

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по оценке освоения итоговых образовательных результатов  
**МДК 04.04 Организация обслуживания**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности  
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_ Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО  
1-й зам. директора  
\_\_\_\_\_ О.С. Макарова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.

**Разработчик:**

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Сумнительнова Л.С.

ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Москаева  
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

**Рецензенты:**

\_\_\_\_\_  
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2.ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	5
2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	7
2.3 ОБЪЕКТЫ ОЦЕНКИ	9
3.ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ	10
3.1 ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЁТУ	10
4.КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ	13

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов **МДК 04.03 Организация обслуживания** в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.06. Профессиональное обучение (по отраслям).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 44.02.06. Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.10.2014 г. рег. № 1386, рабочая программа ПМ 04 Участие в организации технологического процесса, Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

Формой проведения оценочной процедуры является дифференцированный зачёт.

Дифференцированный зачёт проводится в форме выполнения теста и практических заданий по МДК 04.03.

Обучающийся, завершивший обучение по МДК 04.03, должен обладать умениями и знаниями, соответствующими требованиям ФГОС СПО.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры в ходе дифференцированного зачёта по МДК04.03 установлен показатель, при котором принимается решение:

- оценка 3 «удовлетворительно» не менее 70 % выполнения задания;
- оценка 4 «хорошо» не менее 85 %;
- оценка 5 «отлично» не мене 95 %.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1 Предметы оценивания

В результате освоения МДК 04.03 Организация обслуживания обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями, способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

<b>Умения</b>	
У 1	Уметь определить и подбирать формы и методы обслуживания
У 2	Уметь подбирать столовую посуду, приборы и столовое бельё для сервировки стола
У 3	Уметь осуществлять сервировку стола разных вариантов
У 4	Уметь правильно подавать блюда и напитки
У 5	Уметь встретить и обслужить потребителей
У 6	Уметь составлять и презентовать банкетные меню предприятия общественного питания
У 7	Уметь провести инструктаж персонала по организации обслуживания потребителей.
<b>Знания</b>	
З 1	Знать характеристику фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной, металлической, хрустальной посуды
З 2	Знать виды банкетов
З 3	Знать приемы сервировки и виды сервировок
З 4	Знать правила подачи блюд и напитков
З 5	Знать последовательность подачи блюд и напитков
З 6	Знать современные тенденции обслуживания потребителей предприятий общественного питания
З 7	Знать специальные формы услуг («шведский стол», ускоренное обслуживание, обслуживание тематических мероприятий, организация питания в гостиницах).

#### **ПК профессиональные компетенции:**

ПК4.11.Организовывать обслуживание потребителей на предприятиях питания.

ПК4.12.Организовывать предоставление специальных форм услуг предприятиями питания.

ПК 4.13.Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей

ПК 4.14.Организовывать производство продукции питания для различных категорий потребителей

**Общие компетенции:**

ОК1. 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.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. 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.

ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

## 2.2 Результаты освоения МДК, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов  
**МДК04.03 Организация обслуживания**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата
<b>Умения</b>	
У 1 Уметь определить и подбирать формы и методы обслуживания	Проанализировать вид банкета и определить форму и метод обслуживания банкета
У 2 Уметь подбирать столовую посуду, приборы и столовое бельё для сервировки стола и осуществлять сервировку стола разными вариантами	Подобрать столовую посуду, приборы, столовое бельё, отполировать посуду для сервировки, сделать сервировку стола банкет – фуршет
У 3 Уметь встретить и обслужить потребителей	Осуществить предварительную сервировку стола, накрыть стол короб двумя скатертями.
У 4 Уметь составлять и презентовать банкетные меню предприятия общественного питания	Подготовить презентацию детского меню для проведения дня рождения
У 5 Уметь провести инструктаж персонала по организации обслуживания потребителей.	Составить инструктаж по правилам поведения и соблюдения техники безопасности для обслуживания персонала
<b>Знания</b>	
З 1. Знать характеристику фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной, металлической, хрустальной посуды	Перечень теоретических экзаменационных вопросов
З 2. Знать виды банкетов	
З 3. Знать приемы сервировки и виды сервировок	
З 4. Знать правила подачи блюд и напитков	
З 5. Знать последовательность подачи блюд и напитков	
З 6. Знать современные тенденции обслуживания потребителей предприятий общественного питания	

З 7.Знать специальные формы услуг («шведский стол», ускоренное обслуживание, обслуживание тематических мероприятий, организация питания в гостиницах	
--	--

### 2.3 Объекты оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки
1.Проанализировать вид банкета и определить форму и метод обслуживания банкета	Оценка продукта деятельности
2.Подобрать столовую посуду, приборы, столовое бельё, отполировать посуду для сервировки, сделать сервировку стола банкет – фуршет	Оценка продукта деятельности
3.Осуществить предварительную сервировку стола, накрыть стол короб двумя скатертями.	Оценка продукта деятельности
4.Подготовить презентацию детского меню для проведения дня рождения	Оценка продукта деятельности
5.Составить инструктаж по правилам поведения и соблюдения т/б для обслуживания персонала	Оценка продукта деятельности
6.Проведение опроса по билетам	Оценка результатов устного опроса по вопросам

### **3.ИНСТРУМЕНТАРИЙ ПРОВЕРКИ**

#### **3.1 Инструментарий проверки к дифференцированному зачету**

Инструментарий проверки содержит:

- Перечень теоретических вопросов, охватывающих курс МДК 04.03 Организация обслуживания и позволяющих определить уровень сформированности знаниевых результатов.
- Перечень практических заданий, позволяющих определить уровень сформированности умений и, в случае необходимости, отражающих направленность на формирование ПК.

