КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Врио заместителя начальника колледжа по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе дисциплины)

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 15-ОП.04.ФОС

РАЗРАБОТЧИК	Судьбина Н.А.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2023
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2026

Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств....3
1.1 Область применения фонда оценочных средств....3
1.2 Результаты освоения дисциплины....3
2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания....3
3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации....7
4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование....10

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины ОП.04 Организация обслуживания.

1.2 Результаты освоения дисциплины

В результате контроля и оценки по дисциплине осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных компетенций согласно учебному плану:

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

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

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	**Индикаторы достижения компетенции**	**Результат обучения**
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	***Способен:*** - заимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - планировать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;	***Знает:*** - виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации питания; - методы эффективного планирования работы бригады/команды; - методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; - методы эффективной организации работы бригады/команды; - способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; - способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; - личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; - принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; - нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; - структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; - методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	- психологические типы характеров работников ***Умеет**:* - взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - планировать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; - организовывать документооборот
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	***Способен:*** -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; -органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; -определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; -организовывать рабочие места различных зон кухни;	***Знает:*** нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу ***Умеет**:* - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; - пределять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; - организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- контрольные вопросы к темам практических занятий.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типа;

- билеты для экзамена.

2.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;

в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;

г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связанно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает

единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания по дисциплине в форме тестирования:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61- 80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41- 60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0 - 40% правильных ответов.

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Контрольные вопросы к практическим занятиям

Практическое занятие № 1. Планировка торгового зала с учетом нормативных требований

Контрольные вопросы

1. Перечислить вспомогательные помещения, прилегающие к торговому залу, и указать их назначение.

2. Подготовка зала к работе.

Практическое занятие № 2. Оформление актов, заявок. Изучение посуды

Контрольные вопросы

1. Алгоритм оформления актов и заявок

2. Классификация столовых приборов.

Практическое занятие № 3. Составление меню, карты вин

Контрольные вопросы

1. По какому принципу составляется меню?

2. Назовите последовательность расположения блюд в меню.

Практическое занятие № 4. Подготовка посуды, приборов, салфеток

Контрольные вопросы

1. Как моют фарфоровую посуду?

2. Как производят натирание посуды и для чего?

Практическое занятие № 5. Накрытие столов, складывание салфеток

Контрольные вопросы

1. Какие виды скатертей применяют в ресторане?

2. Какие правила накрытия столов скатертью нужно соблюдать?

Практическое занятие № 6. Встреча гостей, прием заказа

Контрольные вопросы

1. Правила встречи гостей.

2. Правила приема заказа и его выполнение.

Практическое занятие № 7. Последовательность и правила подачи блюд, расчет

Контрольные вопросы

1. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при подаче холодных закусок?

2. В какой посуде подаются горячие закуски?

Практическое занятие № 8. Составление меню, расчет посуды, приборов

Контрольные вопросы

1. Назовите виды банкетов и порядок их обслуживания.
2. Назовите варианты расстановки столов для банкета.

Практическое занятие № 9. Отработка фрагментов сервировки и подачи блюд по меню

Контрольные вопросы

1. Какая посуда используется для предварительной сервировки стола?
2. Назовите примерное количество наименований блюд для разных банкетов.

Практическое занятие № 10. Составление меню – ланч, новый год, масленица

Контрольные вопросы

1. Какие виды тематических мероприятий существуют?
2. В чем специфика обслуживания каждого из них?

Практическое занятие № 11 Составление меню для иностранных туристов различных стран

Контрольные вопросы

1. Какие виды завтраков существуют для иностранных туристов в гостинице?
2. Как организуется питание иностранных туристов в местах отдыха?

Практическое занятие № 12. Отработка фрагментов сервировки, подачи блюд

Контрольные вопросы

1. Какая посуда используется для подачи блюд по меню?
2. Какие требования предъявляются к сервировке стола?

3.Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Задания открытого типа

Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 6.2 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ТЕКУЩЕЕ ПЛАНИРОВАНИЕ, КООРДИНАЦИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА С УЧЕТОМ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ С ДРУГИМИ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯМИ

Задания открытого типа

1.Не допускается реализация алкогольной продукции:

Лицам моложе … лет

Ответ: **18**

2. По уровню обслуживания бары и рестораны делятся на: Люкс, …..и высший класс.

Ответ: первый

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПК 6.4. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ОРГАНИЗАЦИЮ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Задания открытого типа

1. Небольшая металлическая раковина на подставке, предназначенная для запекания и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов называется ...

Ответ: кокильница

2. Насколько наполняют бокал шампанским.

Ответ: 1/2

Образец билетов для экзамена

Федеральное агентство по рыболовству
ФГБОУ ВО «КГТУ» БГАРФ
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №_2

ОП.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

наименование учебного предмета / дисциплины / междисциплинарного курса профессионального модуля

1. Посуда для подачи 1-ых блюд. Ассортимент, назначение, требования, подготовка.
2. Требования к меню, правила подачи гостю
3. Характеристика горячих напитков и правила подачи

Председатель методической комиссии _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине ОП.04 «Организация обслуживания» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 9 от «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии _____ /А.В. Червяковская/