

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:21:46
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «ОПЦ.04 Организация производства и обслуживания»

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код, наименование специальности)

Уровень подготовки

СПО на базе основное общее образование

Разработчик


подпись

Гаджиева А.М., к.х.н., доцент
(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПит
«20» 09 2023 г., протокол № 1

Зав. кафедрой


подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(ФИО уч. степень, уч. звание)

Зав. выпускающей кафедрой
профессор


подпись

Демирова А.Ф., д.т.н.,
(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.....	3
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3.1 Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)	6
3.2 Перечень заданий для текущего контроля	8
4. Перечень вопросов и заданий для оценки сформированности компетенций.....	12
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	20

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины Организация производства и обслуживания и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. самостоятельной работе студентов), освоивших программу данной дисциплины.

Целью разработки фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочей программой дисциплины Организация производства и обслуживания предусмотрено формирование следующих компетенций:

- 1) ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 2) ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 3) 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;
- 4) 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.

Формой аттестации по учебной дисциплине является: зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать: З1 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; З2 современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; З3 техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов:	ПК 1.3.
Уметь: У1 контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно	

<p>заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>У2 владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>У3 выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования:</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>П2 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности:</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З1 ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>З2 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>З3 методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента:</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>У2 контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>У3 изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.:</p>	<p>ПК 2.2.</p>
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З1 ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>З2 варианты сочетания основных продуктов с другими</p>	<p>ПК 4.2.</p>

<p>ингредиентами для создания гармоничных десертов:</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; У2 контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; У3 изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.:</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З1 ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; З2 техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; З3 виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; З4 методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента:</p>	<p>ПК 5.3.</p>
<p>Уметь:</p>	
<p>У1 оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; У2 организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; У3 оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента:</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции.</p>	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/умения/ практический опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/умения/ практический опыт
Раздел 1. Организация производства				
Тема 1.1. Введение	Устный опрос; Практическая работа № 1; Письменная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,33,У1,У2,У3,П1	Зачетная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,33,У1,У2,У3, П1
Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания	Устный опрос Письменная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,33,У1,У2,У3,П1	Зачетная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,33,У1,У2,У3, П1
Тема 1.3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Устный опрос; Практическая работа № 2; Самостоятельная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,33,У1,У2,У3,П1	Зачетная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,33,У1,У2,У3, П1
Тема 1.4. Организация складского и тарного хозяйства	Устный опрос; Практическая работа № 3; Самостоятельная работа; Письменная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,У1,У2,П1	Зачетная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,У1,У2,П1
Тема 1.5. Организация работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений.	Устный опрос; Практическая работа № 4; Самостоятельная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,У1,У2,П1	Зачетная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,У1,У2,П1

Тема 1.6. Организация работы раздачи.	Устный опрос; Практическая работа № 5; Письменная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,33,У1,У2,У3,П1	Зачетная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,33,У1,У2,У3,П1
Тема 1.7. Организация труда персонала на производстве.	Устный опрос; Самостоятельная работа; Письменная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,33,У1,У2,У3,П1	Зачетная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,33,У1,У2,У3,П1
Раздел 2. Организация обслуживания				
Тема 2.1. Характеристика торговых помещений.	Устный опрос; Практическая работа № 6; Самостоятельная работа; Письменная работа	ПК 1.3:31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2:31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,33,У1,У2,П1	Зачетная работа	ПК 1.3 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,33,У1,У2,П1
Тема 2.2. Столовая посуда, приборы, бельё.	Устный опрос; Практическая работа № 7; Самостоятельная работа	ПК 1.3:31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2:31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,У1,У2,У3,П1	Зачетная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,У1,У2,У3,П1
Тема 2.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	Устный опрос; Самостоятельная работа		Зачетная работа	
Тема 2.4. Подготовительный этап организации обслуживания.	Устный опрос; Практическая работа № 8; Самостоятельная работа Письменная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32, У1,У2,П1	Зачетная работа	ПК 1.3: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 2.2: 32,33,У2,У3,П1 ПК 4.2: 31,32,У1,У2,П1,П2 ПК 5.3: 31,32,У1,У2,П1
Тема 2.5. Обслуживание потребителей на предприятиях общественного питания.	Устный опрос; Практическая работа № 9; Самостоятельная работа		Зачетная работа	

3.2. Перечень заданий для текущего контроля

Формируемая компетенция: ПК 1.3

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1

При нарезке сырых овощей используют доску маркировкой:

- а) ОВ;
- б) ОС;
- в) РС;
- г) МС.

