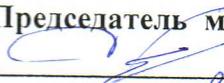


«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения
 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол № 1

«30» 08 2019 г.

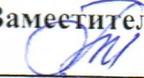
«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о. директор ГБПОУ УКИП и С
 Т.А.Христофорова

«30» 08 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР
 Н.В.Трегубова

«30» 08 2019 г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МДК.02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

МДК. 02.02. ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

МДК. 02.03. МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена

По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019 г.

Пояснительная записка

Контрольно оценочные средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработан на основе:

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1. 1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплин «Организация обслуживания в общественном питании» КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (комплексного). КОС разработаны на основании положений: ФГОС СПО Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» социально-экономического профиля на базе основного общего образования.

1. Рабочей программы учебной дисциплины «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов обучения
ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	- соответствие этапов подготовки организации организаций общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; - соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбору специального вида оборудования, мебели, посу-

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов обучения
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	- управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	- определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; - осуществление консультирования потребителей;
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей	- Анализ эффективности обслуживания потребителей.
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> - разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания: - выбор и определение показателей качества обслуживания; - разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания.
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки Результата
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов обучения
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество.	- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации.
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки организации питания в организациях общественного питания.
ОК.6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.
ОК.7.Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями
ОК.10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	знание действующих законов и нормативно-правовых документов, стандартов и иных нормативных документов

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля.

Результаты (объекты оценивания)	Текущий контроль	Промежуточный контроль
ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Письменный опрос, Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ , Устный опрос Тестовые задания Контрольные задания по вариантам	Комплексный экзамен

Результаты (объекты оценивания)	Текущий контроль	Промежуточный контроль
<p>ПК 2.2</p> <p>Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</p>	<p>Письменный опрос, Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ , Устный опрос Тестовые задания Контрольные задания по вариантам</p>	<p>Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.3</p> <p>Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями</p>	<p>Письменный опрос, Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ , Устный опрос, Контрольные задания по вариантам Тестовые задания</p>	<p>Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания</p>	<p>Письменный опрос, Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ , Устный опрос, Контрольные задания по вариантам Тестовые задания</p>	<p>Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.5.</p> <p>Анализировать эффективность обслуживания потребителей</p>	<p>Письменный опрос, Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ , Устный опрос, Контрольные задания по вариантам Тестовые задания</p>	<p>Комплексный экзамен</p>
<p>ПК 2.6.</p> <p>Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания</p>	<p>Письменный опрос, Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ Устный опрос Тестовые задания Контрольные работы по вариантам</p>	<p>Комплексный экзамен</p>
<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>		

Результаты (объекты оценивания)	Текущий контроль	Промежуточный контроль
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Письменный опрос, Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ , Устный опрос, Тестовые задания Контрольные работы	Комплексный экзамен
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество.	Письменный опрос, Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ , Устный опрос, Тестовые задания Контрольные работы по вариантам	Комплексный экзамен
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Письменный опрос, Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ , Устный опрос, Контрольные задания по вариантам Тестовые задания	Комплексный экзамен
ОК.6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Письменный опрос, Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ , Тестовые задания, Устный опрос, Контрольные задания по вариантам	Комплексный экзамен
ОК.7.Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Письменный опрос, Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ , Устный опрос, Тестовые задания, Контрольные задания	Комплексный экзамен

Результаты (объекты оценивания)	Текущий контроль	Промежуточный контроль
<p>ОК.10</p> <p>Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ ,</p> <p>Устный опрос,</p> <p>Контрольные задания по вариантам,</p> <p>Тестовые задания</p>	<p>Комплексный экзамен</p>

1. 4.Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений. Проверяемых при текущем и промежуточном контроле

