ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

ОП.16 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине 4
2.Спецификации и варианты оценочных средств для текущей аттестации, для текущего контроля и промежуточной аттестации 12
3. Варианты оценочных средств 14

1. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП. 16 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (6 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» ОП. 16 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

1.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения[1] (освоенные умения, усвоенные знания)	**Наименование элемента умений/знаний**
У1	Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд.
У2	Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.
У3	Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.
У4	Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.
У5	Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.
З1	Характеристики основных типов организации общественного питания.
З2	Потребительский спрос и методы его изучение.
З3	Оборудование и оформление залов.
З4	Основы составления меню.
З5	Классификацию и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов.

[1] Комплексные умения и знания из ФГОС СПО и программы учебной дисциплины

З6	Виды столового белья.
З7	Процесс обслуживания потребителей.
З8	Формы обслуживания посетителей.
З9	Правила обслуживания посетителей на предприятиях различных категорий.

Общие компетенции:	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
Профессиональные компетенции:	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
У1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготовляемых блюд.	Практическое занятие	Экзамен (6 семестр)
У2. Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.	Практическое занятие	Экзамен (6 семестр)
У3. Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства.	Реферат	Экзамен (6 семестр)
У4. Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	Доклад	Экзамен (6 семестр)
У5. Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.	Лабораторная работа	Экзамен (6 семестр)
З1. Характеристики основных типов организации общественного питания.	Расчётно-графическая работа	Экзамен (6 семестр)
З2. Потребительский спрос и методы его изучение.	Доклад	Экзамен (6 семестр)
З3. Оборудование и оформление залов.	Практическое занятие	Экзамен (6 семестр)
З4. Основы составления меню.	Контрольная работа	Экзамен (6 семестр)
З5. Классификацию и назначение столовой посуды и приборов, сервировка столов.	Лабораторная работа	Экзамен (6 семестр)
З6. Виды столового белья.	Доклад	Экзамен (6 семестр)
З7. Процесс обслуживания потребителей.	Практическое занятие	Экзамен (6 семестр)
З8. Формы обслуживания посетителей.	Расчётно-	Экзамен

	графическая работа	(6 семестр)
39. Правила обслуживания посетителей на предприятиях различных категорий.	Контрольная работа	Экзамен (6 семестр)

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания[2]**													
	У1[3]	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**	**З7**	**З8**	**З9**
Введение														
Раздел 1 . Общая характеристика процесса обслуживания. Основные понятия, правила и нормы. Методы и формы обслуживания.														
Тема 1.1. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 10**	**12,13**	**13,17**	**4,13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10,15**	**4,13**
Тема 1.2. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 10**	**12,15**	**13,17**	**4,13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10**	**4,13**
Тема 1.3. Особенности организации	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13,18**	**13, 10**	**12,15**	**13,17**	**4,13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10,15**	**13**

[2] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.
[3] Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.														
Тема 1.4. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.	**13, 17**	**13, 17**	**11**	**12, 13**	**13,18**	**13, 10**	**12,13**	**13,17**	**4,13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10,15**	**13**
Раздел 2. Специальные формы услуг.														
Тема 2.1. Специальные формы услуг.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 10**	**12,13**	**13,17**	**4,13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10,15**	**4,13**
Тема 2.2. Специальные виды обслуживания.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 10**	**12,13**	**13,17**	**4,13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10**	**4,13**
Тема 2.3. Организация труда обслуживающего персонала.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12**	**13, 18**	**13, 10**	**12,15**	**13,17**	**13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10**	**13**
Тема 2.4. Организация обслуживания гостей на высшем уровне.	**13, 17**	**13, 17**	**11**	**12, 13**	**13,18**	**13, 10**	**12,13**	**13,17**	**13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10,15**	**13**

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания[4]													
	У1[5]	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**	**З7**	**З8**	**З9**
Введение														
Раздел 1 . Общая характеристика процесса обслуживания. Основные понятия, правила и нормы. Методы и формы обслуживания.														
Тема 1.1. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 10**	**12,15**	**13,17**	**4,13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10,15**	**4,13**
Тема 1.2. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 10**	**12,15**	**13,17**	**4,13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10**	**4,13**
Тема 1.3. Особенности	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13,18**	**13, 10**	**12,13**	**13,17**	**4,13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10,15**	**13**

[4] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

[5] Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.														
Тема 1.4. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов.	**13, 17**	**13, 17**	**11**	**12, 13**	**13,18**	**13, 10**	**12,13**	**13,17**	**13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10,15**	**13**
Раздел 2. Специальные формы услуг.														
Тема 2.1. Специальные формы услуг.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 10**	**12,13**	**13,17**	**4,13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10,15**	**4,13**
Тема 2.2. Специальные виды обслуживания.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12, 13**	**13, 18**	**13, 10**	**12,15**	**13,17**	**4,13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10**	**4,13**
Тема 2.3. Организация труда обслуживающего персонала.	**13, 17**	**13, 17**	**11, 15**	**12**	**13, 18**	**13, 10**	**12,13**	**13,17**	**13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10**	**13**
Тема 2.4. Организация обслуживания гостей VIP.	**13, 17**	**13, 17**	**11**	**12, 13**	**13,18**	**13, 10**	**12,13**	**13,17**	**13**	**13,18**	**12,13**	**13,17**	**10,15**	**13**

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства собеседования (устный опрос), лабораторных работ, практических работ, экзамен.

Собеседование, лабораторные работы, практические работы, предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений, экзамен предназначен для промежуточной аттестации студентов по программе учебной дисциплины ОП.16 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2.2 Контингент аттестуемых: *студенты 3,4 курса.*

2.3. Форма и условия аттестации: *текущий контроль после каждой темы учебной дисциплины, и промежуточной аттестации в форме экзамена (6 семестр).*

2.4. Время выполнения:

Устный опрос:

подготовка_30-40 _ мин;

оформление и сдача ___15-20___ мин;

всего 45-60 мин.

2.5. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Основные источники:

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.:Дашков и К, 2018. - 144 с. ЭБС ZNANIUM
2. Гайворонский, Г. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 104 с. ЭБС ZNANIUM
3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В.В.Усов .— 14-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017 .— 432 с.
4. Кащенко, В. Ф. Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб.пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко,

С.В. Ивлева. - Красноярск :Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с. ЭБС ZNANIUM
5. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.
6. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Сологубова Г. С. — 3-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва :Юрайт, 2019 .— 332 с. ЭБС Юрайт.

Дополнительная литература:

7. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 373 с. ЭБС ZNANIUM

Ресурсы Интернет сайтов:

http://school-collection.edu.ru

-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitanija.html - ЭОР по технологии продукции общественного питания.

Отечественные журналы:

a. Ресторанный бизнес
b. Питание и общество
c. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
d. Пищевая промышленность
e. Общепит. Бизнес и искусство
f. Ресторатор
g. Торговое оборудование в России
h. Рестораны и гостиницы
i. Ресторанные ведомости.

2.6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

- Нормативно-техническая документация;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-методического материала: тестовые задания, ситуационные задачи, практические задания;
- раздаточный материал;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: ПК и мультимедиа проектор.

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект макетов оценочных средств для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием различны форм приведен ниже.

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Вопросы устного опроса в форме собеседования

по дисциплине ОП. 16 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Тема «Классификация услуг общественного питания».

-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?

Тема «Характеристика торговых помещений».

-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?

Тема «Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания».

-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 персона к обслуживанию?

Тема «Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания».

-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 ее ассортимент?
-Дайте характеристику хрустальное и стеклянной посуды, и ее ассортимента?

Тема «Методы и формы обслуживания потребителей».

-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?

Тема «Организация труда обслуживающего персонала».

-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.

Тема «Специальные виды услуг и формы обслуживания».

-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?

Тема «Информационное обеспечение услуг общественного питания».

-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?

Тема «Критерии и показатели качества обслуживания».

-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 ее?

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности(правильных ответов)	Оценкауровняподготовки	
	балл(отметка)	вербальныйаналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решения 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 балов ответ не оценивается.

Карта оценивания устного ответа, обучающегося:

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

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

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

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

Преподаватель_____ Т.Р. Кудряшова

(подпись)

« » _____20 г.

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ТЕСТЫ

по ОП.16 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов.

Тестовое задание 1

1. Услуги по организации досуга включают:

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

2. **Методы обслуживания:**

1.Самообслуживание,
2.Обслуживание официантами,
3.Обслуживание барменами,
4.Через автоматы,
5. Кассиром,
6. Столы саморасчета.

3.По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания:

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

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.

5.Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:

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

6.Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека,
2. 1официант на 4-6 человек,
3.1 официант на 6-8 человек,
4.1официант на 8-10 человек,
5.1 официант на 10-12 человек,
6.1 официант на 12-14 человек.

8.Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

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

9.Банкеты, для которых не накрывают столы:

1. Дипломатический прием,
2. Банкет-чай,
3. Кофе-брейк,
4. Банкет-фуршет,
5. Банкет-коктейль,
6. Банкет с частичным обслуживанием официантов.

10.Банкеты, которые проводят «стоя»:

1.Дипломатический прием,
2.Банкет-чай,
3.Кофе-брейк,
4.Банкет-фуршет,

5.Банкет-коктейль,
6.Банкет с частичным обслуживанием официантов.

11.Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:

1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания,
2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания,
3. Наличие постоянного контингента посетителей,
4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда,
5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг,
6. Особый режим работы.

12. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:

1. Вид гостиничного предприятия,
2. Класс гостиничного предприятия,
3. Месторасположение,
4. Возраст и пол проживающих,
5. Национальные особенности,
6. Все вышеперечисленное.

13. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

1. Служба управления номерным фондом,
2. Административно-хозяйственная служба,
3. Коммерческая служба,
4. Инженерно-техническая служба,
5.Бизнес-центр,
6.Служба вспомогательных услуг.

Тестовое задание 2

1.Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:

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

2.Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:

1.Банкетная служба,
2.Кейтеринговая служба,
3.Служба посыльных,
4.Обслуживанием питанием в номерах,
5.Служба горничных,

6.Административно-хозяйственная служба.

3.Самостоятельное обслуживание питанием называется:

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

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.

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.

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.

7. Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:

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

6. Воскресные бранчи.

8.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.

9.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.

10.Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:

1. Шведский стол,
2. A lacarte,
3. Табльдот,
4. Стол-буфет,
5. Цикличное меню,
6. Cartedujour.

11. 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.

12. Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:

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

Тестовое задание 3.

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг:

а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;

б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;

в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

2. **Столовая:**

а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.

б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3. Меню составляет ежедневно:

а) заведующий производством (шеф-повар),

б) администратор (метрдотель),

в) бухгалтер калькулятор,

г) директор.

4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это:

а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.

б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

5. **Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня:**

а) не должна смешиваться

б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.

6. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы,

фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:

а) готовые пищевые продукты промышленного производства, б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки.

7. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:

а) проведение погрузочно-разгрузочных работ; б) складирование тары;

в) размещение контейнеров с мусором;

г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидных колясок;

д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

8. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде…» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук:

а) ресторан,

б) кафе,

в) бар,

г) столовая,

д) закусочная.

9. Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:

а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу, не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала.

б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

10.Безопасность услуги общественного питания:

а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.

б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

11. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об

уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция — организация потоков движения посетителей, это:

а) Сервизная,

б) Аванзал,

в) Вестибюль.

12. Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функциональное разделение труда:

а) предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды,досервировка стола).

б) направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.

в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям про- изводственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

13. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это:

а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.

б) расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).

14. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают

вертикальную и горизонтальную интеграцию. Горизонтальная интеграция предполагает:

а) объединение предприятий внутри одной отрасли,

б) межотраслевые альянсы.

15. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:

а) сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки.

б) уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования.

16. Интерфейсные программы АСУ могут разрабатываться для следующих систем: бухгалтерская; диспенсерная; модули тарификации; нейджипговая и т.д.Дисперсная система:

а) например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т. д.;

б) позволяет сотрудникам (кухни, бара) и гостям передавать информацию официантам в) система контроля разлива напитков.

17.Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была:

а) ресторасьон,

б) корчма,

в) кабак.

Тестовое задание 4.

1. Чем объясняется выпуск ресторанных блюд небольшими партиями (по мере реализации)?

а) Особыми санитарно-гигиеническими требованиями.

б) Небольшими сроками реализации блюд.

в) Высокой стоимостью блюд.

2. Режим работы ресторана зависит от ….

а) Ассортимента блюд.

б) Форм и методов обслуживания.

в) Особенностей обслуживаемого контингента.

3. Предприятие питания является доготовочным, если.

а) Работает на полуфабрикатах различной степени готовности.

б) Имеет цеховую структуру производства.

в) Выпускает кулинарную продукцию для розничной продажи.

4. Если ресторан выпускает широкий ассортимент разнообразных блюд смешанной кухни, то его можно отнести к ….

а) Специализированным предприятиям общественного питания.

б) Концептуальным предприятиям общественного питания.

в) Универсальным предприятиям общественного питания.

5. На изменении чего может сказаться смена названия ресторана?

а) Месторасположение.

б) Квалификация работников.

в) Ассортимент блюд.

6. Назовите признак сетевого ресторана:

а) Организационно-хозяйственная обособленность.

б) Управление из единого центра.

в) Права и обязанности юридического лица

7. Определяющим признаком ресторана, как предприятия общественного питания является:

а) Экспресс-обслуживание клиентов.

б) Сочетание обслуживания с организацией отдыха.

в) Обслуживание официантами.

8. Как называется группа помещений ресторана обеспечивающая его внутрихозяйственную деятельность?

а) Складская.

б) Бытовая.

в) Производственная.

9. Как называют доставку сырья на предприятие общественного питания силами и средствами поставщиков?

а) Прямая.

б) Централизованная.

в) Децентрализованная.

10. Величина товарных запасов сырья на предприятии общественного питания зависит от……

а) Контингента питающихся.

б) Кулинарной специализации предприятия общественного питания.

в) «Мощности» предприятия.

11. Где в составе предприятия общественного питания лучше располагать камеру пищевых отходов?

А) На 1 этаже с выходом наружу.

Б) Рядом с моечной столовой посуды с выходом на раздаточную.

В) Рядом с туалетными комнатами персонала.

12. Какую информацию о предприятии общественного питания можно извлечь,
используя СНиП?
а) Уровень оснащения оборудованием и инвентарем.
б) Санитарные требования к организации работы.
в) Состав и площади помещений.

13. Что вкладывают в понятие «мощность» предприятия общественного питания?
а) Габаритные размеры здания.
б) Объем и характер услуг.
в) Количество посадочных мест и выпускаемых блюд.

14. Как называют производственный участок, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса?
а) Рабочее место.
б) Технологическая линия.
в) Специализированная зона.

15. Что отличает цеховую структуру производства от бесцеховой?
а) Административная самостоятельность.
б) Наличие специализированных рабочих мест.
в) Объем производства.

16. Основное требование к размещению технического оборудования в производственных помещениях – это ….
а) Соблюдение гигиенических норм.
б)Соблюдение хода технологического процесса.
в) Соблюдение техники безопасности.

17. Где в составе ресторана находится цех доработки полуфабрикатов?
а) В группе заготовочных цехов.
б) В технической группе помещений.
в) В группе доготовочных цехов.

18. Основной производственный цех ресторана называется «горячим» т.к. в нем
а) Осуществляют тепловую обработку продуктов.
б) Высокая температура производственного помещения.
в) Большая трудоемкость процесса.

19. «Раздаточная» в ресторане представляет собой.
а) Производственную зону с выходом на нее основных производственных цехов.

