. Подготовка зала к обслуживанию.
44. Банкет (прием) с полным обслуживанием официантами.
45. Банкет (прием) с частичным обслуживанием официантами.

- 46.Банкет (прием) по типу фуршет.
- 47.Банкет (прием) – коктейль.
- 48.Банкет-чай.
- 49.Коктейль-фуршет,
- 50.Коктейль-фуршет-кофе.
- 51.Сервировка столов для завтрака.
- 52.Сервировка столов для обеда.
- 53.Сервировка столов для ужина.
- 54.Предварительная сервировка столов.
- 55.Особенности обслуживания в ресторанах различных типов и классов.
- 56.Последовательность подачи блюд.
- 57.Последовательность подачи напитков.
- 58.Методы подачи блюд.
- 59.Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.
- 60.Правила подготовки к проведению банкета.
- 61.Подготовка зала к обслуживанию.
- 62.Банкет (прием) с полным обслуживанием официантами.
- 63.Банкет (прием) с частичным обслуживанием официантами.
- 64.Банкет (прием) по типу фуршет.
- 65.Банкет (прием) – коктейль.
- 66.Банкет-чай.
- 67.Коктейль-фуршет,
- 68.Коктейль-фуршет-кофе.
- 69.Специальные формы услуг – определение, классификация.
- 70.Особенности обслуживания участников конференций.
- 71.Особенности обслуживания участников семинаров.
- 72.Особенности обслуживания участников съездов.
- 73.Особенности обслуживания участников спортивных мероприятий.
- 74.Особенности организации питания в местах массового отдыха.
- 75.Современные типы услуг: стол-экспресс.
- 76.Современные типы услуг: зал-экспресс.
- 77.Современные типы услуг: «шведский стол».
- 78.Современные типы услуг: бизнес-ланч.
- 79.Социальное питание: понятие.
- 80.Организация питания на производственных предприятиях.
- 81.Линии раздачи: виды, назначение, использование. Организация питания студентов.
- 82.Организация питания школьников.
- 83.Обслуживание незащищенных групп населения.
- 84.Обслуживающий персонал: определение.
- 85.Требования, предъявляемые к персоналу.
- 86.Организация труда работников зала.

Задание 3 Практические задания

Задача 1. Фактически сложившаяся общедоступная сеть общественного питания для жилого административного района с численность жителей 35 тыс. человек (по состоянию на 01.01.2008г.) представлена следующими предприятиями:

- столовая на 75 мест с магазином кулинарии на 2 рабочих места;
- кафе детское на 50 мест;
- специализированная закусочная на 25 мест.

Рассчитать потребность в общедоступной сети предприятий общественного питания для данного жилого административного района на 01.01.2011 г. Ежегодный прирост населения – 3 %.

Задача 2. Для вновь строящегося ПТУ (предполагаемое число учащихся – 560 чел.) определить необходимое число мест, тип предприятия общественного питания, вид предоставляемого питания.

Задача 3. Рассчитать количество мест в предприятиях общественного питания, расположенных в городских зонах массового отдыха, на первом этапе строительства для города с численностью населения 600 тыс. человек. В городе обеспеченность сетью общедоступных предприятий общественного питания составляет 70%. Для промышленного предприятия с числом работающих 5 тыс. чел. определить потребность в сети предприятий общественного питания. На территории этого предприятия имеется буфет на 32 места.

Задача 4 Рассчитать степень обеспеченности вуза сетью предприятий общественного питания. Число студентов очного обучения – 3 тыс. чел., число студентов заочного – 800 чел. Определить типы предприятий общественного питания.

Задача 5 1. Определите помещения для обслуживания потребителей на базовом предприятии общественного питания. Составьте опорный конспект данных помещений, предоставив о них краткую характеристику.

2. Рассчитайте площадь торгового зала в зависимости от типа и количества мест базового предприятия общественного питания, используя ОСТ 30389-2013.

Задача 6 1. Определите виды используемого освещения в торговом зале базового предприятия общественного питания, дайте краткую характеристику и сделайте в конспекте соответствующие записи.

2. Составьте заявку на оснащение столовой посудой и приборами вновь открываемое предприятие общественного питания.

Задача 7 Рассчитать потребность в посуде, столовых приборах, кухонном инвентаре, столовом белье для вновь строящегося ресторана на 200 посадочных мест. Расчеты представить в виде таблицы.

Таблица 1

№ п/п	Наименование предметов материально-технического оснащения	Количество, в шт.	
		На 1 место	На 200 мест
1.	Фарфоровая посуда		
2.	Тарелка пирожковая и т.д.		

Задача 8. Рассчитать потребность в посуде, столовых приборах, кухонном инвентаре, столовом белье для вновь строящегося детского кафе на 100 мест. Расчеты представить в виде таблицы.

Таблица 2

№ п/п	Наименование предметов материально-технического оснащения	Количество, в шт.	
		На 1 место	На 200 мест
1.	Фарфоровая посуда		
2.	Тарелка пирожковая и т.д.		

Задача 9. В связи с расширением дилерской сети ресторанов, компания провела обучение персонала в количестве 10 чел. Расходы на обучение одного специалиста в области маркетинга – 2 тыс. ден. ед. Продолжительность влияния программы обучения на производительность труда составила, по предварительным расчетам, 5 лет. Стоимостная оценка расхождения в производительности труда лучших и средних работников в отделе маркетинга составила 3 тыс. ден. ед.

Определить, на какие параметры работы фирмы будут влиять результаты обучения работников.

Рассчитать эффект влияния программы обучения на повышение производительности труда

Задача 10. Допустим, Вы хотите опросить потребителей об их реакции на новый ресторан. Предлагается провести это интервью якобы от имени несуществующего Института по исследованию маркетинга? Как Вы поступите?

Задача 11. Допустим, один Ваш подчиненный (официант, бармен, повар) ошибочно, в связи с недостаточным опытом, допустил ошибку, в связи с чем ресторан упустил крупного влиятельного клиента. Другой – аналогично привлек клиента, получив за это вознаграждение. В первом случае компания упустила существенную выгоду, в другом – получила значительную прибыль. Опишите Вашу реакцию и действия в первой и второй ситуации.

Задача 12. Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов? Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.

Задача 13. 1. 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.

Задача 14. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборовой для

банкета-чай на 12 человек и количество официантов для обслуживания.

Задача 15. 1. 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

Задача 16. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборовой для

официального приёма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

Задача 17. 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

Задача 18. 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

Задача 19. 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

Задача 20. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для

официального приёма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

Задача 21. 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.

Задача 22. 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

Задача 23. 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

Задача 24. 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

Задача 25. 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.

Задача 26. 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

Задача 27. 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

Задача 28. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для

официального приёма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

Задача 29. Составление меню со свободным выбором блюд

1. Презентация кулинарного изделия с изложением концепции, оказавшей влияние на выбор и оформление

Задача 30. Разработка меню лечебно-профилактического питания для столовой промышленного предприятия

1. Экскурсия в ресторан при гостинице (виртуальная) Цель: организовывать труд обслуживающего персонала, организовывать обслуживание потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, методов и форм обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним.

Задание 4. Задания практической направленности

1.
 - 1.Сервировка стола на 4 человека к завтраку.
 - 2.Сервировка стола на 6 человек к обеду
2.
 - 1.Сервировка стола на 2 человека к ужину.
 - 2.Сервировка стола к чаю.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень экзаменационных вопросов

1. Услуги общественного питания, классификация.

2. Классификация методов и форм обслуживания.
3. Современные формы обслуживания.
4. Понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.
5. Торговые помещения: виды, назначение, характеристика.
6. Подсобные помещения: назначение, характеристика.
7. Оборудование торгового (банкетного) залов.
8. Классификация столовой посуды.
9. Классификация столовых приборов.
10. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фарфоровой посуды.
11. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фаянсовой посуды.
12. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика керамической посуды.
13. Хрустальная посуда: характеристика, назначение
14. Стеклопосуда: характеристика, назначение.
15. Металлическая посуда: назначение, характеристика, уход.
16. Столовые приборы: назначение, характеристика.
17. Столовое белье: виды и назначение.
18. Сервировка столов для завтрака.
19. Сервировка столов для обеда.
20. Сервировка столов для ужина.
21. Предварительная сервировка столов.
22. Меню, прейскурант: виды, назначение.
23. Правила составления меню.
24. Правила составления прейскурантов.
25. Правила составления карт вин.
26. Особенности обслуживания в ресторанах различных типов и классов.
27. Последовательность подачи блюд.
28. Последовательность подачи напитков.
29. Методы подачи блюд.
30. Расчет с посетителями.
31. Услуги по организации досуга.
32. Правила этикета и нормы поведения за столом.
33. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.
34. Правила подготовки к проведению банкета.
35. Подготовка зала к обслуживанию.
36. Банкет (прием) с полным обслуживанием официантами.
37. Банкет (прием) с частичным обслуживанием официантами.
38. Банкет (прием) по типу фуршет.
39. Банкет (прием) – коктейль.
40. Банкет-чай.
41. Коктейль-фуршет,
42. Коктейль-фуршет-кофе.
43. Специальные формы услуг – определение, классификация.
44. Особенности обслуживания участников конференций.
45. Особенности обслуживания участников семинаров.
46. Особенности обслуживания участников съездов.
47. Особенности обслуживания участников спортивных мероприятий.

48. Особенности организации питания в местах массового отдыха.
49. Современные типы услуг: стол-экспресс.
50. Современные типы услуг: зал-экспресс.
51. Современные типы услуг: «шведский стол».
52. Современные типы услуг: бизнес-ланч.
53. Виды туризма, классы обслуживания.
54. Услуги иностранным туристам.
55. Особенности питания иностранных туристов.
56. Услуги питания в пути следования туристов.
57. Социальное питание: понятие.
58. Организация питания на производственных предприятиях.
59. Линии раздачи: виды, назначение, использование. Организация питания студентов.
60. Организация питания школьников.
61. Обслуживание незащищенных групп населения.
62. Обслуживающий персонал: определение.
63. Требования, предъявляемые к персоналу.
64. Организация труда работников зала.

Задачи к экзамену

1. 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.
2. 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
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.
4. 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
5. 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.
6. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-чай на 12 человек и количество официантов для обслуживания.

6. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета
- «юбилей» на 30 человек и количество официантов для его обслуживания.
8. 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
9. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для официального приема на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.
10. Составить два варианта меню бизнес-ланча. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 80 порций закуски одного из вариантов.
11. Составить схему организационной структуры управления рестораном. Определить качество профессиональной пригодности к работе технолога предприятия.
12. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений кафе работающего на полуфабрикатах. Подобрать оборудование и инвентарь для работы цеха доработки полуфабрикатов.
13. Составить меню завтрака для туристов. Рассчитать количество сырья нетто для приготовления 50 порций одного блюда.
14. Составить схему организационной структуры управления кафе. Определить качества профессиональной пригодности к работе директора предприятия
15. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений столовой с полным производственным циклом. Организовать работу в одном из производственных подразделений.
16. Подобрать пять холодных закусок для кафе, и расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья нетто для одного блюда на 70 порций.
17. Составить схему взаимосвязи производственных цехов столовой с полным производственным циклом. Подобрать оборудование и инвентарь для работы одного из доготовочных производственных цехов.
18. Составить меню дневного рациона для столовой пансионата на 300 мест. Расположить блюда в определенной последовательности рассчитать количество сырья массой брутто одного напитка.
19. Составить схему технологического процесса в предприятии с полным производственным циклом. Организовать процесс реализации готовой продукции.
20. Составить меню обеда для столовой колледжа. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 500 порций горячего блюда.
21. Составить меню дневного рациона столовой санатория для диеты №1 расположить блюда в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья массой нетто для приготовления 200 порций напитка.
22. Составить схему организационной структуры управления столовой. Определить качества профессиональной пригодности повара предприятия.

23. Подобрать 5 вторых горячих блюд для кафе и расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 70 порций одного блюда.
24. Подобрать 3 первых и 3 вторых горячих блюда для столовой. Расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья для приготовления 150 порций первого горячего блюда.
25. Составить схему взаимосвязи производственных цехов кафе с полным производственным циклом. Подобрать оборудование и инвентарь для работы одного из заготовочных производственных цехов.
26. Подобрать блюда для меню обеда диеты №7 рассчитать количество сырья массой брутто на 400 порций одного холодного блюда.
27. Составить схему взаимосвязи производственных цехов ресторана с полным производственным циклом. Подобрать оборудование и инвентарь для работы холодного цеха предприятия.
28. Подобрать 5 вторых горячих блюд для кафе и расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья массой нетто для приготовления одного блюда на 60 порций.
29. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений ресторана с полным производственным циклом. Организовать работу горячего цеха предприятия.
30. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для официального приема на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Тестовые задания. Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

–отметка «удовлетворительно», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«хорошо», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«отлично», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, 10 баллов/ 20 вопросов = 0,5 баллов

Задачи. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Шкала оценивания:

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на изученный материал;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками при неполном использовании понятийного аппарата дисциплины;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться курсом лекций или учебниками.

На решение типовых задач отводиться 10 минут.