Задание №2

Цех, в котором завершается технологический процесс приготовления блюд:

- а) мясной;
- б) холодный;
- в) овощной;
- г) горячий.

Задание №3

Установите соответствие:

Блюда:	Метод подачи
А – поросенок заливной;	1 - французский;
Б - салат-коктейль;	2 - английский;
В - котлеты по-киевски с картофелем фри и соусом;	3 - русский;
Г – ассорти мясное.	4 - европейский.

Задание №4 Установите соответствие:

Блюда:	Правила этикета:
А – ромштекс;	1 – используют столовую вилку
Б – рыба жареная;	2 – используют столовую вилку и нож;
В – рулет мясной;	3 – используют руки;
Г – цыпленок отварной	4 – используют рыбный нож и вилку;
	5 - используют закусочный нож и вилку.

Задание №5 Установите последовательность подачи горячих блюд:

- А – сырники со сметаной;
- Б – котлеты по-киевски;
- В – вареники с вишней;
- Г- рыба гриль;
- Д – омлет.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

Задание №2 Сколько видов сервисов существует?

Задание №3 Перечислите виды торговых залов?

Задание №4 Дополните пропуски в предложении:

Птице-гольевой и рыбный цехи входят в состав -----помещений -----предприятий

Задание №5 Дополните пропуски в предложении:

В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на -----

Формируемая компетенция: ПК 2.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

1. Меню дежурных блюд
2. Комплексное меню
3. Меню заказных блюд
4. Банкетное меню
5. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
6. Меню дневного рациона питания

Задание №2 Услуги по организации досуга включают (выберите несколько вариантов ответа):

1. Услуги питания
2. Услуги изготовления кулинарной продукции
3. Организацию музыкального обслуживания
4. Организацию проведения концертов
5. Предоставление газет, журналов
6. Организацию танцевальной программы

Задание №3 Установите соответствие:

<u>Напиток:</u>	<u>Посуда, ёмкость:</u>
А - красные натуральные вина;	1 - рюмка, ёмк. 100-150см ³
Б - шампанское;	2 - рюмка, ёмк. 150-200см ³
В – десертные вина;	3 - бокал, ёмк. 150см ³
Г – белые натуральные вина.	4 - рюмка, ёмк. 75см ³

Задание №4 Установите соответствие:

<u>Блюда:</u>	<u>Рекомендуемые напитки:</u>
А - чай, кофе;	1. водка, горькие настойки;
Б - продукты моря, блюда из птицы, дичи, неострые сыры;	2. десертные вина;
В - сладкие блюда, фрукты;	3. белые и розовые вина;
Г - блюда из кур, индеек, цыплят, овощей;	4. брют, сухое и полусухое шампанское;
Д - холодные и горячие закуски.	5. коньяки.

Задание №5 Установите последовательность действий официанта при передаче заказа на производство:

- 1 - горячий цех;
- 2 - холодный цех;
- 3 - сервизная;
- 4 - досервировка стола;
- 5 - уборка ненужных предметов сервировки.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Что такое бракераж готовой продукции?

Задание №2 Что такое сульфитация картофеля?

Задание №3 В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

Задание №4 Дополните пропуски в предложении:

Уху рыбацкую подают на стол на -----, к которой подвешивают ----- с ухой. Официант, взяв котелок ручником и наклонив его в сторону от гостя, переливает уху в поставленную перед гостем ----- тарелку.

Задание №5 Вставьте пропущенное слово:

----- подают в суповых мисках или тарелках, но можно и в бульонных чашках, отдельно подавая в них гренки.

