


ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТАРООСКОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦМК
Поварского и кондитерского цикла
Протокол № 4 от «31» августа 2023 г.
Председатель ЦМК
 /Е.А Коваленко/

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора ОГАПОУ
«Старооскольский техникум
технологий и дизайна»



**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

ОП.04 Организация обслуживания

Специальность

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования**

Старый Оскол, 2023 г.

Комплект фондов оценочных средств по учебной дисциплине «Организация обслуживания» разработан на основе ФГОС по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело по программе подготовки специалистов среднего звена и рабочей программы учебной дисциплины «Организация обслуживания»

Разработчики:

Межова М.В, Н.В. Бакшеева, Е.А. Коваленко преподаватели ОГАПОУ
«Старооскольский техникум технологий и дизайна»

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт комплекта фондов оценочных средств по учебной дисциплине «Организация обслуживания»	3
II. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Организация обслуживания»	5
III. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины «Организация обслуживания»	10

I. Паспорт комплекта фондов оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект **фондов оценочных средств** (ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания» входящей в состав общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Объем часов на аудиторную нагрузку по учебной дисциплине «Организация обслуживания» - 40 часов, на самостоятельную работу - 2 часа, на консультации – 2 часа.

1.2. Объекты оценивания – результаты освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания»

Комплект ФОС позволяет оценить следующие результаты освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания» в соответствии с ФГОС специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и рабочей программой:

умения:

У.1: организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;

У.2: организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

знания:

З.1: основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;

З.2: классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;

З.3: виды и характеристику посуды, приборов, столового белья;

З.4: правила составления и оформления меню, карты вин;

З.5: общие правила сервировки и оформления столов;

З.6: особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

З.7: порядок предоставления различных услуг;

З.8: организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.

Вышеперечисленные умения, знания направлены на формирование у студентов следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов

для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

и общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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 лично и профессионально 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

1.3. Формы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания»

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания»

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и рабочей программой учебной дисциплины «Организация обслуживания» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

1.4 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания» осуществляется в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом. Формы текущего контроля определяет преподаватель: *устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий, собеседование, коллоквиум, эссе, рефераты, отчеты, отчеты по исследовательской работе студентов.*

II. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Организация обслуживания»

2.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Содержание учебной дисциплины	Форма контроля	Умения, знания	Проверяемые	
			Личностные результаты	компетенции
Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания.	ВК; ИДЗ; КРН№1 Эд	У1, У2 З1, З6	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда	ИДЗ; ПЗ№1,2. Рф	З 1, З 6	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда.	ИДЗ; ПЗ№1,2. Рф КРН№1 Эд	З 7	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Стеклянная посуда, столовое белье и столовые приборы	ИДЗ; ПЗ№1,2. Рф КРН№1 Эд	З 1, З 6, З 7.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Предварительная сервировка столов	ИДЗ; ПЗ№1,2. КРН№1 Эд	З 4, З 5, .	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3
Информационное обеспечение процесса обслуживания. Виды меню.	ИДЗ; ПЗ№3 КРН№1 Эд	З2, З3, З 8,	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Факторы, учитываемые при составлении меню.	ИДЗ; ПЗ№3. Рф КРН№1 Эд	З 1, З 6, З 7.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, белья.	ПРН№4,5 КРН№2 ИДЗ; Эд	З 1, У 2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Кейтеринг предприятий общественного питания.	ИДЗ; Рф	У 1,У2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов	ПРН№4 ИДЗ; КРН№2 Эд	З 1, З 6, З 7.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Специальные формы обслуживания.	Рф ПРН№4	З 1, З 6, З 7.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4

	КР№2 Эд			
Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий	ИДЗ; КР№2 Эд	3 1, 3 6, 3 7.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2
Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания	ИДЗ; СР№15 ПР№4 КР№2 Эд	У 1,У2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	ИДЗ; КР№2 Эд	3 1, 3 6, 3 7.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Социально-ориентированные предприятия питания	ИДЗ; КР№2 Эд	3 1, 3 6, 3 7.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4
Особенности питания иностранных туристов из разных стран.	ИДЗ; ПР№5 КР№2 Эд	3 1, 3 6, 3 7.	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9, ЛР 12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4

2.2. Форма промежуточной аттестации

По учебной дисциплине «Организация обслуживания» форма промежуточной аттестации - экзамен.

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции, для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине разрабатываются преподавателем, утверждаются на ПЦК и зам. директора по УМР.