б) Отдельное изолированное помещение, где осуществляется отпуск продуктов.
в) Прилавок для самообслуживания гостей.

20. Сущность меню tabled'hote:

а) порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое;
б) выбор одного или нескольких вариантов блюд по фиксированным ценам;
в) блюда, которые можно заказать в любое время суток;

21. Банкеты квалифицируются по:

а) способу организации приема пищи за столом;
б) способу организации подачи пищи;
в) по ассортименту блюд и напитков.

22. Промежуток времени проведения банкета-чая:

а) 12-14 часов;
б) 14-16 часов;
в) 16-18 часов;

23. Аперитив — это:

а) алкогольный напиток, который подают до еды;
б) алкогольный напиток, который подают во время еды;
в) алкогольный напиток, который подают после еды;

24. Как называется алкогольный напиток, который подают после еды для улучшения и стимуляции пищеварения?

а) аперитив; б) директив; в) диджестив;

25. Какой метод обслуживания применяется для свадеб, юбилеев, домашних торжеств и праздничных вечеров?

а) с полным обслуживанием официантами;
б) по типу «шведский стол»;
в) с частичным обслуживанием официантами;

26. Организации службы Рум-сервис – это:

а) доставка еды и напитков в номера проживающих в гостиницах, отелях;
б) организация питания на борту самолѐта;
в) организация питания в железнодорожном транспорте;

27. Воскресный ланч – это:

а) семейный поздний завтрак, плавно переходящий в обед;
б) званный ужин;
в) ранний завтрак;

28. Кофе-брейк – это:

а) короткий перерыв во время научной конференции, семинаров и т.п.;
б) завтрак;
в) полдник;

29. Социально-ориентированные предприятия питания:

а) кафе, бары, кофейни, бистро ;

б) столовые на предприятиях, в учебных заведениях, в учреждениях;

в) магазины кулинарии.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если 9-10 правильных ответов;
- оценка «хорошо»- 7-8 правильных ответа;
- оценка «удовлетворительно»- 5-6 правильных ответа;
- оценка «неудовлетворительно» -1 -4 правильных ответа.

Преподаватель _____ Т.Р. Кудряшова

(подпись)

«__» _____20 г.

3.3 Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Контрольные работы

по ПО.16 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Контрольные работы (по вариантам)

Вариант 1

1. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
дипломатический прием на 160 человек,
юбилей на 40 человек,
свадьба на 90 человек,
банкет-фуршет на 300 человек.

Вариант 2

1. Банкет с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
дипломатический прием на 80 человек,
юбилей на 36 человек,
банкет-чай на 18 человек,
банкет-фуршет на 100 человек.

Вариант 3

1. Банкет- фуршет: определение, назначение, краткая характеристика.

2. При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
дипломатический прием на 40 человек,
свадьба на 60 человек,
банкет-кофе на 20 человек,
банкет-фуршет на 45 человек.

Вариант 4

1. Организация обслуживания по типу «Шведский стол»: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов – ваше направление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
дипломатический прием на 120 человек,
свадьба на 80 человек,
банкет-коктейль на 25 человек,
банкет-фуршет на 60 человек.

Вариант 5

1. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика.
2. Укажите характерные особенности приѐма в «обнос», особенности сервировки. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
- прием на 60 человек,
- юбилей на 40 человек.

Вариант 6

В услуги предприятия общественного питания, в котором вы работаете.
ходит кейтеринг, вам предложили возглавить эту службу. Дайте характеристику кейтерингу и в чѐм заключается работа менеджера этой службы?

1. В чѐм заключается подача блюд «русским способом» и в каких случаях она применяется?

3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-чай на 12 человек и количество официантов для обслуживания.

Вариант 7

1. Банкет-чай: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Какова роль менеджера при проведении приѐма или банкета. Особенности приѐма заказа.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета
   - «юбилей» на 30 человек и количество официантов для его обслуживания.

Вариант 8

1. Особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций.
2. В чѐм заключается подача блюд «английским способом»?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
   - прием на 40 человек,
   - банкет «Новый год» на 70 человек,
   - банкет-кофе на 12 человек,
   - банкет-фуршет на 80 человек.

Вариант 9

1. Особенности обслуживания, проживающих в гостиницах, в номерах гостиниц.
2. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для официального приѐма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

Критерии оценки знаний и умений обучающихся

Отметка – это определение степени усвоения обучаемыми знаний, умений и навыков в соответствии с требованиями программ обучения и руководящими документами обучения.

«ОТЛИЧНО» - ставится в том случае, если обучаемый глубоко изучил учебный материал и литературу по проблеме, последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы, а при выполнении практической работы – если задание выполнено правильно и в

установленное нормативом время (при отсутствии нормативов – уверенно и быстро).

«ХОРОШО» - ставится тогда, когда обучаемый твердо знает материал и отвечает без наводящих вопросов, разбирается в литературе по проблеме, а при выполнении практической работы – если задание выполнено правильно.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - ставится при условии, если обучаемый знает лишь основной материал, путается в литературе по проблеме, а на заданные вопросы отвечает

недостаточно четко и полно, а при выполнении практической работы – если задание выполнено, но допускались ошибки, не отразившиеся на качестве выполненной работы.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - ставится в том случае, когда обучаемый не смогдостаточно полно и правильно ответить на поставленные вопросы, не знает литературы по проблеме, а при выполнении практической работы – если задание не сделано илидопущены ошибки, влияющие на качество выполненной работы.

Требования к оценке:

- оценка должна быть объективной и справедливой, ясной и понятной для обучаемого,
- оценка должна выполнять стимулирующую функцию,
- оценка должна быть всесторонней.

При оценке знаний нужно учитывать:

- объем знаний по учебному предмету,
- понимание изученного, самостоятельность суждений, убежденность в излагаемом,
- степень систематизации и глубины знаний,
- действенность знаний, умение применять их с целью решения практических задач.

При оценке навыков и умений учитываются:

- содержание навыков и умений,
- точность, прочность, гибкость навыков и умений,
- возможность применять навыки и умения на практике, наличие ошибок, их количество, характер и влияние на работу.

Преподаватель_____ Т.С. Кудряшова

(подпись)

« » _____20 г.

3.4 Практические задания

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень практических работ

по ОП. 16 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Практическое занятие № 1

Тема: «Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов»

Цель работы: Изучить особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:

1. Холодная закуска из трески горячего копчения
2. Салат столичный
3. Солянка донская
4. Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
6. Сливки взбитые
7. Чай с лимоном

Предложить напитки и соответствующую посуду.

Практическое занятие № 2

Тема: «Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов»

Цель работы: Изучить особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек.
Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.

Практическое занятие № 3

Тема: «Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов»

Цель работы: Изучить особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
Принять число участников банкета 50 человек.
Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами.
Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.

Практическое занятие № 4

Тема: «Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов»

Цель работы: Изучить особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Рассчитать численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля. Принять количество участников банкета 100 человек. Предложить меню и карту вин.
Предложить схему проведения банкета.

Практическое занятие № 5

Тема: «Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов»

Цель работы: Изучить особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложить порядок обслуживания.

Практическое занятие № 6

Тема: «Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов»

Цель работы: Изучить особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Составить меню полного рациона на один день для питания туристов на пешеходном маршруте. Подобрать необходимое количество посуды, приборов для еды.

Практическое занятие № 7

Тема: «Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов»

Цель работы: Изучить особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер.

Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.

Практическое занятие № 8

Тема: «Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов»

Цель работы: Изучить особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Формирование компетенций: ОК 1-ОК 9; ПК 1.1.-5.2.;

Ход урока

Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования. Предложить порядок обслуживания

Критерии и нормы оценки практических работ

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа не выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по сущности рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа не выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании

	теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

Преподаватель_____ Т.Р. Кудряшова

(подпись)

« » _____20 г.

3.5 Лабораторные работы

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень лабораторных работ

по ОП. 16 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Лабораторно-практическая работа № 1

Тема: «Организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов»

Цель работы: Изучить особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания высшего класса.

Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК 1.1.-5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: продукты для работы на соответствующем оборудовании (заявка на занятие)
- Техническая документация на оборудование.

Ход урока

А) Представить вариант сервировки стола, а также предложить способы и последовательность обслуживания гостей на банкете по поводу юбилея в ресторане высшего класса:

Меню заказного обеда:

Холодные блюда и закуски,

Горячие закуски,

Язык, запеченный в сметанном соусе,

Вторые горячие блюда,

Осетр, припущенный в соусе белое вино, овощи припущенные,

Филе жареное с грибами и картофелем фри,

Сладкие блюда,

Крем ореховый,

Яблоки печеные,

Горячие напитки,

Кофе черный.
Б) Подобрать винно-водочные изделия к каждой закуске и блюду, а также посуду для употребления напитков.
Рассчитать: необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

Лабораторно-практическая работа № 2

Тема: «Организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов»

Цель работы: Изучить особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания класса VIP.
Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК 1.1.-5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: продукты для работы на соответствующем оборудовании (заявка на занятие)
- Техническая документация на оборудование.

Ход урока

Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:
1. Икра зернистая.
2.Ассорти рыбное.
3.Овощи натуральные.
4.Грибы, запеченные в сметанном соусе.
5.Бульон с расстегаем.
6.Лангет с картофелем жареным из вареного.
7.Кофе черный с лимоном.
Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.
Рассчитать: необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

Лабораторно-практическая работа № 3

Тема: «Организации обслуживания и предоставление услуг в ПОП различных типов и классов»

Цель работы: Изучить особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания среднего класса.

Формирование компетенций: ОК1-ОК9; ПК 1.1.-5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: продукты для работы на соответствующем оборудовании (заявка на занятие)
- Техническая документация на оборудование.

Ход урока

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда:

1.Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)

2.Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)

3.Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)

4.Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)

5.Десерт (арбуз)

6.Кофе черный

Предложить алкогольные и безалкогольные напитки и посуду для них.