Содержание учебного материала	ТИП КОНТРОЛЬНОГО ЗАДАНИЯ											
	П.К.2.1	П.К.2.2	П.К.2.3	П.К.1.4	П.К.2.5	П.К.2.6	О.К.1	ОК.2	О.К.3	О.К.6	О.К.7	О.К.10
Тема 1.1: Классификация услуг общественного питания	Т, КР ОП, УО	КР, УО, Т ПЗ	УО, КР, ПО. ПЗ	УО, КР, ПО.	КР, ПО, Т. ПЗ	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО	УО, КР, ПО	Т, КР ОП, УО	КР, ПО, Т.	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО
Тема 1.2: Характеристик а торговых помещений	Т, КР ОП, УО	КР, УО, Т.	УО, КР, ПО ПЗ.	УО, КР, ПО. ПЗ	КР, ПО, Т. ПЗ	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО	УО, КР, ПО	Т, КР ОП, УО	КР, ПО, Т.	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО
Тема 1.3. Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания	Т, КР ОП, УО	КР, УО, Т.	УО, КР, ПО. ПЗ	УО, КР, ПО.	КР, ПО, Т. ПЗ	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО	УО, КР, ПО	Т, КР ОП, УО	КР, ПО, Т. ПЗ	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО
Тема 1.4. Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания	Т, К Р О П	КР, УО, Т.	УО, КР, ПО.	УО, КР, ПО.	КР, ПО, Т.	УО, КР, Т.	Т, КР О П,	УО, КР ,П О	Т, КР О П,	КР, ПО, Т.	УО, КР, Т.	Т, КР ОП
Тема 1.5. Методы и формы обслуживания потребителей	Т, КР ОП, УО	КР, УО, Т.	УО, КР, ПО.	УО, КР, ПО.	КР, ПО, Т.	УО, КР, Т.	Т, КР ОП,	УО, КР, ПО	Т, КР ОП,	КР, ПО, Т.	УО, КР, Т.	Т, КР ОП,

Тема 1.6. Организация труда обслуживающего персонала	Т, КР ОП, УО	КР, УО, Т ПЗ	УО, КР, ПО. ПЗ	УО, КР, ПО.	КР, ПО, Т. ПЗ	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО	УО, КР, ПО	Т, КР ОП, УО	КР, ПО, Т.	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО
Тема 1.7. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Т, КР ОП, УО	КР, УО, Т.	УО, КР, ПО ПЗ.	УО, КР, ПО. ПЗ	КР, ПО, Т. ПЗ	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО	УО, КР, ПО	Т, КР ОП, УО	КР, ПО, Т.	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО
Тема 1.8. Информационное обеспе- чение услуг обще- ственного питания	Т, КР ОП, УО	КР, УО, Т.	УО, КР, ПО. ПЗ	УО, КР, ПО.	КР, ПО, Т. ПЗ	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО	УО, КР, ПО	Т, КР ОП, УО	КР, ПО, Т. ПЗ	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО
Тема 1.9. Критерии и показатели качества обслуживания	Т, КР ОП, УО	КР, УО, Т.	УО, КР, ПО. ПЗ	УО, КР, ПО. ПЗ	КР, ПО, Т.	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО	УО, КР, ПО	Т, КР ОП, УО	КР, ПО, Т.	УО, КР, Т.	Т, КР ОП, УО

Т- тестирование;

ПО- письменный опрос;

УО- устный ответ;

ПР- практическая работа;

КР- контрольная работа

ПЗ–практическое задание

II. Контрольно-оценочные средства

2.1 Контрольно-оценочные средства для проведения контроля в виде устного опроса.

Тема 1.1 Классификация услуг общественного питания

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

Тема 1.2 Характеристика торговых помещений

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

Тема 1.3 Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания

- В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
- Требования к расстановке мебели , варианты расстановки?
- Правила расстановки других видов оборудования торгового зала?
- Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
- Как готовят приборы со специями?
- Основные правила накрытия столов скатертями?
- Основные правила сервировки столов?
- Виды сервировки стола?
- Варианты сервировки стола?
- В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?

Тема 1.4 Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания

- Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?

- Требования предъявляемые к обычным , банкетным , фуршетным столам?
- Назначение подсобных столов , сервантов и передвижных столиков для официантов?
- Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания?
- Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?
- Назовите виды столовой посуды и приборов , требования к ним?
- Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?
- Дайте характеристику хрустальное и стеклянной посуды и ее ассортимент?
- Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?
- Виды столового белья, их характеристика?