2.3.Выполнение и защита практических занятий

Практические занятия проводятся с целью решения задач, в том числе профессиональных (анализ производственных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, выполнение профессиональных функций в деловых играх), выполнения вычислений, расчетов, чертежей, работы с измерительными приборами, оборудованием, аппаратурой, работы с нормативными документами, инструктивными материалами, справочниками, составления проектной, плановой и другой технической и специальной документации.

В ходе практических занятий обучающиеся приобретают и закрепляют умения, знания и профессиональные компетенции, предусмотренные стандартом и рабочей программой.

Критерии оценивания выполнения практических занятий

Результативность практического задания	Оценка
- задание выполнено полностью, правильный подбор нормы, аргументированность выводов;	отлично
- задание выполнено полностью, правильный подбор нормы, правильный вывод без пояснений;	хорошо
- задание выполнено частично, правильный подбор нормы, нет вывода и пояснений;	удовлетворительно
- неправильный подбор нормы.	неудовлетворительно

Темы, содержание, ход практических занятий представлены в методических указаниях для студентов по выполнению практических занятий.

2.4.Проверка выполнения самостоятельной работы

Самостоятельная работа направлена на самостоятельное освоение и закрепление студентами практических умений и знаний, овладение профессиональными компетенциями.

Самостоятельная подготовка студентов по учебной дисциплине «Организация обслуживания» предполагает следующие виды и формы работы:

- *Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.*
- *Самостоятельное изучение материала и конспектирование лекций по учебной и специальной технической литературе.*
- *Написание и защита доклада; подготовка к сообщению или беседе на занятии по заданной преподавателем теме.*
- *Работа со справочной литературой и нормативными материалами.*
- *Оформление отчетов по практическим работам, и подготовка к их защите.*

Критерии оценивания выполнения самостоятельной работы

Результативность самостоятельной работы	Оценка
- задание выполнено полностью, аргументированность выводов	отлично
- задание выполнено полностью, правильный вывод без пояснений;	хорошо
- задание выполнено частично, нет вывода и пояснений	удовлетворительно
- работа не выполнена.	неудовлетворительно

Задания для выполнения самостоятельной работы, методические рекомендации по выполнению представлены в методических рекомендациях по организации и выполнению самостоятельной работы студентов.

2.5.Проверка выполнения контрольных работ

Контрольная работа проводится с целью контроля усвоенных умений и знаний и последующего анализа типичных ошибок и затруднений обучающихся в конце изучения темы или раздела, согласно календарно-тематическому плану УД

III. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: У.У.1 Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;	- тестовый контроль; - оценка результатов выполнения практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации).
У.У.2 Организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.	- письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
Знания: 1 3.1 Основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания.	- письменная проверка - оценка результатов выполнения практических работ;
– 3.2 Классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания.	- письменная проверка
– 3.3 Виды и характеристику посуды, приборов, столового белья.	- оценка результатов выполнения практических работ; - отчет по найденной информации по теме
– 3.4 Правила составления и оформления меню, карты вин.	- оценка результатов выполнения практических работ;
– 3.5 Общие правила сервировки и оформления столов.	- тестовый контроль
– 3.6 Особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;	- устная проверка

– 3.7 Порядок предоставления различных услуг;	- тестирование
– 3.8 Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.	- письменная проверка, тестовый контроль
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении профессиональных задач.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; Умение работать в группе; Наличие лидерских качеств; Участие в студенческом самоуправлении; Участие в культурно-массовых мероприятиях</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей, сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей. Демонстрация знаний правил поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил и норм экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Участие в спортивных мероприятиях. Использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. Использование современного</p>

	программного обеспечения.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

Каждый вид работы оценивается по **пятибальной шкале**.

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Тест оценивается по пяти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 90% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 71% – 89% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 61% – 70% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 60 % правильных ответов.

Возможно применение других систем оценивания. Например, балльная, рейтинговая система оценивания результатов обучения, когда каждая работа оценивается из определенного количества баллов и за период обучения требуется набрать фиксированное количество баллов или др.

Виды и коды оценочных средств

Виды оценочных средств по объектам контроля и оценки	Код оценочного средства
Выполнение реферата	Рф
Контрольная работа	КР
Индивидуальное домашнее задание	ИДЗ
Практические занятия	ПЗ
Тестирование	Т
Экзамен по дисциплине	Эд
Самостоятельная работа	СР
Входной контроль	ВК

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основной целью оценки курса учебной дисциплины является оценка освоения умений и усвоения знаний.

Оценка курса учебной дисциплины осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: оценивание результатов внеаудиторной работы; контрольные работы по разделам.

