

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Е.И. Мысова
«17» июня 2022 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Профиль подготовки: естественно- научный
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 и относится к вариативной части. ООП.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа учебной дисциплины рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»

Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.

Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ

Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор

ул. Менделеева 13

индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У1 - организовывать осуществлять процесс подготовки к обслуживанию; У2 - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У3 - организовывать, и осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; У4 - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей.	31 - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; 32 - классификацию услуг общественного питания; 33 - этапы процесса обслуживания; 34 - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; 35 - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; 36 - характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; 37 - специальные виды услуг и формы обслуживания; 38 - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; 39 - требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; 310 - нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

	решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.	
--	--	--

Личностные результаты воспитания

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом РФ	
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта РФ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	12
Самостоятельная работа	4
консультации	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план

Наименование разделов/тем	Вид учебной работы				Всего часов
	ТО	ПЗ	СР	КР	
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания.	1				1
Тема 2. Торговые помещения.	1				1
Тема 3. Столовая посуда и приборы. Столовое бельё.	2				2
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	2	2			4
Тема 5. Подготовка к обслуживанию потребителей.	2	2			4
Тема 6. Организация обслуживания потребителей.	2	2			4
Тема 7. Банкеты и приёмы.	2	6			8
Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	2				2
Тема 9. Организация труда обслуживающего персонала.	1		4	1	6
консультации	4				4
всего	19	12	4	1	36
Экзамен					6

2.3. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания	Услуги общественного питания и требования к ним. Характеристика методов и форм обслуживания.	1	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2. Торговые помещения.	Виды торговых помещений, их назначение, характеристика и взаимосвязь с другими помещениями. Современный интерьер, мебель и оборудование торгового зала. Организация работы моечных столовой посуды.	1	
Тема 3. Столовая посуда и приборы. Столовое бельё.	Классификация, характеристики и требования к посуде. Столовые приборы, характеристика, виды и назначение. Столовое бельё, виды и назначение.	2	ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	4. Меню, прейскурант блюд и карта вин. Назначение, характеристика, правила составления.	2	<i>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Информационное обеспечение процесса обслуживания	2	
	Практическая работа № 1 Оформление меню, прейскуранта блюд и карты вин.		
Тема 5. Подготовка к обслуживанию потребителей.	Подготовка торгового зала. Подготовка столовой посуды, приборов и столового белья. Сервировка столов. Подготовка персонала к обслуживанию.	2	<i>ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Практическая работа № 2 Подготовка торгового зала. Подготовка столовой посуды, приборов и столового белья. Сервировка столов. Подготовка персонала к обслуживанию.	2	
Тема 6. Организация обслуживания потребителей.	Основные элементы обслуживания в ресторанах. Способы и последовательность подачи блюд и закусок. Рекомендации напитков к закускам и блюдам. Правила этикета и нормы поведения за столом.	2	<i>ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Практическая работа № 3 Способы обслуживания в ресторанах. Подача блюд и закусок.	2	
Тема 7. Банкеты и приёмы.	Порядок приёма заказов на обслуживание банкетов: - Банкет за столом с полным обслуживанием официантом. Назначение, подготовка, характеристика и особенности проведения банкета. - Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом. Назначение, подготовка, характеристика и особенности проведения банкета. - Дипломатический приём, особенности организации и виды. - Банкет – фуршет. Назначение особенности подготовки и проведения. - Банкет – коктейль. Назначение особенности подготовки и проведения. - Банкет – коктейль – фуршет. Назначение особенности подготовки и проведения. - Банкет – чай. Назначение особенности подготовки и проведения.	2	<i>ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>

	Практическая работа № 4 Приём заказов на обслуживание банкетов. Способы проведения банкетов: - Банкет за столом с полным обслуживанием официантом. - Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом. - Дипломатический приём. - Банкет – фуршет. - Банкет – коктейль. - Банкет – коктейль – фуршет. - Банкет – чай.	6	
Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Обслуживание по типу «Шведский стол». Услуги по организации питания: участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний; по организации питания в гостиницах; в вагонах – ресторанах, аэропортах, на борту самолётов, авто пассажиров и на водном транспорте. Организация обслуживания в местах массового отдыха, тематических мероприятий.	2	<i>ОК 1-5,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
Тема 9. Организация труда обслуживающего персонала.	Общие требования к обслуживающему персоналу. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.	1	
Самостоятельная работа: Разработка учебного проекта		4	
Контрольная работа		1	
Консультации		4	
Всего:		36	
Экзамен		6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», оснащённый оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедиа проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедиа пособиями) мебелью, инвентарем, инструментами, столовой посудой, приборами, столовым бельём.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания:

1. Ю.С. Мальгина, Ю.Н. Плешкова, Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, учебник, М.: Академия, 2016

Нормативные акты:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. -III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/>Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru
7. <http://sklad-zakonov.narod.ru>

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. - Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы учебной дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По учебной дисциплине предусмотрено выполнение практических заданий, по результату которых заполняется отчет. Данные виды работ, обучающихся направлены на формирование профессиональных компетенций по профессии Повар, кондитер. Знания и

умения контролируются при выполнении контрольной работы, решении тестов, решении практических ситуационных задач, и заканчивается курс устным экзаменом.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При реализации образовательной программы техникум применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Методы преподавания, реализуемые на уроках, соответствуют теории развивающего обучения.

3.4 Кадровое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины обеспечивается педагогическими работниками техникума, имеющие высшее экономическое образование. Педагог техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагог каждые 3 года проходит повышение квалификации на пищевом предприятии, со сдачей квалификационного экзамена на предприятии. Педагог имеет категорию соответствия занимаемой должности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
знания - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; - классификацию услуг общественного питания; - этапы процесса обслуживания; - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; - характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис- бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; - специальные виды услуг и формы обслуживания;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль - письменного/устного опроса; - тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме

- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; - требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов		экзамена в виде: устных ответов.
Умения - организовывать осуществлять процесс подготовки к обслуживанию; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - организовывать и осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей.	Демонстрация способов организации процессов подготовки к обслуживанию; - подбора видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - способов организации и процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - демонстрация составления и оформления меню, карты вин и коктейлей.	Экспертное наблюдение в ходе практической работы; отчеты по практическим работам

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Паспорт контрольно-оценочных средств учебной дисциплины

5.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой учебной дисциплины ОП.10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

5.1.2 Инструменты оценки результатов освоения программы учебной дисциплины

Кодификатор требований

Результаты обучения ё	Код компетенции	Наименование раздела и темы	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			Наименование контрольно-оценочного средства	
1	2	3	4	5
31, 32, 33, 310	ОК 1-5,9,10	Тема 1.	Контрольная работа	Экзамен
34	ПК 1.1-1.5	Тема 2.		
36	ПК 2.1-2.8	Тема 3.		
38, У4	ПК 3.1-3.6	Тема 4.		
36, 39, У1, У3	ПК 4.1-4.5	Тема 5.		
34	ПК 5.1-5.5	Тема 6.		
35, 37, У1, У2		Тема 7.		
35, 37		Тема 8.		
39		Тема 9.		

5.2. Оценочные материалы для текущего (тематического) контроля

Состав КОС для текущего контроля знаний, умений обучающихся по учебной дисциплине

Контрольная работа

Данная работа представлена в виде заданий, состоящих из 2 вариантов по 20 вопросов в каждом варианте. Задания составлены в тестовой форме и имеют 3 уровня усвоения.

Задания № 1-5 – 1 уровень: узнавание, опознание, различение, соотнесение.

Задания № 6-18 – 2 уровень: тест-подстановка, тесты конструктивные, тесты-задачи.

Задания № 19-20 – 3 уровень: тесты на выполнение комплексных заданий.

Для выполнения работы отводится 45 минут.

Критерии оценки: 40-36 баллов - «5», 35-30 балла - «4», 29-25 балла - «3», менее 25 баллов - «2»

Вариант 1

Задания №1 - №5. Выберите правильный ответ.