Тема 1.5 Методы и формы обслуживания потребителей

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

Тема 1.6 Организация труда обслуживающего персонала

- Дайте определение научной организации труда?
- Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?
- Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?
- Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?
- Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
- Каким требованиям должен отвечать метрдотель?
- Каким требованиям должен отвечать официант?
- Каким требованиям должен отвечать бармен?
- Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
- Перечислите права и обязанности метрдотеля.

Тема 1.7 Специальные виды услуг и формы обслуживания

- Перечислите виды банкетов?
- Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств?
- Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?
- Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием Официантами?

- Правила расчета посуды и приборов для банкета.
- Виды дипломатических приемов.
- Характеристика банкета-фуршета. В чем его особенность?
- Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения.
- Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол».
- Дайте характеристику обслуживания пассажиров других видов транспорта (водный, авиа, автотранспорт).

Тема 1.8 Информационное обеспечение услуг общественного питания

- Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
- От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
- Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
- Перечислите виды меню?
- Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
- Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
- Характеристика меню дневного рациона питания.
- Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
- Порядок расположения винно-водочных изделий в прејскуранте?
- Требования к оформлению меню?

Тема 1.9 Критерии и показатели качества обслуживания

- Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
- Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
- Какие элементы включает в себя « система качества» ?
- Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
- Что такое сертификация продукции и услуг?
- Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
- Что означает «концентрация» производства?
- Что понимается под « специализацией» производства?
- Что такое « франчайзинг»?
- Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её?

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Карта оценивания устного ответа обучающегося

1. Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.

2. Полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается-2 балла.

3. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1 балл.

4. При изложении ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 балл

2.2 Контрольно-оценочные средства для проведения контроля в виде тестового задания.

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

Тестовое задание 1

1. Услуги по организации досуга включают:

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

2. Методы обслуживания:

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

3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания

1. Саморасчет

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

4.Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

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

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

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

6.Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

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

8.Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

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

9.Банкеты, для которых не накрывают столы:

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

10.Банкеты, которые проводят «стоя»:

- 1.Дипломатический прием
- 2.Банкет-чай
- 3.Кофе-брейк
- 4.Банкет-фуршет
- 5.Банкет-коктейль

6. Банкет с частичным обслуживанием официантов

11. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах

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

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

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

13. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

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

Тестовое задание 2

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

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

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

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

3. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. A la carte
2. Табльдот
3. Carte du jour

4. Шведский стол
5. Стол-буфет
6. Цикличное меню

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

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

10. Вид меню, который используется при организации питания по типу

«Все включено»:

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

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

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

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

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

Ключ к правильным ответам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3,4,6	1,2,4	1,2,3,4,5	3,5,6	1	3	5	5	3,4,5	1,2,5
11	12	1	2	3	4	5	6	7	8
1,3	1,3,4,5	1,3,4,5	3,5,6	1,2	2	1	5	4,6	1
9	10	11	12						
6	1	1	1						

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷	5	отличн
80 ÷ 89	4	хорош
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку: 30-27

баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

Тестовое задание 3.

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг

- а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;
- б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;
- в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

2. Столовая

- а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3. Меню составляет ежедневно

а) заведующий производством (шеф-повар) б) администратор (метрлотель).

в) бухгалтер калькулятор

г) директор

4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это

а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.

б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня а)

не должна смешиваться

б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.

6. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:

а) готовые пищевые продукты промышленного производства,

б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

6. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:

а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;

б) складирование тары;

в) размещение контейнеров с мусором;

г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидных колясок д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

7. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук

а) ресторан б) кафе

в) бар

г) столовая

д) закусочная

8. Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:

- а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала
- б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

9. Безопасность услуги общественного питания:

- а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.
- б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

10. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция — организация потоков движения посетителей.

- а) Сервизная
- б) Аванзал
- в) Вестибюль

11. Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функциональное разделение труда –

- а) предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)
- б) направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.
- в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

12. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это

- а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.
- б) расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).

13. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию. Горизонтальная интеграция предполагает

- а) объединение предприятий внутри одной отрасли
- б) межотраслевые альянсы.

14. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:

- а) сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки.
- б) уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

15. Интерфейсные программы АСУ могут разрабатываться для следующих систем: бухгалтерская; диспенсерная; модули тарификации; нейджипговая и т.д.

Дисперсная система -

- а) например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т. д.;
- б) позволяет сотрудникам (кухни, бара) и гостям передавать информацию официантам в систему контроля разлива напитков.

16. Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была

- а) ресторасьон
- б) корчма
- в) кабак

Ответы к тестам

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1	Б	11	В
2	Б	12	Б
3	А	13	А
4	А	14	А
5	А	15	Б
6	А, Б	16	Б
7	Г	17	Б
8	Б, Г, Д		
9	Б		
10	Б		

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷	5	отличн
80 ÷ 89	4	хорош
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку: 30-27

баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:

1. Холодная закуска из трески горячего копчения
2. Салат столичный
3. Солянка донская
4. Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
6. Сливки взбитые
7. Чай с лимоном

Предложить напитки и соответствующую посуду.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда:

1. Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)
2. Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)
3. Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
4. Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Десерт (арбуз)
6. Кофе черный

Предложить алкогольные и безалкогольные напитки и посуду для них.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3

Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек.

Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 4

Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Принять число участников банкета 50 человек.

Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 5

Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:

1. Икра зернистая
2. Ассорти рыбное
3. Овощи натуральные
4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
5. Бульон с расстегаем
6. Лангет с картофелем жареным из вареного
7. Кофе черный с лимоном

Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 6

А) Представить вариант сервировки стола, а также предложить способы и последовательность обслуживания гостей на банкете по поводу юбилея в ресторане высшего класса:

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 7

Рассчитать численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля. Принять количество участников банкета 100 человек.

Предложить меню и карту вин. Предложить схему проведения банкета.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 8

Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования. Предложить порядок обслуживания.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 9

Составить меню полного рациона на один день для питания туристов на пешеходном маршруте. Подобрать необходимое количество посуды, приборов для еды

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 10

Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер.

Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 11

Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования. Предложить порядок обслуживания

2. Расчетно-графические работы

1 Задание по теме 1.2 «Характеристика торговых помещений».

Тема урока: «Интерьер торговых помещений»

Пользуясь любым источником литературы или основываясь на собственном опыте посещения реальных предприятий общественного питания любой формы собственности и принадлежности, подобрать два примера предприятий питания, выделяющихся своей уникальностью или «изюминкой». Это может быть наружное или внутреннее оформление предприятия, униформа персонала или «сверхвнимательное» обслуживание, «удивительные» услуги, «неповторимое» меню и т.д.

Оформить материал работы в виде сообщения с примерной темой «Уникальные предприятия общественного питания». На примере этих двух предприятий питания показать особенности их деятельности и отличительные черты.

2 Задание по теме 1.2 «Характеристика торговых помещений».

Тема урока: «Типы и классы предприятий общественного питания и их характеристика».

После изучения данной темы выполнить *сравнительную характеристику двух типов предприятий ОП* по индивидуальному заданию (см. таблицу 2) по следующей схеме:

1 В соответствии с ГОСТ Р 50762 – 95 «ОП. Классификация предприятий» (см. Приложение А) произвести сравнение по всем группам показателей, сделать вывод;

Таблица 2 – Номер варианта и типы предприятий ОП для выполнения работы

№ варианта	Первый тип предприятия ОП	Второй тип предприятия ОП
1	2	3
1	Ресторан 1 класса	Ресторан класс люкс
2	Ресторан высшего класса	Бар высшего класса

3	Ресторан класса люкс	Столовая
4	Кафе общедоступное	Ресторан 1 класса
5	Столовая общего типа	Диско-бар
6	Коктейль-холл	Закусочная блинная
7	Столовая диетическая	Закусочная общего типа
8	Бар высшего класса	Ресторан высшего класса
9	Бар класса люкс	Бар 1 класса
10	Закусочная общего типа	Столовая общего типа
11	Закусочная пышечная	Кафе молодежное
12	Закусочная пиццерия	Кафе-молочное
13	Закусочная сосисочная	Ресторан 1 класса
14	Закусочная чебуречная	Столовая общего типа
15	Закусочная пирожковая	Ресторан 1 класса
16	Закусочная блинная	Ресторан 1 класса
17	Закусочная шашлычная	Бар 1 класса
18	Закусочная чайная	Кафе-кондитерская
19	Ресторан 1 класса	Гриль-бар
20	Варьете-бар	Закусочная шашлычная
21	Столовая диетическая	Закусочная сосисочная
22	Ресторан 1 класса	Кафе общедоступное
23	Кафе молодежное	Коктейль-холл
24	Кафе детское	Закусочная пышечная
25	Кафе-кондитерская	Коктейль-бар
26	Кафе-молочное	Ресторан высшего класса
27	Кафетерий	Бар высшего класса
28	Гриль-бар	Закусочная чайная
29	Коктейль-бар	Закусочная общего типа
30	Снэк-бар	Ресторан высшего класса
31	Экспресс-бар	Кафе-мороженое
32	Молочный бар	Ресторан класса люкс

33	Диско-бар	Кафе детское
34	Кафе-мороженое	Кафе общего типа
35	Ресторан 1 класса	Бар 1 класса
36	Ресторан высшего класса	Экспресс-бар
37	Ресторан класса люкс	Бар класса люкс
38	Кафе общедоступное	Коктейль-бар
39	Столовая общего типа	Молочный бар
40	Коктейль-холл	Кафе-кондитерская
41	Бар 1 класса	Кафе детское
42	Бар высшего класса	Бар-кофейня
43	Бар класса люкс	Закусочная шашлычная
44	Закусочная общего типа	Ресторан высшего класса
45	Закусочная пышечная	Кафе молодежное
46	Закусочная пиццерия	Столовая диетическая
47	Закусочная сосисочная	Кафе общедоступное
48	Закусочная чебуречная	Кафе-мороженое
49	Закусочная пирожковая	Столовая общего типа
50	Закусочная блинная	Ресторан 1 класса

3. Задание по теме 1.3 «Этапы процесса обслуживания в организациях П.О.П.»

4. Тема урока: «Сервировка столов .»

а) Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола (по неизвестному меню) для обеда на одного человека;

б) разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола по меню дежурных блюд

5. Задание по теме 1.7. «Специальные виды услуг и формы обслуживания персонала».

Тема урока: «Организация и услуги обслуживания иностранных туристов»

После изучения указанных темы выполнить следующее:

1. *Дать характеристику особенностей национальной кухни, режима питания и этикетных норм населения страны по заданию (см. таблицу 3).*

Таблица 3 – Номер варианта и список стран для выполнения работы 3.3

№ вари- - вари	Страна	№ вари- - вари- анта	Страна	№ вари- - вари- анта	Страна
1	2	3	4	5	6
1	Япония	1	ОАЭ	3	Ирландия
2	Эстония	1	Норвегия	3	Индонезия
3	Швеция	2	Нидерланды	3	Индия
4	Швейцария	2	Мексика	3	Израиль
5	Чехия	2	Марокко	3	Египет
6	Франция	2	Мальта	4	Дания
7	Финляндия	2	Мальдивы	4	Греция
8	Филиппины	2	Малайзия	4	Германия
9	Турция	2	Литва	4	Венесуэла
10	Тунис	2	Латвия	4	Австралия
11	Тайланд	2	Куба	4	Бразилия
12	СШ	2	Китай	4	Болгария
13	Словакия	3	Кипр	4	Бельгия
14	Сейшелы	3	Кени	4	Аргентина
15	Румыния	3	Канада	4	Австрия
16	Португалия	3	Италия	5	Великобрита- ния
17	Польша	3	Испания	0	

2. *Разработать меню для туристов из этой страны с учетом уже отмеченных особенностей питания и режима питания, принятого в этой стране. Учесть требования к оформлению меню (см. таблицу 4). Ассортиментный минимум блюд и напитков в меню принять для ресторана 1 класса (см. приложение Б).*

Таблица 4 - Примерное меню для ресторана первого класса

Наименование блюд, напитков	Масса порции, г
1. Холодные блюда и закуски	
Закуска рыбная	150
<i>Севрюга горячего копчения, осетровый балык, малосольная семга и копченая белорыбица</i>	г
Деликатесный салат	

4. Задание по теме 1.3 «Этапы процесса обслуживания в организациях П.О.П.»