Экзаменационные вопросы для интегрированного экзамена по дисциплинам: «Организация производства», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация обслуживания» Для группы 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Билет №1

1. Значение и место общественного питания в отраслях народного хозяйства. Основные понятия и их определения.
2. Общие сведения о механическом оборудовании.
3. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания.
4. Задача на определение требуемой производительности и времени работы машины.

Билет №2

1. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.
2. Машины для обработки овощей, назначение, устройство, принцип действия.
3. Фарфоровая посуда, назначение, использование, размеры, характеристика.
4. Задача на определение необходимого количества производственных столов в цехе.

Билет №3

1. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.
2. Машины для обработки мяса, назначение, устройство, принцип действия.
3. Металлическая посуда. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.
4. Задача на расчет коэффициента естественной освещенности производственного помещения.

Билет №4

1. Основные типы предприятий ОП.
2. Машины для кондитерского цеха, назначение, устройство, принцип действия.

3. Стеклянная посуда, виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.
4. Задача на определение необходимого количества машин для обработки продуктов.

Билет №5

1. Принципы размещения предприятий общественного питания.
2. Машины для нарезки хлеба, назначение, устройство, принцип действия.
3. Предварительная сервировка столов.
4. Задача на определение времени работы машины.

Билет №6

1. Оперативное планирование работы производства. Стадии планирования.
2. Подъемно-транспортное оборудование, назначение, устройство, принцип действия.
3. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Меню, его виды, назначение.
4. Задача на определение необходимой длины рабочих столов.

Билет №7

1. Нормативная и технологическая документация ПОП.
2. Посудомоечные машины, назначение, устройство, принцип действия.
3. Факторы, учитываемые при составлении меню.
4. Задача на определение коэффициента естественной освещенности производственного помещения.

Билет №8

1. Овощной цех заготовочного предприятия, назначение, ассортимент продукции, организация работы.
2. Весоизмерительное оборудование.
3. Кейтеринг предприятий общественного питания, понятие, виды, назначение, порядок организации и проведения.
4. Задача на правила приготовления дезинфицирующих растворов.

Билет №9

1. Мясной цех заготовочного предприятия, назначение, ассортимент продукции, организация работы.
2. Основы теплотехники. Классификация и общая характеристика теплового оборудования.
3. Дополнительные услуги ПОП.
4. Задача на расчет площади горячего цеха.

Билет №10

1. Рыбный цех заготовочного предприятия, назначение, ассортимент продукции, организация работы.
2. Варочное оборудование, назначение, устройство, принцип действия.

3. Специальные формы обслуживания. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических мероприятий.
4. Задача на определение энергетической ценности пищевых продуктов.

Билет №11

1. Птицегольевой цех заготовочного предприятия, назначение, ассортимент продукции, организация работы.
2. Жарочно-пекарное оборудование, назначение, устройство, принцип действия.
3. Услуги по доставке кулинарной продукции. Обслуживание в офисах и на дому; в пути следования; пассажирского транспорта.
4. Задача на определение энергетической ценности пищевых продуктов.

Билет №12

1. Мясорыбный цех, назначение, ассортимент продукции, организация работы.
2. Многофункциональное тепловое оборудование.
3. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания.
4. Задача на расчет требуемой производительности и времени работы машины.

Билет №13

1. Организация работы горячего цеха, назначение, ассортимент продукции, организация работы.
2. Оборудование для раздачи пищи, назначение, устройство, принцип действия.
3. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.
4. Задача на определение коэффициента естественной освещенности производственного помещения.

Билет №14

1. Отличительные особенности организации работы холодного цеха.
2. Характеристика основного и вспомогательного оборудования кондитерского цеха ПОП.
3. Социально-ориентированные предприятия питания.
4. Задача на расчет площади производственного помещения.

Билет №15

1. Реализация продукции общественного питания. Организация работы раздачи.
2. Торговое холодильное оборудование, назначение, устройство, принцип действия.
3. Особенности питания иностранных туристов из разных стран.
4. Задача на определение энергетической ценности блюда.

Билет №16

1. Организация работы вспомогательных помещений.
2. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях.
3. Машины для обработки рыбы, назначение, устройство, принцип действия.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления блюд «котлеты рубленые» и «Антрекот».

Билет №17

1. Основные классы предприятий ОП.
2. Характеристика столовой посуды.
3. Характеристика основного и вспомогательного оборудования холодного цеха ПОП.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления полуфабрикатов «котлеты рубленые» и «Антрекот».