**Перечень теоретических вопросов:**

1. Охарактеризуйте параметры и оценки культуры обслуживания.
2. Опишите методы обслуживания дайте им характеристику.
3. Опишите формы обслуживания.
4. Дайте характеристику торговым помещениям.
5. Дайте характеристику работы моечной столовой посуды.
6. Дайте характеристику работы хлеборезки.
7. Дайте характеристику работы сервизной.
8. Опишите интерьера зала для обслуживании потребителей.
9. Свет в интерьере зала.
10. Охарактеризуйте цвет в интерьере зала.
11. Охарактеризуйте температурный режим зала.
12. Дайте характеристику классификации столовой посуды.
13. Дайте характеристику стеклянной посуды.
14. Дайте характеристику металлической посуды.
15. Дайте характеристику фарфоровой и фаянсовой посуды.
16. Охарактеризуйте столовое бельё.
17. Охарактеризуйте столовые приборы.
18. Опишите правила сервировки стола.
19. Опишите последовательность сервировки стола.
20. Дайте характеристику сервировке стола для обеда.
21. Дайте характеристику сервировке стола для ужина.
22. Дайте характеристику сервировке стола для завтрака.
23. Дайте характеристику сервировке стола для банкета.
24. Дайте характеристику сервировке стола для банкета чай.
25. Опишите процесс встречи и размещения потребителей в зале.
26. Опишите правила приёмов заказов.
27. Опишите выполнение заказов.

28. Опишите правила поведения за столом.
29. Основные способы подачи блюд.
30. Охарактеризуйте особенности подачи блюд и напитков.
31. Охарактеризуйте современные формы обслуживания.
32. Опишите обслуживание пассажиров на транспорте.
33. Опишите обслуживание по месту учёбы и работы.
34. Охарактеризуйте виды туризма.
35. Опишите обслуживание иностранных туристов.
36. Опишите особенности обслуживания иностранных туристов.
37. Опишите обслуживание по типу «шведский стол».
38. Опишите обслуживание торжеств.
39. Опишите обслуживание банкет – фуршет.
40. Опишите обслуживание банкета чай.
41. Опишите обслуживание банкета коктейль.
42. Дайте характеристику методам расчёта с потребителями.
43. Охарактеризуйте банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
44. Охарактеризуйте банкет за столом с полным обслуживанием официантами.

## **Перечень практических заданий:**

### **Практическое задание 1**

Подобрать столовую посуду, приборы и столовое бельё для сервировки стола на завтрак, 4 персоны. Отполировать столовую посуду, приборы для сервировки стола. Накрыть стол скатертью. Сделать сервировку стола. Сложить салфетки для завтрака. Осуществить встречу гостей и обслужить. Предложить меню, принять и выполнить заказ. Осуществит уборку использованной посуды, приборов, замены скатерти.

### **Практическое задание 2**

Подобрать столовую посуду, приборы и столовое бельё для сервировки стола на обед, 6 персон. Отполировать столовую посуду, приборы для сервировки стола. Накрыть стол скатертью. Сделать сервировку стола. Сложить салфетки для обеда. Осуществить встречу гостей и обслужить. Предложить меню, принять и выполнить заказ. Подать холодных блюд способом по- французски «в обнос», осуществить процесс транширование и подать вторые горячие блюда. Осуществит уборку использованной посуды, приборов, замены скатерти.

### **Практическое задание 3**

Подобрать столовую посуду, приборы и столовое бельё для сервировки стола на банкет, 6 персон. Отполировать столовую посуду, приборы для сервировки стола. Накрыть стол скатертью. Сделать сервировку стола. Сложить салфетки для банкета. Накрыть стол короб двумя скатертями. Осуществить встречу гостей и обслужить. Подать холодных блюд способом по-французски «в обнос», подать вторые горячие блюда, предложить напитки. Подать десерт. Осуществит уборку использованной посуды, приборов, замены скатерти.

### **Практическое задание 4**

Подобрать столовую посуду, приборы и столовое бельё для сервировки стола на банкет – фуршет, 10 персон. Отполировать столовую посуду, приборы для сервировки стола. Накрыть стол скатертью. Сделать сервировку стола. Сложить салфетки для банкета. Осуществить встречу гостей и обслужить. Подать холодных блюд, закуски, подать вторые горячие блюда способом «в стол», предложить алкогольные напитки «в обнос». Осуществит уборку использованной посуды, приборов, замены скатерти.

#### 4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ

При оценивании ответов используются следующие критерии:

**«Отлично»** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, владение понятийным аппаратом за умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление.

**«Хорошо»** – если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности.

**«Удовлетворительно»** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

**«Неудовлетворительно»** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач; за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать.