

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 25.03.2024 11:42:12
Уникальный программный ключ:
7f14295cc243663513787ff1135f9c1203eca75d

Приложение к ППССЗ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный аграрный университет –
МСХА имени К.А. Тимирязева»
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

по дисциплине «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

форма обучения: очная

Москва, 2022

Содержание

1. Общие положения	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	3
3. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации	5

1. Общие положения

1.1. Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	виды, типы и классы организаций общественного питания;
ПК 2.1-2.8	встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
ПК 3.1-3.7	приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
ПК 4.1-4.6	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
ПК 5.1-5.6	подачи блюд и напитков разными	

<p>6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10</p>	<p>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; готовить смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>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</p>
---	--	--

3. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации

Ситуационные задачи:

«Умный гость»

Он легко улавливает любой подтекст. Знает всё, что ты должен делать, знает, что ему положено получить в ресторане, знаком даже с бухгалтером, разбирается в кулинарии, барном деле, организации обслуживания. (- Моя дочка не хочет шоколад «Тоблерон». Она передумала. Удалите его из счёта, пожалуйста, ведь она не успела до него даже дотронуться.)

Возможные варианты ответов:

1. Это не положено. Счёт уже закрыт.
2. Ничего, ничего, я Вам его с собой упакую.
3. Мне необходимо предупредить метрдотеля.
4. Может быть, заменить чем-нибудь другим?

«Неуверенный гость»

Такой же тип человека, что и наглый. Просто он ещё не обнаглел до конца. А его неуверенность – способ поделиться с тобой своей головной болью. Это ещё опасней, ведь его неуверенность подталкивает к тому, что ты составишь за него заказ, а он в последний момент передумает или вспомнит, что у него нет с собой денег. Угадай, кто заплатит? (- Я даже не знаю... Принесите что-нибудь на свой вкус...)

Возможные варианты ответов:

1. В меню всё написано, внимательно смотрите.
2. Что Вам нравится больше всего?
3. Сейчас всё сделаем!
4. Может, сначала этот сок или аперитив на ваш выбор?

«Скупой гость» На его лице, как правило, отвращение к тебе из-за вынужденной траты денег. И он не позволит запудрить себе мозги экзотикой и так называемым сервисом. О чаевых официантом можно не беспокоиться. («Да? Этот кусок мяса столько стоит? Это из говядины? Это что, за 200 граммов сока из пакетика? 100 рублей за литр? Лихо у вас!»)

Выбери ответ:

1. У нас используют только парное мясо.
2. Вы неглупый человек. Здесь ресторан, а значит, большая наценка.
3. Дело в том, что наш ресторан гарантирует качество.
4. Цены хозяин устанавливает, а не я.

«Весёлый гость»

Весёлые – это хорошо. Главное чтобы оно было добрым. Весёлый человек должен ждать от тебя, что ты расхочешься вместе с ними и будешь возбужденно обсуждать подробности вчерашнего загула. Не забывай, что настоящее веселье и пьяный кураж – не одно и то же. И потом, если ты расслабишься вместе с гостем, кто будет контролировать ситуацию? (- Да всё нормально! Брось на стол! Выпей с нами! Коньяк будешь?)

Возможные варианты ответов:

1. С удовольствием!
2. Сейчас, только метрдотель отойдёт...
3. Может, попозже?
4. На работе не пью.
5. Я пью только «Henessy».

«Высокопоставленный гость»

В принципе, его обслуживать легко. Он так высоко поставлен, что руководство ресторана создаёт официанту все условия для чёткой работы. А генерал с рядовым не очень – то ТЕСНО общается. Часто с русского на русский официанту переводят

многочисленные порученцы и замы. И все хотят, чтобы было ещё лучше. (- Слушай только меня, больше ни на кого не обращай внимания. Все вопросы ко мне.)

Возможные варианты ответов:

1. Вы между собой определитесь...
2. Вас много, а я один.
3. А как САМ желает?
4. Я могу опросить каждого по поводу горячего блюда.