Билет №18

1. Общие требования к ПОП. Организация рабочего места повара.
2. Характеристика столовых приборов.
3. Водогрейное оборудование, назначение, устройство, принцип действия.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления полуфабрикатов «зразы рубленые» и «гуляш».

Билет №19

1. Предприятия быстрого обслуживания. Заготовочные предприятия общественного питания.
2. Требования к информации и оформлению карт вин.
3. Холодильные машины, назначение, устройство, принцип действия.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления полуфабрикатов «котлеты рубленые» и «биточки рыбные».

Билет №20

1. Производственная инфраструктура предприятия. Состав помещений ПОП.
2. Организация питания по типу «Шведский стол».
3. Машины для нарезки гастрономических товаров, назначение, устройство, принцип действия.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления полуфабрикатов «котлеты рыбные», и «биточки рыбные».

Билет №21

1. Организация работы складских помещений для хранения овощей.
2. Подготовка к обслуживанию, расстановка продукции на столах, особенности обслуживания.
3. Детали машин.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления полуфабрикатов «котлеты рубленые» и «биточки рубленые».

Билет №22

1. Правила составления плана-меню.

2. Фаянсовая посуда, назначение, использование, размеры, характеристика.
3. Универсальный привод, назначение, принцип действия.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления блюда «Гуляш».

Билет №23

1. Организация работы складских помещений для хранения скоропортящихся продуктов.
2. Керамическая посуда, назначение, использование, размеры, характеристика.
3. Теплогенерирующие устройства, назначение, устройство, принцип действия.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления полуфабрикатов «Ромштекс» и «Шницель отбивной».

Билет №24

1. Расчёт сырья и продуктов.
2. Деревянная посуда. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.
3. Характеристика основного и вспомогательного оборудования мясного цеха ПОП.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления полуфабрикатов «Эскалоп» и «Шницель рубленый».

Билет №25

1. Правила составления технологических карт.
2. Пластмассовая посуда. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.
3. Характеристика основного и вспомогательного оборудования овощного цеха ПОП.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления полуфабрикатов «Азу» и «Поджарка».

Билет №26

1. Правила составления технико-технологических карт.
2. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания.
3. Характеристика основного и вспомогательного оборудования рыбного цеха ПОП.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления блюда «Запеканка рисовая».

Билет №27

1. Организация работы хлебозрезки.
2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний.
3. Характеристика основного и вспомогательного оборудования мясорыбного цеха ПОП.

4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления блюда «Макаронник».

Билет №28

1. Организация работы моечного отделения.
2. Контрольно-кассовые машины, назначение, устройство, принцип действия.
3. Характеристика основного и вспомогательного оборудования птицепогольевого цеха ПОП.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления блюда «Запеканка картофельная».

Билет №29

1. Организация работы экспедиции.
2. Столовые приборы.
3. Характеристика основного и вспомогательного оборудования кулинарного цеха ПОП.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления блюда «Паштет из печени».

Билет №30

1. Организация работы складских помещений для хранения сухих и сыпучих продуктов.
2. Столовое белье.
3. Характеристика основного и вспомогательного оборудования горячего цеха ПОП.
4. Произвести подбор основного и вспомогательного оборудования для изготовления блюда «Салат из свежей капусты».

Задачи №1

Произвести расчет требуемой производительности и времени работы рыбоочистительной машины для обработки 450кг чешуйчатой рыбы.

№2

Произвести расчет количества производственных столов для цеха по изготовлению мясных полуфабрикатов, если в цехе задействовано 4 работника.

№3

Произвести расчет коэффициента естественной освещенности производственного помещения, если площадь цеха составляет 55 квадратных метра, а площадь окна-11 квадратных метра.

№4

Определить необходимое количество машин для обработки продуктов, если фактический коэффициент ее использования равен 1,9.

№5

Произвести расчет времени работы машины для измельчения мяса в количестве 700 кг, если используется машина МИМ-105 с производительностью 400кг/ч.

№6

Рассчитать необходимую длину рабочих столов для кондитерского цеха, если в нем задействовано 5 работников.

№7

Произвести расчет коэффициента естественной освещенности производственного помещения, если площадь цеха составляет 88 квадратных метра, а площадь окна-4 квадратных метра

№8

Приготовить 10% раствор хлорной извести из сухого порошка.

№9

Произвести расчет площади горячего цеха, если в нем установлено оборудование со следующими техническими характеристиками:

Наименование оборудования	Марка, тип	Кол. Шт.	Габариты, мм			Площадь, м ²	
			длина	ширина	высота	Единица оборудования	общая
Жаровня электрическая	ЖВЭ-720	1	1000	700	1300	0,7	0,7
Сковорода Эл.	СЭ-1	2	1490	965	920	1,438	2,97
Холод. Шкаф	ШХ-0,:6	2	1200	800	1900	1,2	2,4
Пр. стол	-	5	1250	1000	800	1,2	6

№10

Химический состав десерта: белки-10,8г; жиры-45,5г; углеводы-48,5г. Энергетическая ценность блюда-646,7 ккал. Доказать это путем математических расчетов.

№11

Энергетическая ценность десерта составляет 646ккал или 2702,86кДж. Доказать это путем математических расчетов.

№12

Произвести расчет требуемой производительности и времени работы рыбоочистительной машины для обработки 400кг чешуйчатой рыбы.

№13

Произвести расчет коэффициента естественной освещенности производственного помещения, если площадь цеха составляет 70 квадратных метров, а площадь окна-11 квадратных метров.

№14

Произвести расчет площади горячего цеха, если в нем установлено оборудование со следующими техническими характеристиками:

Наименование оборудования	Марка, тип	Кол. Шт.	Габариты, мм			Площадь, м ²	
			длина	ширина	высота	Единица оборудования	общая

Жаровня электрическая	ЖВЭ-720	2	1000	700	1300	0,7	1,4
Сковорода Эл. Холод. Шкаф	СЭ-1 ШХ-0,:6	2	1490	965	920	1,438	2,97
		2	1200	800	1900	1,2	2,4
Пр. стол	-	5	1250	1000	800	1,2	6

№15

Химический состав блюда: белки-15,8г; жиры-45,5г; углеводы-8,5г. Энергетическая ценность блюда-506,7 ккал. Доказать это путем математических расчетов.

Рекомендуемые учебные издания:

1. Радченко Л.А.. "Организация производства на предприятиях общественного питания". - Р.: Феникс, 2010

Дополнительная

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: "Хлебпродинформ", 1996, 1997.

2. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. -М.; "Хлебпродинформ", 2000

3. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М.: "Хлебпродинформ", 2000

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. - М.; "Хлебпродинформ", 2002

5. Сборник рецептов для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. — М.; "Хлебпродинформ", 2004

6. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.- М.; "Хлебпродинформ", 2003

7. Справочник руководителя предприятий общественного питания. -М.: ИД «Экономические новости», 2007

8.Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос, 2006

9. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии Федерации Рестораторов и Отельеров

10. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- Р.: МарТ ИЦ, 2005

11. Н.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2004

12. О проведении аттестации рабочих мест по условиям труда.

Постановление Министерства труда и социального развития РФ от 14.03.97 №12

13.Нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания. -М., 1989 и.

14. Николаева М.А. Маркетинг товаров и услуг / учеб. Для ССУЗов.- М.: Деловая литература, 2005

Нормативно-правовые источники:

1. «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1, с доп. и измен, от 09.01.99, №2-ФЗ
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ
- 3.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.01, №52-ФЗ
- 4.ФЗ «О лизинге» от 29.10.98 № 164-ФЗ
- 5.ФЗ «Об ограничении курения табака» от 10.07.2001 № 87-ФЗ
- 6.ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции» от 07.01.99 № 18-ФЗ
- 7.Правила продажи алкогольной продукции. Утв. Постановлением Правительства РФ 19.08.96 № 987
- 8.Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с измен. и допол. от 21.06.01 №389
9. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий"
- 10.ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования"
- 11.ОСТ 28-1-95 "Общественное питание Требования к производственному персоналу"
12. ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу"
- 13 ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"
- 14.СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, сырья и пищевых продуктов"
- 15.СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- 16.ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»
- 17.СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М.: Инфра- М,2002
- 18.Порядок разработки, рассмотрения и утверждение стандартов предприятий (СТП). - М., 1997
19. ГОСТ Р 51074-97 "Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования"
- 20.СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

21.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

22.Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

Интернет-ресурсы:

1. www.coolreferat.com/Организация_производства_на_предприятиях_общественного_питания
2. mirknig.com/.../1181256760-organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na.html –
3. online-consulting.ru > Бизнес-планирование
4. www.bazareferatov.com/index.php?productID
5. www.bookline.ru/book2076440.htm
6. www.referats.net/.../page44410.html
7. rnbook.ru/story/2076440.html
8. www.agro-ul.ru/.../normativebase/normativebase.php -
9. www.dez-torg.ru/index.php?id...3..
10. b2blogger.com/pressroom/release/44926.html
11. derpt.region.kostroma.net/structure/.../npa_pit.htm