1. К приемам с рассадкой за столом относят:

- 1) Обед 2) Коктейль 3) Фуршет 4) Бокал вина

2. Перекладывание заказанного блюда с сервировочной тарелки на тарелку гостя является разновидностью метода подачи:

- 1) «в обнос» 2) «в стол» 3) европейский метод 4) русский метод

3. По правилам этикета, холодные закуски из рыбы сервируют:

- 1) Столовые нож и вилка 2) Рыбные нож и вилка 3) Закусочные нож и вилка
4) Закусочный нож и рыбная вилка

4. Лафитная рюмка предназначена для подачи:

- 1) Белого столового вина 2) Красного столового вина 3) Водки 4) Минеральной воды

5. Норма площади на одно место в ресторане составляет:

- 1) 1,5 м² 2) 4 м² 3) 2 м² 4) 3 м²

Задания №6 - №15. Допишите пропущенные слова или дополните предложения

6. Торжественный званый завтрак, обед или ужин в честь официального лица или события, называется _____

7. Сервировку стола, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода посетителей, называют _____

8. Помещение для встречи, ожидания гостей, расположенное перед входом в торговый или банкетный зал, называется _____

9. Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте продукции и количественных характеристиках, называется _____

10. Наиболее почетными местами на банкете считаются _____

11. Укажите посуду для подачи первых блюд.

Супы

Посуда

- 1) Заправочные супы - 2) Супы-пюре -
3) Прозрачные бульоны - 4) Национальные супы -

12. Укажите, в каких рюмках подают напитки:

- 1) Горькая настойка - _____ 2) Белое вино - _____
3) Крепленое вино - _____ 4) Коньяк - _____

13. Укажите особенности обслуживания посетителей следующими способами.

Способы

- 1) Европейский - _____ 2) Русский - _____
3) Английский - _____ 4) Французский - _____

14. Перечислите дневные и вечерние приемы

1) Дневные: _____ 2) Вечерние: _____

15. Определите последовательность подачи при заказе первого блюда, холодной закуски, мясного и рыбного горячих блюд, десерта.

Задания №16 - №20. Дайте обоснованный ответ.

16. Проведите сравнительную характеристику приемов «Обед» и «Обед-буфет».

17. Перечислите основные критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания:

18. Укажите последовательность предварительной сервировки стола:

19. Перечислите преимущества приема «Фуршет».

20. Опишите сервировку стола на банкете с полным обслуживанием официантами.

Вариант 2

Задания №1 - №5. Выберите правильный ответ.

1. Для подачи портвейна, хереса, муската используют рюмки:

1) Рейнвейные 2) Мадерные 3) Лафитные 4) Фужеры

2. Функции сомелье:

1) Бронирование столиков 2) Встреча гостей 3) Прием заказа на банкет

4) Консультирование по выбору вин

3. Можно рекомендовать к любому блюду:

1) Мартини 2) Сухое шампанское 3) Белое сухое вино 4) Виски

4. Наиболее почетным видом приема считается:

1) Обед 2) Обед-буфет 3) Ужин 4) Коктейль

5. Нормы оснащённости предполагают наличие комплектов посуды на одно место в ресторане:

1) 1,5 – 2 2) 2,5 – 3 3) 3 – 3,5 4) 4 – 5

Задания №6 - №16. Допишите пропущенные слова или дополните предложения

6. Прием в честь или с участием иностранных представителей называется _____

7. Рестораны и _____ по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на классы: _____

8. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и приборов, называется _____

9. Расстановка посуды в определенном порядке при подготовке к обслуживанию, называется _____

10. Кувертная карточка – это _____, предназначена для _____

11. Укажите, для каких групп супов используется данная посуда.

Посуда

Супы

1) Глубокие тарелки - 2) Суповые миски -

3) Керамические горшочки - 4) Бульонные чашки -

12. Укажите назначение рюмок.

1) Рейнвейная - 2) Мадерная -

3) Лафитная - 4) Маргарита -

13. Укажите название способа подачи закусок и блюд.

1) В обнос - _____ 2) В стол - _____

3) Порционная подача - _____ 4) С перекладыванием в тарелку на подсобном столе - _____

14. Укажите приемы с рассадкой за столом и без нее.

1) Приемы с рассадкой за столом: _____ 2) Приемы без рассадки за столом: _____

15. Определите последовательность подачи при заказе холодной и горячей закусок, рыбного горячего блюда, супа, десерта

Задания №16 - №20. Дайте обоснованный ответ.

16. Проведите сравнительную характеристику приемов «Завтрак» и «Рабочий завтрак».

17. Укажите последовательность подготовительного этапа обслуживания.

18. Перечислите основные критерии выбора столового белья для предприятий общественного питания:

19. Перечислите особенности банкета с полным обслуживанием официантами.

20. Опишите сервировку стола на приеме фуршет.

Эталон ответов

Вариант № 1

№ задания	Кол-во баллов	Эталон ответа
Инструкция: выберите правильный ответ		
№1	1	1) Обед
№2	1	1) «в обнос»
№3	1	3) Закусочные нож и вилка
№4	1	2) Красного столового вина
№5	1	3) 2 м ²
Инструкция: допишите пропущенные слова		
№6	1	прием
№7	1	предварительная
№8	1	Аванзал
№ 9	1	Меню
№ 10	1	Справа от хозяйки и справа от хозяина
№ 11	2	1)глубокие тарелки 2)Бульонные чашки 3)бульонные чашки 4) керамические горшочки
№ 12	2	1) Водочная рюмка 2) Рейнвейная рюмка 3)Мадерная рюмка 4) Коньячная рюмка
№ 13	2	1) На раздаче повара оформляют каждую порцию отдельно в посуде индивидуального пользования 2)Блюда подаются в многопорционной посуде, расставляются на столе с приборами для раскладывания (исп. на банкетах) 3)Официант показывает принесенное с раздачи блюдо посетителю, а потом на подсобном столике перекладывает его в подогретые тарелки и подает гостю 4) Метод предусматривает подачу блюда «в обнос», т.е. перекладывание его в тарелку гостя
№ 14	2	1)Дневные: Завтрак, Рабочий Завтрак, Бокал вина, Бокал шампанского 2)Вечерние: Обед, Обед-буфет, Ужин, Коктейль, Фуршет, Жур фикс, Чай, Шашлык
№ 15	2	1)Холодная закуска 2)Суп 3)рыбное блюдо 4) мясное блюдо 5) Десерт
Инструкция: Дайте обоснованный ответ		
№ 16	4	Обед наиболее почетный вид приема, начинается в 19.00, продолжается 2 часа, из них 1 час за столом, далее в гостиной. Все блюда и напитки официанты подают в обнос. Форма одежды – парадная. Обед-буфет аналогичен шведскому столу. Проводится в те же часы, что и обед. Его организация проще, так как не связана с размещением за столом.

№ 17	4	1) Безопасность использования, прочность и долговечность 2) Возможность мытья в п/м машине, использования в СВЧ-печи 3) Соответствие общему стилю предприятия 4) Широта и стабильность ассортимента в рамках одного дизайна 5) Цена
№ 18	4	1) Накрытие скатертями 2) Сервировка тарелками 3) Сервировка приборами 4) Сервировка стеклянной посудой 5) Раскладывание салфеток 6) Расстановка приборов со специями и др. аксессуаров стола
№ 19	4	1) Возможность на небольшой площади обслужить значительное количество гостей 2) Свободный выбор мест в зале, возможность подойти к любому гостю, самостоятельно выбрать закуски и напитки 3) можно уходить с приема в любое время 4) меньшие затраты средств, чем на банкете за столом
№ 20	4	Начинают сервировку с расстановки сервировочных тарелок, которые также являются подстановочными. На каждую сервировочную тарелку кладут сервировочную салфетку, на нее -- ставят закусочную тарелку. Затем раскладывают приборы: справа столовый и рыбный ножи, ложку столовую и нож закусочный. За сервировочной тарелкой кладут десертные приборы: ложку и нож ручками вправо, вилку- влево. Слева от сервировочной тарелки кладут вилки: столовую, рыбную, закусочную. Далее стол сервируют стеклом: За сервировочной тарелкой ставят фужер, правее – рюмку для вина лафитную, рядом – водочную. Во втором ряду, между фужером и лафитной рюмкой, ставят бокал для шампанского, правее него – рюмку лафитную. Коньячные и ликерные рюмки на стол не ставят, их подают к чаю или кофе.
Сумма баллов	40	

Вариант № 2

№ задания	Кол-во баллов	Эталон ответа
Инструкция: выберите правильный ответ		
№1	1	2) Мадерные
№2	1	4) Консультирование по выбору вин
№3	1	2)Сухое шампанское
№4	1	1)Обед
№5	1	3) 3 – 3,5 комплекта на посадочное место
Инструкция: допишите пропущенные слова		
№6	1	Дипломатический
№7	1	Рестораны и бары; классы – люкс, высший и первый
№8	1	Сервизная
№ 9	1	Сервировка
№ 10	1	Персональная карточка с указанием фамилии, инициалов, звания и должности гостя, предназначена для указания места за банкетным столом
№ 11	2	1) Глубокие тарелки - заправочные и холодные супы 2) Суповые миски - заправочные супы (бизнес-ланч, комплексный обед) 3) Керамические горшочки - национальные супы

		4) Бульонные чашки - супы-пюре и прозрачные бульоны
№ 12	2	1) Рейнвейная - белые столовые вина 2) Мадерная - крепленые и десертные вина 3) Лафитная - красные столовые вина 4) Маргарита - для коктейлей
№ 13	2	1) В обнос – французский способ 2) В стол – русский 3) Порционная подача - европейский 4) с перекладыванием в тарелку на подсобном столе - английский
№ 14	2	1) Приемы с рассадкой за столом: Завтрак, Обед, Ужин 2) Без рассадки за столом: Фуршет, Коктейль, Жур Фикс, Барбекю
№ 15	2	1) холодная закуска 2) Суп 3) Горячая закуска 4) Рыбное горячее блюдо 5) Десерт
Инструкция: Дайте обоснованный ответ		
№ 16	4	Завтрак: устраивается между 12 и 15 часами. длится 1,5 часа, из которых 1 час за столом, затем в гостиной. Подают холодную и горячую закуску, горячее блюдо и десерт. Возможна подача ликера и коньяка. Рабочий завтрак: проводится в ходе визитов официальных лиц за рубеж. Устраивается в 8 – 8.30 и длится не более 1 часа. Приглашается ограниченное количество гостей. Тосты не произносятся.
№ 17	4	1) Уборка торговых помещений 2) расстановка мебели 3) протирка подсобных столов, сервантов, тележек, барной стойки 4) получение и подготовка посуды, приборов, столового белья 5) размещение посуды и инвентаря за барной стойкой 6) предварительная сервировка столов 7) подготовка персонала к обслуживанию
№ 18	4	К основным видам столового белья относят скатерти, полотенца, ручки, салфетки. Критерии выбора: 1) Состав ткани: предпочтение отдают натуральным, не мнущимся, хорошо отстирывающимся, стойким в крашивании. 2) Цветовая гамма: цвет белья должен гармонировать с цветом посуды, предметами сервировки и интерьером зала. Иногда скатерти и салфетки подбирают по принципу контрастности, используя сочетание нескольких цветов. В элитных ресторанах используют столовое белье с различными видами ручной отделки: вышивка, кружева.
№ 19	4	Такие банкеты являются официальными, проводятся в строгом соответствии с нормами протокола, могут быть завтраком, обедом или ужином, непродолжительны по времени (до 2 час). Особенность – подача всех блюд и напитков официантами в обнос.
№ 20	4	Сервировку начинают с расстановки стеклянной посуды в одну или две линии. Стеклянную посуду ставят группами, чередуя разные виды рюмок. Между рядами рюмок ставят вазы с цветами и фруктами. Бутылки со спиртными напитками расставляют по одной или группами с равными интервалами. Затем фуршетные столы сервируют стопками закусочных и десертных (или пирожковых) тарелок. Затем стол сервируют приборами: закусочными ножами и вилками; десертной ложкой, фруктовым ножом. Перед началом банкета на столе размещают закуски, соусы, хлеб.
Сумма баллов	40	

5. 3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Состав КОС для промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Наименование КОС	Материалы для представления в ФОС
Экзаменационные билеты для устного (письменного) экзамена по учебной	1. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену

дисциплине	2. Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного (письменного) экзамена по учебной дисциплине
------------	---

Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену:

1. Услуги общественного питания и требования к ним.
2. Банкет – фуршет. Назначение особенности подготовки и проведения.
3. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика и взаимосвязь с другими помещениями.
4. Обслуживание по типу «Шведский стол».
5. Организация работы моечных столовой посуды.
6. Банкет – коктейль. Назначение особенности подготовки и проведения.
7. Столовые приборы, характеристика, виды и назначение.
8. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом. Назначение, подготовка, характеристика и особенности проведения банкета.
9. Меню. Назначение, характеристика, правила составления.
10. Услуги по организации питания в вагонах – ресторанах
11. Карта вин. Назначение, характеристика, правила составления.
12. Подготовка торгового зала.
13. Подготовка столовой посуды, приборов и столового белья.
14. Подготовка персонала к обслуживанию.
15. Рекомендации напитков к закускам и блюдам.
16. Способы и последовательность подачи блюд и закусок.
17. Порядок приёма заказов на обслуживание банкетов.
18. Правила этикета и нормы поведения за столом.
19. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
20. Банкет за столом с полным обслуживанием официантом. Назначение, подготовка, характеристика и особенности проведения банкета.
21. Столовое бельё, виды и назначение
22. Дипломатический приём, особенности организации и виды.
23. Характеристика методов и форм обслуживания
24. Классификация, характеристики и требования к посуде.
25. Банкет – чай. Назначение особенности подготовки и проведения
26. Современный интерьер, мебель и оборудование торгового зала.
27. Услуги по организации питания: участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний; по организации питания в гостиницах;
28. Прейскурант блюд. Назначение, характеристика, правила составления.
29. Услуги по организации питания аэропортах, на борту самолётов.
30. Сервировка столов.
31. Общие требования к обслуживающему персоналу.
32. Организация обслуживания в местах массового отдыха, тематических мероприятий.
33. Основные элементы обслуживания в ресторанах.
34. Классификация, характеристика баров.
35. Характеристика и структура управления ресторана.
36. Особенности составления меню при обслуживании торжеств, с присутствием иностранных граждан.
37. Классификация, характеристика ресторанов.

38. Особенности организации и проведения банкета вне ресторана.
39. Виды банкетов. Назначение, характеристика.
40. Металлическая посуда, характеристика, назначение.
41. Назначение и характеристика сервизной.
42. Керамическая посуда, характеристика, назначение.
43. Подготовка торгового зала к обслуживанию.
44. Стеклопосуда, характеристика, назначение.
45. Карта вин, назначение, правила составления.
46. Современные требования к мебели залов ресторанов и баров.
47. Деревянная и пластмассовая посуда, характеристика, назначение.
48. Требования к освещению залов. Значение цвета в интерьере зала. 49. Требования к температурному режиму и вентиляции зала.
50. Способы подачи блюд, характеристика.
51. Классификация ресторанов и баров.
52. Подбор напитков к закускам и блюдам.
53. Услуги по организации досуга на предприятиях ОП.

Тематика учебных проектов

- Виды торговых помещений, их назначение, характеристика и взаимосвязь с другими помещениями.
- Современный интерьер, мебель и оборудование торгового зала.
- Организация работы моечных столовой посуды
- Организация работы хлебобулочной
- Организация работы буфетов
- Организация работы баров, сервис- баров
- Столовая посуда и приборы.
- Столовое бельё.
- Оформление меню, прейскуранта блюд и карты вин.
- Основные элементы обслуживания в ресторанах.
- Последовательность подачи блюд и напитков.
- Подача буфетной продукции.
- Способы подачи блюд и закусок.
- Правила подачи блюд закусок и напитков.
- Правила этикета и нормы поведения за столом
- Сервировка столов.
- Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.
- Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.
- Дипломатический приём.
- Банкет – фуршет.
- Банкет – коктейль.
- Банкет – коктейль - фуршет.
- Банкет – чай.
- Услуги по организации питания участников съездов, конференций, фестивалей, форумов, совещаний; по организации питания в гостиницах.
- Услуги по организации питания в вагонах – ресторанах, аэропортах, на борту самолётов, авто пассажиров и на водном транспорте.
- Организация обслуживания в местах массового отдыха, тематических мероприятий.