

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Тавдинский техникум имени АА Елохина»

РАССМОТРЕНЫ  
И РЕКОМЕНДОВАНЫ К  
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ  
На заседании методической (цикловой)  
комиссии профессионального цикла  
Протокол № 1 от 28 августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО  
Распоряжение ЗДУПР Петровой С В  
№ 6 от 28 августа 2019 г.

## **ФОНД**

### **ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

#### **ОП.04 Организация обслуживания**

Общепрофессиональный цикл ОПОП

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик С.Н.Котова, преподаватель, ВКК

Тавда, 2019 г.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.04 Организация обслуживания разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Организация-разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина», 623950, Свердловская область, г. Тавда, ул. Шоссейная, 5

Телефон: 8 (34360) 5-24-62

Факс: 8 (34360) 5-02-62

Адрес электронной почты: [tavdateh@gmail.com](mailto:tavdateh@gmail.com)

Составители: Котова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения,  
ВВК

# I. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Общие положения

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки

- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

#### **Критерии оценивания:**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями

по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или

допустил небольшие погрешности в ответе

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи.

Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами

## **Тема: Обслуживание потребителей**

Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей. Правила отпуска готовой продукции на предприятиях общественного питания

### **Контрольные вопросы по теме.**

- Расскажите о назначении и расположении раздачи.
- Опишите организацию работы овощного цеха.
- Опишите организацию работы мясного цеха.
- Опишите организацию работы рыбного цеха.
- Опишите организацию работы горячего цеха.
- Расскажите об организации труда раздатчиков.
- Опишите организацию работы холодного цеха.
- Расскажите о раздаточном инвентаре.
- Опишите организацию работы кондитерского цеха.
- Расскажите о правилах отпуска готовой кулинарной продукции.
- Опишите организацию работы моечной.
- Расскажите о назначении поп и его типах.
- Расскажите о документальном оформлении отпуска готовых изделий с производства.
- Расскажите о документальном оформлении отпуска продуктов из кладовой с производства.
- Перечислите и опишите классы предприятий общественного питания.
- Охарактеризуйте состав и планировку поп.
- Расскажите классификацию поп.
- Расскажите назначение и классификацию ресторана.
- Расскажите назначение и классификацию столовой.
- Опишите, как современные города разделяются на 4 основные зоны.
- Расскажите назначение и классификацию бара.
- Расскажите назначение и классификацию кафе.
- Расскажите назначение и классификацию закусочной.
- Расскажите о назначении и видах доготовочных предприятий.
- Расскажите о назначении и видах заготовочных предприятиях.
- Расскажите о назначении и видах предприятий с полным производственным циклом.

## Тема . Характеристика основных типов организации общественного питания.

Задание 1:

Текст задания:

Вставьте пропущенные слова в предложение.

**Доготовочные предприятия** предназначены для приготовления \_\_\_\_\_ из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных поп предприятий \_\_\_\_\_ промышленности, а также для реализации готовой \_\_\_\_\_ непосредственно на местах.

Задание 2:

Текст задания:

Укажите название помещения.

\_\_\_\_\_ - сервизная, моечная столовой посуды, хлеборезка.

\_\_\_\_\_ - холодильные камеры, склад сухих продуктов, овощей, материально техническое оснащение и тары

## Тема Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: У2, 32.

Текст задания:

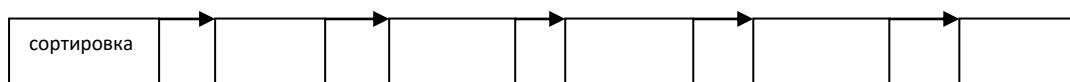
Дайте определение следующему понятию.

Рабочим местом \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Задание 2:

Текст задания:

Заполните схему технологического процесса обработки овощей.



Задание 3:

Текст задания:

Укажите помещения мясного цеха на крупных заготовочных предприятиях.

- 1) \_\_\_\_\_;
- 2) \_\_\_\_\_;
- 3) \_\_\_\_\_;
- 4) \_\_\_\_\_;
- 5) \_\_\_\_\_;
- 6) \_\_\_\_\_.

## Тема . Учет сырья и готовых изделий на производстве

Задание 1:

Текст задания:

Дополните предложение.

Отпуск продукции кухни на раздачу оформляется посредством....

Критерии оценивания:

- правильность и осознанность выбора ответа;
- самостоятельность ответов;
- грамотность и логическая последовательность ответа;
- сравнение с эталоном.

Тема: Характеристика основных типов организации общественного питания.

Задание 1:

Текст задания:

Вставьте пропущенные слова в предложение.

**Доготовочные предприятия** предназначены для приготовления блюд из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных поп предприятий пищевой промышленности, а также для реализации готовой продукции непосредственно на местах.

Задание 2: Укажите название помещения.

Помещения для потребителей - сервизная, моечная столовой посуды, хлебобрезка.

Складские помещения - холодильные камеры, склад сухих продуктов, овощей, материально техническое оснащение и тары.

Тема: Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.

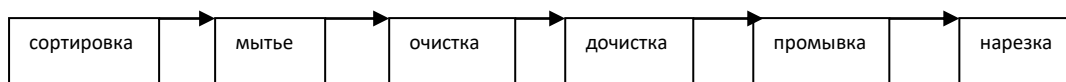
Задание 1:

Дайте определение следующему понятию.

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду инвентарь, инструменты.

Задание 2:

Заполните схему технологического процесса обработки овощей.



Задание 3:

Укажите помещения мясного цеха на крупных заготовочных предприятиях.

- 1)дефростеры;
- 2)моечное отделение туш;
- 3)помещение для обсушивания;
- 4)помещение для обвалки;
- 5)помещение для жиловки;
- 6) помещение для приготовления п/ф.

Тема: Учет сырья и готовых изделий на производстве

Задание 1:

Текст задания:

Дополните предложение.

Отпуск продукции кухни на раздачу оформляется посредством дневных заборных листов.