Формируемая компетенция: ПК 4.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Самостоятельное обслуживание питанием называется (выберите несколько вариантов ответа):

1. Шведский стол
2. Буфетное обслуживание
3. Американский сервис
4. Английский сервис
5. Немецкий сервис
6. Французский сервис

Задание №2 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:

1. Континентальный
2. Расширенный
3. Английский
4. Американский
5. Шведский стол
6. Завтрак с шампанским

Задание №3 Установите соответствие:

Тип гостя:	Особенность обслуживания:
А. пожилые посетители	1. особо вежливо, не навязывая своего мнения
Б. молодежь	2. быстрое обслуживание, не навязывая своего мнения
В. самоуверенные посетители	3. тактичные консультации

Задание №4 Установите соответствие:

Тип гостя:	Особенность обслуживания
А. деловые посетители	1. особое оформление блюд
Б. случайные гости	2. быстрое обслуживание
В. Дети	3. уважительное обслуживание

Задание №5 Установите последовательность подачи холодных закусок к столу:

- А - мясные холодные блюда;
Б - закуски из птицы и дичи;
В - рыбные закуски;
Г - овощные и грибные закуски.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Температура подачи холодных сладких блюд какая?

Задание №2 Как называются банкеты, которые проводят «стоя»?

Задание №3 Температура подачи мороженого какая?

Задание №4 Вставьте пропущенное слово:

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

Задание №5 Вставьте пропущенное слово:

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

Формируемая компетенция: ПК 5.3

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:

1. Шведский стол
2. A la carte
3. Табльдот
4. Стол-буфет
5. Циклическое меню
6. Carte du jour

Задание №2 Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:

1. Закрытого типа
2. Полузакрытого типа
3. Коммерческие
4. Социально-ориентированные
5. Открытого типа
6. Все вышеперечисленное

Задание №3 Установите соответствие между видом сервировки и предметами сервировки

Вид сервировки	Предметы сервировки
1. Завтрак	а) десертная тарелка, салфетка, десертные приборы, фужер, рюмка для коньяка, кофейник, сливочник
2. Обед	б) закусочная и пирожковая тарелка, закусочные и столовые приборы, фужер, салфетка
3. Ужин	в) закусочная и пирожковая тарелка, столовые приборы, фужер, салфетка
4. Десертный стол	г) пирожковая тарелка, закусочные приборы, чайная ложка, фужер, салфетка

Задание №4 Установите соответствие между наименованием прибора и его назначением

Наименование приборов	Используют
1. Нож-вилка	а) горячие закуски из мяса, птицы, овощей и грибов
2. Вилка кокотная	б) нарезка и раскладывание сыра
3. Лопатка прямоугольная	в) для перекалывания мясных и овощных блюд
4. Лопатка фигурная	г) для перекалывания кондитерских изделий

Задание №5 Установите последовательность подачи горячих блюд:

- А – блюда из творога;
- Б – рыба отварная;
- В – птица фаршированная;
- Г – мясо в соусе;
- Д – блюдо из макаронных изделий;
- Е – блюдо из овощей.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

Задание №2 На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое

влияние оказывают что?

Задание №3 Как происходит замес теста?

Задание №4 Вставьте пропущенное слово:

К нормативно-технологической документации, применяемой на ПОП относятся сборники-----

Задание №5 Вставьте пропущенное слово:

Оперативное планирование работы производства включает в себя -----

4. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 1.3

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 При организации рабочего места доска разделочная должна быть:

- а) прямо перед собой на расстоянии 1,5-2 см;
- б) слева на расстоянии 2-2,5 см;
- в) справа на расстоянии 1,5-2 см;
- г) за весами на расстоянии 2-2,5 см.

Задание №2 Температура в заготовочных цехах должно быть не ниже:

- а) 17°C;
- б) 18°C;
- в) 15°C;
- г) 16°C.

Задание №3 При нарезке сырых овощей используют доску маркировкой:

- а) ОВ;
- б) ОС;
- в) РС;
- г) МС.

Задание №4 Срок хранения рубленых рыбных полуфабрикатов:

- а) 14 час;
- б) 24 час;
- в) 36 час;
- г) 20 час.

Задание №5 Цех, в котором завершается технологический процесс приготовления блюд:

- а) мясной;
- б) холодный;
- в) овощной;
- г) горячий.

Задание №6

Раздаточные предназначены для:

- а) приготовления холодных блюд;
- б) приготовления первых блюд;
- в) оформления блюд;
- г) кратковременного хранения блюд.