Рассчитать: необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

Критерии оценки и нормы оценки лабораторно-практической работы:

Лабораторная работа оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Метод оценки	Критерии оценки			
		Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт не представлен в указанный срок.
Способность	Просмотр материалов	Четкое заполнение	Затруднения в выполнении	Ошибки в исследований	Большое число ошибок при

выполнить исследования		таблицы измерений и выполнение исследований. Без затруднений выполняет задания.	исследований		выполнении задания.
Использование всего доступного технического оборудования	Просмотр материалов, технический контроль	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.
Использование полученные знаний и умений для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин.	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать знания соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать межпредметные знания при решении задач
Оформление отчёта	Просмотр материалов	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.
Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной лексикой при сдаче (защите) отчёта	Собеседование	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Заметная неуверенность в ответах и действиях.	Неуверенные ответы на вопросы, незнание профессиональной лексики и терминологии.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ Т.Р. Кудряшова

(подпись)

« » _____20 г.

3.6 Расчетно-графические работы

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень расчётно-графических работ

по ОП. 16 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Расчётно-графическая работа № 1

по теме «Характеристика торговых помещений».

Тема урока: «Интерьер торговых помещений»

Пользуясь любым источником литературы или основываясь на собственном опыте посещения реальных предприятий общественного питания любой формы собственности и принадлежности, подобрать два примера предприятий питания, выделяющихся своей уникальностью или «изюминкой». Это может быть наружное или внутреннее оформление предприятия, униформа персонала или «сверхвнимательное» обслуживание,т«удивительные» услуги, «неповторимое» меню и т.д.

Оформить материал работы в виде сообщения с примерной темой «Уникальные предприятия общественного питания». На примере этих двух предприятий питания показать особенности их деятельности и отличительные черты.

Расчётно-графическая работа № 2

по теме «Характеристика торговых помещений».

Тема урока: «Типы и классы предприятий общественного питания и их характеристика».

После изучения данной темы выполнить *сравнительную характеристику двух типов предприятий ОП* по индивидуальному заданию (см. таблицу 2) по следующей схеме:

В соответствии с ГОСТ Р 50762 – 95 «ОП. Классификация предприятий» (см. Приложение А) произвести сравнение по всем группам показателям, сделать вывод;

Таблица 2 – Номер варианта и типы предприятий ОП для выполнения работы

№ варианта	Первый тип предприятия ОП	Второй тип предприятия ОП
1	**2**	**3**
1	Ресторан 1 класса	Ресторан класса люкс
2	Ресторан высшего класса	Барвысшегокласса
3	Ресторан класса люкс	Столовая
4	Кафе общедоступное	Ресторан 1 класса
5	Столовая общего типа	Диско-бар
6	Коктейль-холл	Закусочная блинная
7	Столовая диетическая	Закусочная общего типа
8	Бар высшего класса	Ресторан высшего класса
9	Бар класса люкс	Бар 1 класса
10	Закусочная общего типа	Столовая общего типа
11	Закусочная пышечная	Кафе молодежное
12	Закусочная пиццерия	Кафе-молочное
13	Закусочная сосисочная	Ресторан 1 класса
14	Закусочная чебуречная	Столовая общего типа
15	Закусочная пирожковая	Ресторан 1 класса
16	Закусочная блинная	Ресторан 1 класса
17	Закусочная шашлычная	Бар 1 класса
18	Закусочная чайная	Кафе-кондитерская
19	Ресторан 1 класса	Гриль-бар
20	Варьете-бар	Закусочная шашлычная
21	Столовая диетическая	Закусочная сосисочная
22	Ресторан 1 класса	Кафе общедоступное
23	Кафе молодежное	Коктейль-холл
24	Кафе детское	Закусочная пышечная
25	Кафе-кондитерская	Коктейль-бар
26	Кафе-молочное	Ресторан высшего класса
27	Кафетерий	Бар высшего класса
28	Гриль-бар	Закусочная чайная
29	Коктейль-бар	Закусочная общего типа
30	Снэк-бар	Ресторанвысшегокласса
31	Экспресс-бар	Кафе-мороженое
32	Молочный бар	Ресторан класс люкс

Расчётно-графическая работа №3

по теме «Этапы процесса обслуживания в организациях П.О.П.»

Тема урока: «Сервировка столов».

а) Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола (по неизвестному меню) для обеда на одного человека;

б) разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола по меню дежурных блюд

Расчётно-графическая работа №4

по теме «Специальные виды услуг и формы обслуживания персонала».

Тема урока: «Организация и услуги обслуживания иностранных туристов» После изучения указанных темы выполнить следующее:

1.Дать характеристику особенностей национальной кухни, режима питания и этикетных норм населения страны по заданию (см. таблицу3).

Таблица 3 – Номер варианта и список стран для выполнения работы

№ вари-анта	**Страна**	**№ вари-анта**	**Страна**	**№ вари-анта**	**Страна**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
1	Япония	18	ОАЭ	35	Ирландия
2	Эстония	19	Норвегия	36	Индонезия
3	Швеция	20	Нидерланды	37	Индия
4	Швейцария	21	Мексика	38	Израиль
5	Чехия	22	Марокко	39	Египет
6	Франция	23	Мальта	40	Дания
7	Финляндия	24	Мальдивы	41	Греция
8	Филиппины	25	Малайзия	42	Германия
9	Турция	26	Литва	43	Венесуэла
10	Тунис	27	Латвия	44	Австралия
11	Тайланд	28	Куба	45	Бразилия
12	США	29	Китай	46	Болгария
13	Словакия	30	Кипр	47	Бельгия
14	Сейшелы	31	Кения	48	Аргентина

15	Румыния	32	Канада	49	Австрия

2. *Разработать меню для туристов из этой страны* с учетом уже отмеченных особенностей питания и режима питания, принятого в этой стране. Учесть требования к оформлению меню (см. таблицу 4). Ассортиментный минимум блюд и напитков в меню принять для ресторана 1 класса.

