



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

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
А.И.Колесниченко

**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  
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ  
ГОД РАЗРАБОТКИ

Судьбина Н.А.  
Судьбина Н.А.  
2025

|                       |                            |        |
|-----------------------|----------------------------|--------|
| МО-43 02 15-ОП.04.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |        |
|                       | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ   | С.2/11 |

## 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 |

|                       |                            |        |
|-----------------------|----------------------------|--------|
| МО-43 02 15-ОП.04.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |        |
|                       | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ   | С.3/11 |

## 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 6.2</b><br>Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями | <b>Способен:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- планировать работу подчиненного персонала;</li> <li>- составлять графики работы;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</li> <li>- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</li> <li>- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели,</li> </ul> | <b>Знает:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</li> <li>- дисциплинарные процедуры в организации питания;</li> <li>- методы эффективного планирования работы бригады/команды;</li> <li>- методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</li> <li>- методы эффективной организации работы бригады/команды;</li> <li>- способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</li> <li>- способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</li> <li>- личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</li> <li>- принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>- правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</li> <li>- нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</li> <li>- структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</li> <li>- методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</li> </ul> |

|                       |                            |        |
|-----------------------|----------------------------|--------|
| МО-43 02 15-ОП.04.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |        |
|                       | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ   | С.4/11 |

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

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

|                       |                            |        |
|-----------------------|----------------------------|--------|
| МО-43 02 15-ОП.04.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |        |
|                       | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ   | С.5/11 |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             |                                   | <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;</p> <p>правила составления графиков выхода на работу</p> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</li> <li>- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</li> </ul> |

## 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:

- точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;
- свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы;
- свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

|                       |                            |        |
|-----------------------|----------------------------|--------|
| МО-43 02 15-ОП.04.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |        |
|                       | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ   | С.6/11 |

«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 связно 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.

|                       |                            |        |
|-----------------------|----------------------------|--------|
| МО-43 02 15-ОП.04.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |        |
|                       | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ   | С.7/11 |

«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.

|                       |                            |        |
|-----------------------|----------------------------|--------|
| МО-43 02 15-ОП.04.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |        |
|                       | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ   | С.8/11 |

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?

|                       |                            |        |
|-----------------------|----------------------------|--------|
| МО-43 02 15-ОП.04.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |        |
|                       | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ   | С.9/11 |

### **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?

### **Задания открытого типа**

**Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом**

|                       |                            |         |
|-----------------------|----------------------------|---------|
| МО-43 02 15-ОП.04.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |         |
|                       | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ   | С.10/11 |

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

|                                                                                                                                                                  |                                                           |                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <p align="center"><b>Федеральное агентство по рыболовству</b><br/> <b>ФГБОУ ВО «КГТУ» БГАРФ</b><br/> <b>Калининградский морской рыбопромышленный колледж</b></p> |                                                           |                                                                     |
| <p align="center"><b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №_2</b></p>                                                                                                           |                                                           |                                                                     |
| <p align="center"><b>ОП.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ</b></p>                                                                                                     |                                                           |                                                                     |
| <p align="center"><small>наименование учебного предмета / дисциплины / междисциплинарного курса профессионального модуля</small></p>                             |                                                           |                                                                     |
| <p>1. Посуда для подачи 1-ых блюд. Ассортимент, назначение, требования, подготовка.</p>                                                                          |                                                           |                                                                     |
| <p>2. Требования к меню, правила подачи гостю</p>                                                                                                                |                                                           |                                                                     |
| <p>3. Характеристика горячих напитков и правила подачи</p>                                                                                                       |                                                           |                                                                     |
| <p>Председатель методической комиссии</p>                                                                                                                        | <p>_____</p> <p align="center"><small>подпись</small></p> | <p>_____</p> <p align="center"><small>Инициалы, фамилия</small></p> |

### 4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

|                       |                            |         |
|-----------------------|----------------------------|---------|
| МО-43 02 15-ОП.04.ФОС | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» |         |
|                       | ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ   | С.11/11 |

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 «21» мая 2025 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ /А.В. Червяковская/