Задание №7

Установите соответствие:

Блюда:	Правила этикета:
А – ромштекс;	1 – используют столовую вилку
Б – рыба жареная;	2 – используют столовую вилку и нож;
В – рулет мясной;	3 – используют руки;
Г – цыпленок отварной	4 – используют рыбный нож и вилку;
	5 – используют закусочный нож и вилку.

Задание №8

Установите соответствие:

Блюда:	Метод подачи
А – поросенок заливной;	1 - французский;
Б - салат-коктейль;	2 - английский;
В - котлеты по-киевски с картофелем фри и соусом;	3 - русский;
Г – ассорти мясное.	4 - европейский.

Задание №9 Установите последовательность подачи горячих закусок:

- А – овощные закуски;
- Б – рыбные закуски;
- В – мясные закуски;
- Г- яичные закуски;
- Д – закуска из крабов;
- Е – грибная закуска.

Задание №10 Установите последовательность подачи горячих блюд:

- А – сырники со сметаной;
- Б – котлеты по-киевски;
- В – вареники с вишней;
- Г- рыба гриль;
- Д – омлет.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

Задание №2 Торговый зал это?

Задание №3 Перечислите виды скатертей?

Задание №4 Сколько видов сервисов существует?

Задание №5 Метрдотель-это?

Задание №6 Перечислите виды торговых залов?

Задание №7 С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

Задание №8 Посуда,изготавливаемая из глины?

Задание №9 Дополните пропуски в предложении:

В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на -----

Задание №10 Дополните пропуски в предложении:

Птице-гольевой и рыбный цехи входят в состав -----помещений ----- предприятий

Формируемая компетенция: ПК 2.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Услуги по организации досуга включают (выберите несколько вариантов ответа):

- 1.Услугу питания
- 2.Услугу изготовления кулинарной продукции
- 3.Организацию музыкального обслуживания
- 4.Организацию проведения концертов
- 5.Предоставление газет, журналов
- 6.Организацию танцевальной программы

Задание №2 Методы обслуживания (выберите несколько вариантов ответа):

- 1.Самообслуживание
- 2.Обслуживаниеофицианта
- 3.Обслуживание барменами
- 4.Черезавтоматы
5. Кассиром
6. Столы саморасчета

Задание №3 По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания (выберите несколько вариантов ответа):

1. Саморасчет
2. Предварительный расчет
3. Непосредственный расчет
4. Последующий расчет
5. Оплата после приема пищи
6. Через официанта

Задание №4 Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

- 1.Меню дежурных блюд
- 2.Комплексное меню
- 3.Меню заказных блюд
- 4.Банкетное меню
- 5.Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
- 6.Меню дневного рациона питания

Задание №5 Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:

1. Французский
2. Русский
3. Немецкий
4. Американский
5. Английский
6. Все вышеперечисленные

Задание №6 Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1официант на 4-6человек
3. 1 официант на 6-8человек
4. 1 официант на 8-10 человек
5. 1 официант на 10-12человек
6. 1 официант на 12-14человек

Задание №7 Установите соответствие:

<u>Блюда:</u>	<u>Рекомендуемые напитки:</u>
А - чай, кофе;	1. водка, горькие настойки;
Б - продукты моря, блюда из птицы, дичи, неострые сыры;	2. десертные вина;
В - сладкие блюда, фрукты;	3. белые и розовые вина;

Г - блюда из кур, индеек, цыплят, овощей;	4. брют, сухое и полусухое шампанское;
Д - холодные и горячие закуски.	5. коньяки.

Задание №8 Установите соответствие:

Напиток:	Посуда, ёмкость:
А - красные натуральные вина;	1 - рюмка, ёмк. 100-150см ³
Б - шампанское;	2 - рюмка, ёмк. 150-200см ³
В – десертные вина;	3 - бокал, ёмк. 150см ³
Г – белые натуральные вина.	4 - рюмка, ёмк.75см ³

Задание №9 Установите последовательность действий официанта при передаче заказа на производство:

- 1 - горячий цех;
- 2 - холодный цех;
- 3 - сервизная;
- 4 - досервировка стола;
- 5 - уборка ненужных предметов сервировки.

Задание №10 Установите последовательность действий официанта:

- 1 - откупорить бутылку с пивом;
- 2 - показать бутылку пива гостю;
- 3 - подойти к гостю слева;
- 4 - заменить фужер на бокал для пива;
- 5 - налить напиток в бокал;
- 6 - подойти к гостю справа.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Как классифицируются ПОП?

Задание №2 Технологические инструкции это что?

Задание №3 Как происходит работа предприятий с полным циклом производства?

Задание №4 Как различаются рестораны?

Задание №5 Что такое сульфитация картофеля?

Задание №6 Что такое бракераж готовой продукции?

Задание №7 В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

Задание №8 Как правильно применять столовые приборы?

Задание №9 Вставьте пропущенное слово:

----- подают в суповых мисках или тарелках, но можно и в бульонных чашках, отдельно подавая в них гренки.

Задание №10 Дополните пропуски в предложении:

Уху рыбацкую подают на стол на -----, к которой подвешивают ----- с ухой. Официант, взяв котелок ручником и наклонив его в сторону от гостя, переливает уху в поставленную перед гостем ----- тарелку.

Формируемая компетенция: ПК 4.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице (выберите несколько вариантов ответа):

- 1.Соответствие целевому назначению
- 2.Точность и своевременность предоставления
- 3.Безопасность
- 4.Культура обслуживания
- 5.Экологичность
- 6.Непрерывность

Задание №2 Подразделения, которые не входят в структуру службы питания (выберите несколько вариантов ответа):

- 1.Банкетная служба
- 2.Кейтеринговая служба
- 3.Служба посыльных
- 4.Обслуживанием питанием в номерах
- 5.Служба горничных
6. Административно-хозяйственная служба

Задание №3 Самостоятельное обслуживание питанием называется (выберите несколько вариантов ответа):

- 1.Шведский стол
- 2.Буфетное обслуживание
- 3.Американский сервис
- 4.Английский сервис
- 5.Немецкий сервис
- 6.Французский сервис

Задание №4 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ -Полупансион»:

- 1.Континентальный
- 2.Расширенный
- 3.Английский
- 4.Американский
- 5.Шведский стол
- 6.Завтрак с шампанским

Задание №5 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ - только завтрак»:

- 1.Континентальный
- 2.Расширенный
- 3.Английский
- 4.Американский
- 5.Шведский стол
- 6.Завтрак с шампанским

Задание №6 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB - полный пансион»:

- 1.Континентальный
- 2.Расширенный
- 3.Английский
- 4.Американский
- 5.Шведский стол
- 6.Завтрак с шампанским

Задание №7 Установите соответствие:

Тип гостя:	Особенность обслуживания:
А. деловые посетители	1.особое оформление блюд
Б. случайные гости	2.быстрое обслуживание
В. Дети	3.уважительное обслуживание

Задание №8 Установите соответствие:

Тип гостя:	Особенность обслуживания:
А.пожилые посетители	1.особо вежливо, не навязывая своего мнения
Б. молодежь	2.быстрое обслуживание, не навязывая своего мнения
В. самоуверенные посетители	3.тактичные консультации

Задание №9 Установите последовательность подачи холодных закусок к столу:

- А - мясные холодные блюда;
- Б - закуски из птицы и дичи;
- В - рыбные закуски;
- Г - овощные и грибные закуски.

Задание №10 Установите последовательность подачи холодных закусок:

- А - овощи натуральные (огурцы, помидоры);
- Б - оливки;
- В - ассорти рыбное;
- Г - курица галантин;
- Д - салат мясной;
- Е - икра зернистая осетровых рыб.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Как называется помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и приборов?

Задание №2 Как называется расстановка посуды в определенном порядке при подготовке к обслуживанию?

Задание №3 В какой последовательности осуществляется сервировка стола?

Задание №4 Рюмки рейнвейна используют для подачи?

Задание №5 Салфетка после использования кладется как?

Задание №6 Какие блюда используют для отпуска с производства холодных блюда закусок?

Задание №7 Из каких стадий состоит технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий?

Задание №8 Как называются банкеты, которые проводят «стоя»?

Задание №9 Вставьте пропущенное слово:

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

Задание №10 Вставьте пропущенное слово:

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

Формируемая компетенция: ПК 5.3

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятия питания гостиниц (выберите несколько вариантов ответа):

1. Чайные, кофейные и витаминные столы
2. Развозная торговля в зале
3. Обслуживание в номерах
4. Бизнес-ланчи
5. Залы-экспрессы
6. Воскресные бранчи

Задание №2 Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:

1. A la carte
2. Табльдот
3. Carte du jour

4. Шведский стол
5. Стол-буфет
6. Цикличное меню

Задание №3 Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:

1. A la carte
2. Табльдот
3. Carte du jour
4. Шведский стол
5. Стол-буфет
6. Цикличное меню

Задание №4 Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:

1. Шведский стол
2. A la carte
3. Табльдот
4. Стол-буфет
5. Цикличное меню
6. Carte du jour

Задание №5 Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:

1. Закрытого типа
2. Полузакрытого типа
3. Коммерческие
4. Социально-ориентированные
5. Открытого типа
6. Все вышеперечисленное

Задание №6 Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:

1. BB
2. B
3. HB+
4. FB
5. FB+
6. ALL

Задание №7 Установите соответствие между наименованием прибора и его назначением

Наименование приборов	Используют
1. Нож-вилка	а) горячие закуски из мяса, птицы, овощей и грибов
2. Вилка кокотная	б) нарезка и раскладывание сыра
3. Лопатка прямоугольная	в) для перекалывания мясных и овощных блюд
4. Лопатка фигурная	г) для перекалывания кондитерских изделий

Задание №8 Установите соответствие между видом сервировки и предметами сервировки

Вид сервировки	Предметы сервировки
1. Завтрак	а) десертная тарелка, салфетка, десертные приборы, фужер, рюмка для коньяка, кофейник, сливочник
2. Обед	б) закусочная и пирожковая тарелка, закусочные и столовые приборы, фужер, салфетка
3. Ужин	в) закусочная и пирожковая тарелка, столовые приборы, фужер, салфетка
4. Десертный стол	г) пирожковая тарелка, закусочные приборы, чайная ложка, фужер, салфетка

Задание №9 Установите последовательность подачи горячих блюд:

А – блюда из творога;

Б – рыба отварная;

В – птица фаршированная;

Г- мясо в соусе;

Д – блюдо из макаронных изделий;

Е – блюдо из овощей.

Задание №10 Установите последовательность подачи:

А - хлеб;

Б - пиво;

В – холодные закуски;

Г- горячие блюда;

Д - кофе

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Как называется время, которое затрачивается работником на подготовку выполнения производственного задания?

Задание №2 Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

Задание №3 Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?

Задание №4 Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

Задание №5 Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками как называется:

Задание №6 На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают что?

Задание №7 Как происходит замес теста?

Задание №8 Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет

Задание №9 Вставьте пропущенное слово:

Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____ покрытием.

Задание №10 Вставьте пропущенное слово:

«Декларация о соответствии»- официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

Шкалы оценивания		Критерии оценивания
Пятибалльная	зачет	
«Отлично» - 5 баллов		<p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла		<p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
3 «Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	<p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <p>демонстрирует общее знание изучаемого материала;</p> <p>испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</p> <p>знает основную рекомендуемую литературу;</p> <p>умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</p>
2 «Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	<p>Ставится в случае:</p> <p>незнания значительной части программного материала;</p> <p>не владения понятийным аппаратом дисциплины;</p> <p>допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</p> <p>неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</p> <p>неумения делать выводы по излагаемому материалу.</p>

Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	Неудовлетворительно
50-69%	Удовлетворительно
70-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

Ключи к заданиям для текущего контроля

Таблица 5

Формируемые компетенции	Задание	Ответ	
ПК – 1.3	Задания закрытого типа		
	№1	Б	
	№2	Г	
	№3	Г-2, А-3, Б-1, В-4	
	№4	А-1, Б-4, В-5, Г-2	
	№5	АДВГБ	
	Задания открытого типа		
	№1	Слева	
	№2	Семь	
	№3	Закрытые, полузакрытые, открытые сады	
	№4	Производственных, заготовочных	
	№5	Постоянно действующие и сезонные	
	ПК – 2.2	Задания закрытого типа	
		№1	1
№2		3456	
№3		Б-3, А-2, В-4, Г-1	
№4		А-5, Б-2, Г-3	
№5		32145	
Задания открытого типа			
№1		Проверка качества блюда путём снятия пробы.	
№2		Технологическая обработка химическим раствором.	
№3		Горячий цех	
№4		Подставке, котелок, глубокую столовую	
№5		Суп-пюре	
ПК – 4.2		Задания закрытого типа	
		№1	12
	№2	5	
	№3	А-1, В-3, Б-2	
	№4	А-2, В-1, Б-3	
	№5	ВГАБ	
	Задания открытого типа		
	№1	10-14 °С	
	№2	Фуршет	