Таблица 4 - Примерное меню для ресторана первого класса

Наименованиеблюд, напитков	**Массапорции, г.**
1. Холодныеблюда и закуски Закускарыбная *Севрюга горячего копчения, осетровый балык, малосольная семга и копченаябелорыбица* Деликатесныйсалат *Салат с крабами, яблоками, свежими и маринованными овощами*	*150 г* *200 г*

Расчётно-графическая работа №5

по теме «Этапы процесса обслуживания в организациях П.О.П.».

Тема урока: «Сервировка столов».

а) Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола (по неизвестному меню) для обеда на одного человека;

б) *разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола по меню дежурных блюд*

Расчётно-графическая работа №6

по теме «Специальные виды услуг и формы обслуживания персонала».

Тема урока: «Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами.»

а) Составить меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами исходя из примерного количества блюд и напитков для этого банкета на одного человека (три холодные закуски, одно горячее рыбное блюдо с

гарниром, одно горячее мясное блюдо с гарниром, десерт, чай или кофе) *и подобрать безалкогольные и алкогольные напитки к закускам и блюдам по разработанному меню.*

в) Разработать и схематично изобразить вариант сервировки стола для банкета- ужина с полным обслуживанием официантами на одного человека (полный куверт).

Расчётно-графическая работа №7

по теме «Специальные виды услуг и формы обслуживания персонала».

Тема урока: «Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами.

Тема урока: «Составление меню для обслуживания группы туристов. Составление меню дневного рациона».

1. Используя «Ассортиментный минимум блюд и напитков для разных типов предприятий общественного питания», сделать сравнение по меню для типов предприятий О.П.(см. таблицу 2), привести вывод.

Таблица 2 – Номер варианта и типы предприятий ОП для выполнения работы

№ варианта	**Первый тип предприятия ОП**	**Второй тип предприятия ОП**
1	2	3
1	Ресторан 1 класса	Ресторан класса люкс
2	Ресторан высшего класса	Бар высшего класса
3	Ресторан класса люкс	Столовая
4	Кафеобщедоступное	Ресторан 1 класса
5	Столоваяобщеготипа	Диско-бар
6	Коктейль-холл	Закусочная блинная
7	Столовая диетическая	Закусочная общего типа
8	Бар высшего класса	Ресторан высшего класса
9	Бар класса люкс	Бар 1 класса
10	Закусочная общего типа	Столовая общего типа
11	Закусочная пышечная	Кафе молодежное

12	Закусочнаяпиццерия	Кафе-молочное
13	Закусочная сосисочная	Ресторан 1 класса
14	Закусочная чебуречная	Столовая общего типа
15	Закусочная пирожковая	Ресторан 1 класса
16	Закусочная блинная	Ресторан 1 класса
17	Закусочная шашлычная	Бар 1 класса
18	Закусочная чайная	Кафе-кондитерская
19	Ресторан 1 класса	Гриль-бар
20	Варьете-бар	Закусочная шашлычная
21	Столовая диетическая	Закусочная сосисочная
22	Ресторан 1 класса	Кафе общедоступное
23	Кафе молодежное	Коктейль-холл
24	Кафе детское	Закусочная пышечная
25	Кафе-кондитерская	Коктейль-бар
26	Кафе-молочное	Ресторан высшего класса
27	Кафетерий	Бар высшего класса
28	Гриль-бар	Закусочная чайная
29	Коктейль-бар	Закусочная общего типа
30	Снэк-бар	Ресторанвысшегокласса
31	Экспресс-бар	Кафе-мороженое
32	Молочный бар	Ресторан класса люкс
33	Диско-бар	Кафедетское
34	Кафе-мороженое	Кафеобщеготипа
35	Ресторан 1 класса	Бар 1 класса

36	Ресторан высшего класса	Экспресс-бар
37	Ресторан класса люкс	Бар класса люкс
38	Кафе общедоступное	Коктейль-бар
39	Столовая общего типа	Молочныйбар
40	Коктейль-холл	Кафе-кондитерская
41	Бар 1 класса	Кафе детское
42	Бар высшего класса	Бар-кофейня
43	Бар класса люкс	Закусочная шашлычная
44	Закусочная общего типа	Ресторан высшего класса
45	Закусочная пышечная	Кафе молодежное
46	Закусочная пиццерия	Столовая диетическая
47	Закусочная сосисочная	Кафе общедоступное
48	Закусочная чебуречная	Кафе-мороженое

Шкала оценки расчётно-графических работ

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 балов ответ не оценивается.

Преподаватель _____ Т.Р. Кудряшова

(подпись)

« » _____20 г.

3.7 Реферативные работы

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Реферат

по ОП. 16 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Темы рефератов

1. Организация обслуживания в ресторанах высшего класса.
2. Организация обслуживания в ресторанах класса люкс.
3. Организация обслуживания в столовой общего типа.
4. Организация обслуживания в кафе-кондитерской.
5. Организация обслуживания в гриль-баре.
6. Организация обслуживания в закусочной общего типа.
7. Организация обслуживания в баре класса люкс.
8. Организация обслуживания в кафе общедоступном.
9. Организация обслуживания в закусочной пиццерии.
10. Организация обслуживания в кафе диетическом.