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

- Дайте определение предприятия общественного питания?
- Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
- Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
- Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
- По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
- По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?
- По каким признакам делятся предприятия на типы?
- Назовите основные типы предприятий общественного питания?
- Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
- Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания?
- Перечислите виды торговых помещений?
- Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П?
- Какие требования предъявляются к вестибюлю?
- Дайте характеристику гардероба?
- Назначение аванзал, его характеристика?
- Какие требования предъявляются к торговым залам?
- Дайте определение торговым залам?
- Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов?
- Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания?
- Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?
- В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
- Требования к расстановке мебели , варианты расстановки?
- Правила расстановки других видов оборудования торгового зала?
- Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
- Как готовят приборы со специями?
- Основные правила накрытия столов скатертями?
- Основные правила сервировки столов?
- Виды сервировки стола?
- Варианты сервировки стола?
- В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?
- Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?
- Требования предъявляемые к обычным , банкетным , фуршетным столам?
- Назначение подсобных столов , сервантов и передвижных столиков для официантов?
- Назовите размеры столов, используемых в предприятиях общественного питания?
- Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?
- Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
- Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?

- Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды и ее ассортимент?
- Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?
- Виды столового белья, их характеристика?
- Дайте определения процесса обслуживания?
- Дайте определение методов и форм обслуживания?
- Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
- Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
- Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
- Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане баре?
- Правила встречи и размещение гостей?
- Как принимается и оформляется заказ?
- Правила работы с подносом?
- Как подается продукция из сервис-бара?
- Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?
- Дайте определение научной организации труда?
- Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?
- Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?
- Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?
- Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
- Каким требованиям должен отвечать метрдотель?
- Каким требованиям должен отвечать официант?
- Каким требованиям должен отвечать бармен?
- Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
- Перечислите права и обязанности метрдотеля.
- Перечислите виды банкетов?
- Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств?
- Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?
- Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием Официантами?
- Правила расчета посуды и приборов для банкета.
- Виды дипломатических приемов.
- Характеристика банкета-фуршета. В чем его особенность?
- Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения.
- Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол».
- Дайте характеристику обслуживания пассажиров других видов транспорта (водный, авиа, автотранспорт).
- Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
- От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
- Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
- Перечислите виды меню?
- Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
- Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
- Характеристика меню дневного рациона питания.
- Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
- Порядок расположения винно-водочных изделий в прейскуранте?
- Требования к оформлению меню?
- Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
- Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных

условиях?

-Какие элементы включает в себя «система качества» ?

-Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?

-Что такое сертификация продукции и услуг?

-Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.

-Что означает «концентрация» производства?

-Что понимается под «специализацией» производства?

-Что такое «франчайзинг»?

-Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)

Оценка уровня подготовки

балл (отметка) вербальный аналог 90 ÷ 100 5 отлично

80 ÷ 89 4 хорошо

70 ÷ 79 3 удовлетворительно

менее 70 2 неудовлетворительно

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

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

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Карта оценивания устного ответа обучающегося

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

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

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

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

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

1. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?

1 скатерть, приборы, стекла, специи, цветы

2 скатерть, стекло, тарелки

3 скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи

4 скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.

2. Салфетка после использования кладется _____

Правильный ответ: *слева от тарелки*

3. Кейтеринг это:

1 предоставление услуг ОП вне ресторана

- 2 предоставление услуг в ресторане
3 предоставление услуг на предприятиях
4 предоставление услуг на транспорте;
- 4. Рюмки рейнвейна используют для подачи?** _____
1 Правильный ответ: *белых вин*
- 5. Продолжительность проведения банкета-фуршета?**
1 1-2 часа
2 2-3 часа
3 1-3 часа
4 2-4 часа.
- 6. Воскресный бранч - это:** _____
Правильный ответ: *семейный обед*
- 7. Континентальный завтрак это?**
1 *завтрак туриста*
2 завтрак бизнесмена
3 завтрак школьника;
- 8. Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?** _____
Правильный ответ: *свинину*
- 9. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?**
1 жаркое по-домашнему
2 *паста*
3 каши
- 10. Фуа-гра – это** _____
Правильный ответ: *паштет из печени*
- 11. От чего зависит и как оценивается качество пищевого белка:**
1 от содержания в нем незаменимых аминокислот
2 от содержания в нем заменимых аминокислот
3 *от соотношения в нем незаменимых и заменимых аминокислот*
- 12. Распад питательных веществ, их окисление, выведение из организма продуктов распада называется:**
1 основной обмен
2 ассимиляция
3 *диссимиляция*
- 13. Перечислите продукты, которые служат важнейшим источником кальция:** _____
Правильный ответ: *молочные продукты*
- 14. Позеленевшие клубни картофеля содержат:** _____
Правильный ответ: *соланин*
3 цианогенные гликозиды
- 15. Избыточное поступление витаминов с пищей в организм человека это:** _____
Правильный ответ: *гипервитаминоз*
- 16. Какой режим является оптимальным для сбалансированного питания?** _____
Правильный ответ: *не менее 3-х раз в сутки*
- 17. Меню скомплектованного питания составляется?**
1 по заказам организаций и отдельных лиц
2 *на предприятиях с постоянным контингентом питающихся*
3 на предприятиях быстрого питания.
- 18. Недостаток какого жирорастворимого витамина в организме ребёнка вызывают заболевание «рахит»?**
1 *Д (кальциферол)*
2 Е (токоферол)
3 А (ретинол).

19. Потребление каких из перечисленных продуктов питания необходимо ограничивать людям

пожилого возраста?

1 яблоки

2 щавель

3 лимоны.

20. Кем формируется торговый ассортимент? _____

Правильный ответ: *организацией торговли*

21. Что означает сложный ассортимент?

1 небольшое количество наименований

2 набор однородных товаров

3 значительное количество наименований

22. Какой товар относится к сопутствующим?

1 выполняющий вспомогательные функции

2 основные

3 простые.

23. Назовите одну из товарных стадий:

1 приемочный контроль

2 окончательный контроль готовой продукции

3 реализация товаров.

24. Какие бактерии принимают участие в созревании сыров?

1 молочнокислые

2 анаэробные

3 аэробные.

25. Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога: _____

Правильный ответ: *1 раз в 6 месяцев*

26. Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами? _____

Правильный ответ: *сальмонеллез*

27. Сервизная должна располагаться?

1 рядом со складом

2 рядом с моечной столовой посуды

3 рядом с охлаждаемой камерой

4 рядом с гардеробом

28. Для каких напитков используют бокал "флюте"? _____

Правильный ответ: *шампанского*

29. В состав десертного прибора входит:

1 вилка, нож

2 вилка, нож, ложка

3 вилка, ложка

4 вилка, ложка, лопатка.

30. Наиболее популярный наполнитель на основе рома: _____

Правильный ответ: *кола*

31. Ликер, которым можно заменить ТриплСек в коктейле "Маргарита":

1 Galiano

2 Cointreau

3 Kahlua

32. В каком стакане предусмотрена подача виски в чистом виде кроме "олдфэшн"?

1 в "стопке"

2 в "хайболле"

3 ни в каком

4 в "снифтере"

33. Ликер которым можно заменить Bauley's в коктейле "В-52"?

1 *Carolan's*

2 Benedictine

3 Passoa

4 Malibu

34. Что следует добавить в колу, чтобы сделать ее более тонизирующей? _____

Правильный ответ: *лимонный сок*

35. Не используется для приготовления фрозен коктейлей:

1 манго

2 клубника

3 *мандарин*

4 банан

36. До какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей? _____

Правильный ответ: *не следует нагревать.*

37. Какие требования по технике безопасности могут предъявляться к официанту

1 *просматривать полученную посуду на наличие трещин и сколов*

2 следить за исправностью пожарной безопасности в зале ресторана

3 открывать бутылки с шампанским вне зала ресторана

38. Как не следует поступать, если гость недоволен процедурой подачи пищи, сравнивая ее с сервисом в других ресторанах

1 рассказать особенности технологии приготовления и подачи блюд в ресторане

2 *спорить с посетителем, доказывая свою компетентность*

3 пригласить в зал ресторана метрдотеля или шеф-повара

39. Какие овощи и фрукты разрешается есть руками? _____

Правильный ответ: *крыжовник, артишоки, бананы, виноград*

40. Как понять официанту, что гость закончил есть?

1 приборы сложены на тарелке крестом, при этом ручка ножа указывает на четыре часа, а ручка вилки-на

восемь часов

2 оба прибора лежат ручками на столе, а другими концами на тарелке

3 *оба прибора лежат на тарелке параллельно друг другу, показывая ручками на пять часов*

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)

Оценка уровня подготовки

балл (отметка) вербальный аналог

90 ÷ 100 5 отлично

80 ÷ 89 4 хорошо

70 ÷ 79 3 удовлетворительно

менее 70 2 неудовлетворительно

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

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

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.