	№3	4-6 °С
	№4	Аванзал
	№5	Предварительная
ПК – 5.3	Задания закрытого типа	
	№1	1
	№2	1
	№3	4-А, 1-Г, 2-В, 3-Б
	№4	2-А, 1-Б, 3-В, 4-Г
	№5	БГВЕДА
	Задания открытого типа	
	№1	Белковые
	№2	Яйцепродукты и мука
	№3	Смешивание продуктов. Образование теста. Формирование теста.
	№4	Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, ГОСТы
	№5	Планового меню, плана-меню, меню, потребности, планом меню, требования, сырья

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

Формируемые компетенции	Задание	Ответ
ПК – 1.3	Задания закрытого типа	
	№1	А
	№2	Г
	№3	Б
	№4	А
	№5	Г
	№6	Г
	№7	А-1, Б-4, В-5, Г-2
	№8	Г-2, А-3, Б-1, В-4
	№9	БДВЕАГ
	№10	АДВГБ
	Задания открытого типа	
	№1	Ресторан
	№2	Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
	№3	Льяные, полульяные и х/б
	№4	Семь
	№5	Связующие звено между руководством и посетителями
	№6	Закрытые, полузакрытые, открытые сады
	№7	Слева
	№8	Керамическая
№9	Постоянно действующие и сезонные	
№10	Производственных, заготовочных	
ПК – 2.2	Задания закрытого типа	
	№1	3456
	№2	123
	№3	245

	№4	1	
	№5	1	
	№6	2	
	№7	А-5, Б-4, В-2, Г-3	
	№8	Б-3, А-2, В-4, Г-1	
	№9	32145	
	№10	216534	
	Задания открытого типа		
	№1	По типам и классам	
	№2	Нормативный документ	
	№3	Обработка сырья, выпуск продукции, реализация ее.	
	№4	По местонахождению, ассортименту, тематике, форме обслуживания.	
	№5	Технологическая обработка химическим раствором.	
	№6	Проверка качества блюда путём снятия пробы.	
	№7	Горячий цех	
	№8	От самых дальних (тех, что ближе к рукам) к ближним к тарелке.	
	№9	Суп-пюре	
	№10	Подставке, котелок, глубокую столовую	
ПК – 4.2	Задания закрытого типа		
	№1	1345	
	№2	356	
	№3	12	
	№4	2	
	№5	1	
	№6	5	
	№7	А-2, В-1, Б-3	
	№8	А-1, В-3, Б-2	
	№9	ВГАБ	
	№10	ЕВГАБД	
		Задания открытого типа	
		№1	Сервизная
		№2	«Сервировка»
		№3	Скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.
		№4	Белых вин
		№5	Слева от тарелки
		№6	На общедоступных
		№7	Услуги отпуска обедов на дом
		№8	Фуршет
	№9	Предварительной	
	№10	Аванзал	
ПК – 5.3	Задания закрытого типа		
	№1	46	
	№2	1	
	№3	6	
	№4	1	
	№5	1	
	№6	1	
	№7	2-А. 1-Б. 3-В, 4-Г	
	№8	4-А, 1-Г, 2-В, 3-Б	

№9	БГВЕДА
№10	БАВГД
Задания открытого типа	
№1	Подготовительно-заключительное время
№2	Количество сдобы
№3	Рассыпчатость; сдобный вкус; слоистость;
№4	Белковые
№5	Обминка
№6	Яйцепродукты и мука
№7	Смешивание продуктов. Образование теста. Формирование теста.
№8	30...35 ⁰ С
№9	Деревянным
№10	Требованиям

Критерии оценки тестовых заданий

Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

Критерии оценки заданий на сопоставление

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.