Структура реферата

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.

Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части реферата должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для реферата. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания реферата монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки реферата:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-не нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных
доказательством (аргументом);
-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;

-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется несамостоятельность мышления;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана неправильная ссылка на источники.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;
- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ Т.Р. Кудряшова
(подпись)

« » _____20 г.

3.8 Доклады.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Темы докладов

1. Законодательство по охране труда и технике безопасности на предприятиях общественного питания.
2. Правила санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.
3. Правила составления технико-технологических карт на предприятиях общественного питания.
4. Пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.
5. Правила составления меню на предприятиях общественного питания.
6. Структура производства. Тип предприятия общественного питания «Ресторан».
7. Структура производства. Тип предприятия общественного питания «Столовая».
8. Структура производства. Тип предприятия общественного питания «Кафе».
9. Структура производства. Тип предприятия общественного питания «Кафе-бар».
10. Структура производства. Тип предприятия общественного питания «Магазин-кулинария».

Структура доклада

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и

подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.
Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).
4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части доклада должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для доклада. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания доклада монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки доклада:
Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;
-не нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных
доказательством (аргументом);
-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;
-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется несамостоятельность мышления;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ Т.Р. Кудряшова
(подпись)

« _____ » 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Вопросы для Экзамена

ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

1. Современное состояние общественного питания.
2. Основные тенденции развития общественного питания.
3. Общие требования к предприятиям общественного питания.
4. Характеристика услуг общественного питания.
5. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа ресторан.
6. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе.
7. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа столовая.
8. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа бар.
9. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кофейня, кафетерий.
10. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная.
11. Классификация предприятий общественного питания.
12. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
13. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинария.
14. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений.
15. Меню и требования к их составлению.
16. Помещения для облуживания посетителей предприятия общественного питания.
17. Порядок обслуживания посетителей.
18. Специальные формы обслуживания.
19. Подбор персонала предприятия общественного питания.
20. Организационная структура предприятия общественного питания.
21. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.
22. Техника безопасности.

23. Современное состояние общественного питания.
24. Основные тенденции развития общественного питания.
25. Общие требования к предприятиям общественного питания.
26. Характеристика услуг общественного питания.
27. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа ресторан.
28. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе.
29. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа столовая.
30. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа бар.
31. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кофейня, кафетерий.
32. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная.
33. Классификация предприятий общественного питания.
34. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
35. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинария.
36. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений.
37. Меню и требования к их составлению.
38. Помещения для облуживания посетителей предприятия общественного питания.
39. Порядок обслуживания посетителей.
40. Специальные формы обслуживания.
41. Подбор персонала предприятия общественного питания.
42. Организационная структура предприятия общественного питания.
43. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.
44. Техника безопасности.
45. Современное состояние общественного питания.
46. Основные тенденции развития общественного питания.
47. Общие требования к предприятиям общественного питания.
48. Характеристика услуг общественного питания.
49. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа ресторан.

50. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе.
51. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа столовая.
52. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа бар.
53. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кофейня, кафетерий.
54. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная.
55. Классификация предприятий общественного питания.
56. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
57. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинария.
58. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений.
59. Меню и требования к их составлению.
60. Помещения для облуживания посетителей предприятия общественного питания.
61. Порядок обслуживания посетителей.
62. Специальные формы обслуживания.
63. Подбор персонала предприятия общественного питания.
64. Организационная структура предприятия общественного питания.
65. Нормирование труда на предприятиях общественного питания.
66. Техника безопасности.

Билеты для Экзамена:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 1** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 1
2. 11
3. 21

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 2** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 2
2. 12
3. 22

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 3** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 3
2. 13
3. 23

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 4** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 4
2. 14
3. 24

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 5** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 5
2. 15
3. 25

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 6** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 6
2. 16
3. 26

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 7** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 7
2. 17
3. 27

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 8** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 8
2. 18
3. 28

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 9** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 9
2. 19
3. 29

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 10** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 10
2. 20
3. 30

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 11** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 31
2. 41
3. 51

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 12** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 32
2. 42
3. 52

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 13** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 33
2. 43
3. 53

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 14** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 34
2. 44
3. 54

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 15** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 35
2. 45
3. 55

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 16** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 36
2. 46
3. 56

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 17** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 37
2. 47
3. 57

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 18** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 38
2. 48
3. 58

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 19** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 39
2. 49
3. 59

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 20** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 40
2. 50
3. 60

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 21** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 61
2. 63
3. 66

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 9 от 21.04.2020 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**билет № 22** по дисциплине **ОП. 16 Организация обслуживания на предприятиях общественого питания**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. 62
2. 64
3. 65

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Критерии оценивания дифференцированного зачёта по ОП. 16 «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Экзамен проводится устно по билетам. Каждый билет включает 3 вопроса

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель Кудряшова Т.Р. _____

_____

«__»_____20__г.

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля

4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые	Комплект разноуровневых задач и заданий

		понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определѐнного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объѐма знаний обучающегося по определѐнному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины

14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время	Виды работ и задания на учебную и производственную

		прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО