

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР


В.А.Лисовская

«31» августа 2021 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП 04 Организация обслуживания

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Чита 2021

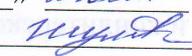
Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Разработчик:

Корнеева Е.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Рецензент:

Беглярова О.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Рассмотрено на заседании П(Ц)К
дисциплин профессионального цикла №3
протокол № 10 от «14» июня 2021 г.
Председатель П(Ц)К  Е.М.Игуменова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1 Область применения	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины	7
1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении программы дисциплины	7
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины	7
2 Комплект материалов для оценки освоения уровня умений и знаний	9

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения дисциплины ОП.04 «Организация обслуживания» программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Комплект оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1 Освоенные умения:

У1 - выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

У2 - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

У3 - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

У4 - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

У5 - складывать салфетки разными способами;

У6 - соблюдать личную гигиену;

У7 - подготавливать посуду, приборы, стекло;

У8 - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания;

У9 - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;

У10 - составлять и оформлять меню;

У11 - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;

У12 - осуществлять прием заказа на блюда и напитки;

У13 - принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания;

- У14 - рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;
- У15 - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- У16 - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- У17 - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;
- У18 - соблюдать правила ресторанного этикета;
- У19 - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- У20 - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- У21 - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- У22 - заменять использованную посуду и приборы;
- У23 - обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- У24 - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;
- У25 - обслуживать иностранных туристов;
- У26 - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; используя различные формы расчета.

Освоенные знания:

- З1 - виды, типы и классы организаций общественного питания;
- З2 - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- З3 - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- З4 - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- З5 - приемы складывания салфеток;
- З6 - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- З7 - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
- З8 - сервировку столов, современные направления сервировки;
- З9 - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;

- 310 - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- 311 - приветствие и размещение гостей за столом;
- 312 - правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, в буфет;
- 313 - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- 314 - способы подачи блюд;
- 315 - очередность и технику подачи блюд и напитков;
- 316 - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;
- 317 - правила сочетаемости напитков и блюд;
- 318 - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- 319 - способы замены использованной посуды и приборов;
- 320 - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- 321 - информационное обеспечение услуг общественного питания;
- 322 - правила составления и оформления меню;
- 323 - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

1.2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении программы дисциплины

Наименование дисциплины	Формы промежуточного контроля и итоговой аттестации
1	2
ОП 04 «Организация обслуживания»	Дифференцированный зачет (6 семестр)

1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины

Текущий контроль осуществляется преподавателем в процессе обучения в виде устных опросов, тестирования, выполнения практических заданий и самостоятельной (аудиторной) работой. Итоговая аттестация по дисциплине – дифференцированный зачет.

Освоенные умения, усвоенные знания	№ заданий для проверки
1	2
У1	Задания 3, 8, 9
У2	Задания 6, 8, 9
У3	Задания 3, 8, 9
У4	Задания 6, 8, 9
У5	Задания 7, 8, 9
У6	Задания 6, 8, 9
У7	Задания 3, 8, 9
У8	Задания 6, 8, 9
У9	Задания 4, 9
У10	Задание 4
У11	Задание 8
У12	Задание 8
У13	Задание 5
У14	Задание 5
У15	Задание 5
У16	Задания 8, 9, 10
У17	Задание 8
У18	Задания 5, 7, 9, 10
У19	Задания 8, 10
У20	Задания 4, 8, 9

У21	Задания 5, 8, 9, 10
У22	Задания 6, 8, 9, 10
У23	Задания 9, 10
У24	Задания 9, 10
У25	Задания 9, 10
У26	Задание 8
31	Задание 1
32	Задание 1
33	Задания 3, 8, 9
34	Задания 3, 6, 8, 9, 10
35	Задания 7, 9, 10
36	Задания 1, 6, 8, 9, 10
37	Задания 3, 6, 8, 9, 10
38	Задания 6, 8, 9, 10
39	Задания 1, 8, 9
310	Задания 6, 8, 9, 10
311	Задания 2, 8, 9
312	Задания 5, 8
313	Задания 5, 8, 9
314	Задания 8, 9, 10
315	Задания 4, 8, 9
316	Задания 5, 8, 9, 10
317	Задания 5, 9
318	Задания 5, 8, 9
319	Задания 6, 8, 9, 10
320	Задания 2, 8, 9, 10
321	Задания 2, 4, 8, 9
322	Задания 4, 9, 10
323	Задание 9

КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УРОВНЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Задание 1 Тест по теме 1 «Услуги общественного питания и требования к ним».

Проверяемые 31, 32, 36, 39

Задание 2 Тест по теме 2 «Торговые помещения организаций питания»

Проверяемые 311, 320, 321

Задание 3 По теме 3 «Столовая посуда, приборы, столовой белье».

Произвести расчет посуды, приборов и столового белья для обслуживания обеда на 3-х посетителей в ресторане, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и напитков:

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

Проверяемые У1, У3, У7, 33, 34, 37

Задание 4 По теме 4 «Информационное обеспечение процесса обслуживания».

Практическая работа №1, №2.

Проверяемые У9, У10, У20, 315, 321, 322

Задание 5 По теме 5 «Этапы организации обслуживания».

Практическая работа №3.

Проверяемые У13, У14, У15, У18, У 21, 312, 313, 316, 317, 318

Задание 6 По теме 6 «Организация обслуживания в зале».

Практическая работа №4, №5, №6.

Проверяемые У2, У4, У6, У8, У22, 34, 36, 37, 38, 310, 319

Задание 7 По теме 6 «Организация обслуживания в зале».

Складывание салфеток различными видами и формами: для завтрака, обеда, ужина, банкета, приема.

Проверяемые У5, У18, 35

Задание 8 По теме 7 «Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков».

Практическое занятие №7.

Проверяемые У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У11, У12, У16, У17, У19, У20, У21, У22, У26, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 318, 319, 320, 321

Задание 9 По теме 8 «Обслуживание приемов и банкетов».

Практическая работа №7, №8, №9.

Проверяемые У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У16, У18, У20, У21, У22, У23, У24, У25, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323

Задание 10 По теме 9 «Специальные формы обслуживания»

Практическая работа №10.

Проверяемые У16, У18, У19, У21, У22, У23, У24, У25, 34, 35, 36, 37, 38, 310, 314, 316, 319, 320, 322

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ПК 1.4; ПК 2.2, 2.4-2.8; ПК 3.2-3.7; ПК 4.2-4.6; ПК 5.3-5.5; ПК 6.1-6.4	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки; - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, в буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; 	<p>«5» - студент обнаруживает систематическое и глубокое знание программного материала, Ответ полный и правильный на основании изученного материала. Материал изложен в определенной логической последовательности, осознанно, с использованием современных профессиональных терминов; ответ самостоятельный. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>«4» - студент обнаруживает полное знание учебного материала. Ответ полный и правильный, подтвержден примерами; но их обоснование не аргументировано, допущены 2-3 несущественные погрешности. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы. Материал изложен осознанно, самостоятельно, с использованием современных профессиональных терминов.</p> <p>«3» - студент обнаруживает знание основного программного материала, но допускает погрешности в ответе. Ответ недостаточно логически выстроен, самостоятелен. Основные понятия употреблены правильно, но обнаруживается</p>	<p>Практическое задание</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<ul style="list-style-type: none"> - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд и напитков; - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству приготовления, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной посуды и приборов; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационное обеспечение услуг общественного питания; - правила составления и оформления меню; - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов. 	<p>недостаточное раскрытие теоретического материала. Выдвигаемые положения недостаточно аргументированы и не подтверждены примерами; ответ носит преимущественно описательный характер. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>«2» - студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала. При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания теоретического материала или допущен ряд существенных ошибок, которые студент не может исправить при наводящих вопросах, затрудняется в ответах на вопросы. Студент подменил научное обоснование проблем рассуждением бытового плана. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p>	
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков 	<p>«5» - студент обладает системными теоретическими знаниями, без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений. Студент уверенно отвечает на дополнительные вопросы.</p> <p>«4» - студент обладает теоретическими знаниями, самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений,</p>	<p>Практическая работа Самостоятельная работа</p>

<p>гостям при оформлении заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подачи блюд и напитков разными способами; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену; - подготавливать посуду, приборы, стекло; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству приготовления, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню, - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; 	<p>допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и исправляет. Студент испытывает незначительные трудности в ответах на дополнительные вопросы.</p> <p>«3» - студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями, демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем. Студент испытывает достаточные трудности в ответах на вопросы. Профессиональная терминология используется недостаточно.</p> <p>«2» - студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании профессиональной терминологии.</p>	
--	--	--

<ul style="list-style-type: none">- обслуживать иностранных туристов;- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания;- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;- предоставлять счет и производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета;- соблюдать правила ресторанного этикета;- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.		
--	--	--

Сводная таблица

Результаты обучения по дисциплине		Текущий и рубежный контроль				Итоговая аттестация по дисциплине
		Практическое занятие	Практическая работа	Тестирование	Выполнение самостоятельной работы	
Уметь	У1	+	+		+	
	У2	+	+			
	У3	+	+		+	
	У4	+	+			
	У5	+	+		+	
	У6	+	+			
	У7	+	+		+	
	У8	+	+			
	У9		+			
	У10		+			
	У11	+				
	У12	+				
	У13		+			
	У14		+			
	У15		+			
	У16	+	+			
	У17	+				
	У18		+		+	
	У19	+	+			
	У20	+	+			
	У21	+	+			
	У22	+	+			
	У23		+			
	У24		+			
	У25		+			
	У26	+				
Знать	31			+		+
	32			+		+
	33	+	+		+	+
	34	+	+		+	+
	35		+		+	+
	36	+	+	+		+
	37	+	+		+	+
	38	+	+			+
	39	+	+	+		+
	310	+	+			+
	311	+	+	+		+
	312	+	+			+
	313	+	+			+
	314	+	+			+
	315	+	+			+
	316	+	+			+

	317		+			+
	318	+	+			+
	319	+	+			+
	320	+	+	+		+
	321	+	+	+		+
	322		+			+
	323		+			+