Тема урока: «Сервировка столов.»

а) *Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола (по неизвестному меню) для обеда на одного человека;*

б) *разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола по меню дежурных блюд*

5. Задание по теме 1.7. «Специальные виды услуг и формы обслуживания персонала».

Тема урока: «Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами.»

а) *Составить меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами исходя из примерного количества блюд и напитков для этого банкета на одного человека (три холодные закуски, одно горячее рыбное блюдо с гарниром, одно горячее мясное блюдо с гарниром, десерт, чай или кофе) и подобрать безалкогольные и алкогольные напитки к закускам и блюдам по разработанному меню.*

в) *Разработать и схематично изобразить вариант сервировки стола для банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на одного человека (полный куверт).*

6. Задание по теме 1.7. «Специальные виды услуг и формы обслуживания персонала».

Тема урока: «Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами.

Тема урока: «Составление меню для обслуживания группы туристов. Составление меню дневного рациона.»

1. Используя «Ассортиментный минимум блюд и напитков для разных типов предприятий общественного питания» (Приложение Б), сделать сравнение по меню для типов предприятий О.П.(см. таблицу 2), привести вывод.

Таблица 2 – Номер варианта и типы предприятий ОП для выполнения работы

№ варианта	Первый тип предприятия ОП	Второй тип предприятия ОП
1	2	3
1	Ресторан 1 класса	Ресторан классалюкс
2	Ресторан высшего класса	Бар высшего класса
3	Ресторан классалюкс	Столовая
4	Кафе общедоступное	Ресторан 1 класса
5	Столовая общего типа	Диско-бар
6	Коктейль-холл	Закусочная блинная
7	Столовая диетическая	Закусочная общего типа
8	Бар высшего класса	Ресторан высшего класса
9	Бар класса люкс	Бар 1 класса
10	Закусочная общего типа	Столовая общего типа
11	Закусочная пышечная	Кафе молодежное
12	Закусочная пиццерия	Кафе-молочное
13	Закусочная сосисочная	Ресторан 1 класса
14	Закусочная чебуречная	Столовая общего типа
15	Закусочная пирожковая	Ресторан 1 класса
16	Закусочная блинная	Ресторан 1 класса
17	Закусочная шашлычная	Бар 1 класса
18	Закусочная чайная	Кафе-кондитерская
19	Ресторан 1 класса	Гриль-бар
20	Варьете-бар	Закусочная шашлычная
21	Столовая диетическая	Закусочная сосисочная
22	Ресторан 1 класса	Кафе общедоступное
23	Кафе молодежное	Коктейль-холл
24	Кафе детское	Закусочная пышечная
25	Кафе-кондитерская	Коктейль-бар
26	Кафе-молочное	Ресторан высшего класса
27	Кафетерий	Бар высшего класса

28	Гриль-бар	Закусочная чайная
29	Коктейль-бар	Закусочная общего типа
30	Снэк-бар	Ресторан высшего класса
31	Экспресс-бар	Кафе-мороженое
32	Молочный бар	Ресторан класса люкс
33	Диско-бар	Кафе детское
34	Кафе-мороженое	Кафе общего типа
35	Ресторан 1 класса	Бар 1 класса
36	Ресторан высшего класса	Экспресс-бар
37	Ресторан класса люкс	Бар класса люкс
38	Кафе общедоступное	Коктейль-бар
39	Столовая общего типа	Молочный бар
40	Коктейль-холл	Кафе-кондитерская
41	Бар 1 класса	Кафе детское
42	Бар высшего класса	Бар-кофейня
43	Бар класса люкс	Закусочная шашлычная
44	Закусочная общего типа	Ресторан высшего класса
45	Закусочная пышечная	Кафе молодежное
46	Закусочная пиццерия	Столовая диетическая
47	Закусочная сосисочная	Кафе общедоступное
48	Закусочная чебуречная	Кафе-мороженое
49	Закусочная пирожковая	Столовая общего типа
50	Закусочная блинная	Ресторан 1 класса

Устный опрос по всем темам рабочей программы

Средство контроля, организованное как специальная база преподавателя с обучающимся, на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (критерии оценок)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷	5	отличн
80 ÷ 89	4	хорош
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку: 30-27

баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Карта оценивания устного ответа обучающегося

1. Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.
2. Полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается-2 балла.
3. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1 балл.
4. При изложении ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0 балл

2. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточного контроля

Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

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

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

Критерии оценки знаний и умений обучающихся

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

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

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

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

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

Требования к оценке:

- оценка должна быть объективной и справедливой, ясной и понятной для обучаемого,
- оценка должна выполнять стимулирующую функцию,
- оценка должна быть всесторонней. При

оценке знаний нужно учитывать:

- объем знаний по учебному предмету (вопросу),
- понимание изученного, самостоятельность суждений, убежденность в излагаемом,
- степень систематизации и глубины знаний,
- действенность знаний, умение применять их с целью решения практических задач.

При оценке навыков и умений учитываются:

- содержание навыков и умений,
- точность, прочность, гибкость навыков и умений,
- возможность применять навыки и умения на практике,
- наличие ошибок, их количество, характер и влияние на работу.

Итоговый контроль

Контрольный тест по предмету

«Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» Выполните контрольный тест, выберите правильные ответы на вопросы.

1) Предприятие общественного питания выполняет функции:

- 1.Производство кулинарной продукции
- 2.Реализация кулинарной продукции;
- 3.Организация потребления кулинарной продукции;
- 4.Все ответы верны.**

2) Методы обслуживания:

- 1.Самообслуживание
- 2.Обслуживание официантами;
- 3.Комбинированный;
- 4.Все ответы верны.**

3) Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

- 1.Фарфоровая;**
- 2.Керамическая;
- 3.Фаянсовая.

4) Показать последовательность подачи блюд:

- 1.Икра зернистая; **1**
- 2.Судак заливной; **4**
- 3.Рыба под маринадом; **5**
- 4.Семга с лимоном; **2**
- 5.Сельдь с гарниром. **3**

5) Вестибюль – помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов.

- 1.Да
- 2.Нет.**

6) Соки подают в кувшинах, а вино в графинах:

- 1.Да;**
- 2.Нет.

7) Температура подачи холодных блюд не должна превышать 14° С:

- 1. Да;
- 2. Нет.

8) Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

1. Сельдь рубленая	1. Закусочная тарелка 1
2. Шпроты	2. Икорница 4
3. Овощи натуральные	3. Лоток 2
4. Икра зернистая	4. Салатник 3

9) К яичнице-глазунье дополнительно к закусочным приборам подают десертную ложку:

- 1. Да;
- 2. Нет.

10) Перед подачей десерта официант убирает всю использованную посуду и приборы:

- 1. Да;
- 2. Нет.

11) Кашу гурьевскую готовят и подают на порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой

- 1. Да;
- 2. Нет.

12) Банкет за столом с полным обслуживанием официантами носит неофициальный характер, размещение гостей за столом произвольное:

- 1. Да;
- 2. Нет.

13) Метрдотель должен знать особенности обслуживания торжеств и других специальных мероприятий

- 1. Да;
- 2. Нет.

14) Банкет-чай организуется женщиной для женщин, но не исключена возможность приглашения мужчин

- 1.Да;
- 2.Нет.

15) Бокал применяется для безалкогольных напитков и пива.

- 1.Да;
- 2.Нет.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (средний балл)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷	5	отличн
80 ÷ 89	4	хорош
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

за правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку: 30-

27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.