

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:53:55
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный
университет имени Н.И. Вавилова»

Утверждаю
Заведующий кафедрой
/Допова О.М./
« 18 » *окт* 20 *24* г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	Технология ресторанного сервиса
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	к.т.н., доцент Макарова А.Н.

Разработчик: доцент, Макарова А.Н.

(подпись)

Саратов 2021

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	5
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	9
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	19

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Технология ресторанного сервиса» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.09.2021 г. №1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология ресторанного сервиса»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6

ПК-2	Способен к организации управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	ПК-2.2 - Координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей	5	Лекции, лабораторные занятия	Доклад/ лабораторная работа/ самостоятельная работа/устный опрос/ситуационная задача
------	--	--	---	------------------------------	--

ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.3 - Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания	5	Лекции, лабораторные занятия	Доклад/ /лабораторная работа/ /самостоятельная работа/устный опрос/ситуационная задача
------	--	--	---	------------------------------	--

Примечание:

Компетенция ПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания; Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Технология барного сервиса на предприятии общественного питания; Стандарт предприятий общественного питания; Организация кейтеринга; Психология работы в малых группах; Деловой этикет; Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания; Охрана труда на предприятиях общественного питания; Учебная практика (технологическая); Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания; Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания; Технология продукции общественного питания; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания; Технология и организация детского питания; Технология и организация диетического питания; Технология блюд зарубежной кухни; Организация кейтеринга; Технология карвинга; Кондитерское производство; Технология мучных кондитерских изделий; Винодельческая и алкогольная продукция стран мира; Технология и техника работы бариста; Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания; Технология барного сервиса на предприятии общественного питания; Стандарт предприятий общественного питания; Технология продуктов функционального питания; Структура пищевых систем кулинарной продукции; Пищевые добавки; Основы технологии кулинарной продукции; Технохимический контроль продукции общественного питания; Продовольственная безопасность с основами нутрициологии; Тепло - и хладотехника; Процессы и аппараты пищевых производств; Санитария и гигиена питания; Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания; Товароведение продовольственных товаров; Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса; Рекламная деятельность предприятия общественного питания; Производственный учет в сфере общественного питания; Учебная практика (ознакомительная); Учебная практика (технологическая); Производственная практика: научно-исследовательская работа; Производственная практика (технологическая); Преддипломная практика; Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных материалов*

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	устный опрос	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника	вопросы по темам дисциплины: перечень вопросов для устного опроса

		с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
2	деловая игра	совместная деятельность группы обучающихся и педагогического работника с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации, позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	описание деловой игры
3	доклад	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	темы докладов
4	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы
5	ситуационная задача	средство оценивания, включающее совокупность условий, направленных на решение практико-ориентированной проблемы	перечень ситуационных задач

		с целью осознанного усвоения обучающимися содержания учебной дисциплины	
--	--	---	--

Программа оценивания контролируемой дисциплине

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Правила подачи блюд на банкетах. Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами, банкета с частичным обслуживанием официантами, банкета – свадьба, банкета – фуршет, банкета – чай, банкета – коктейль, банкета – кофе, смешанных банкетов.	ПК – 2	Устный опрос / доклад/самостоятельная работа/ доклад – презентация/ лабораторная работа/ ситуационная задача
2	Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами, банкета с частичным обслуживанием официантами, банкета – свадьба, банкета – фуршет, банкета – чай, банкета – коктейль, банкета – кофе, смешанных банкетов.	ПК – 4	Устный опрос / доклад/самостоятельная работа/ доклад – презентация/ лабораторная работа/ ситуационная задача

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология ресторанного сервиса» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции и, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6

ПК-2, 5 курс	ПК-2.2 - Координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по классификации банкетов и приемов; этапах организации обслуживания банкетов и приемов; различных видам методам обслуживания потребителей на банкетах, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательн ость в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала по классификации банкетов и приемов; этапах организации обслуживания банкетов и приемов; различных видам методам обслуживания потребителей на банкетах, практики применения материала, исчерпывающе и последовательн о, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
-----------------	---	---	--	---	---

ПК-4, 5 курс	ПК-4.3 - Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в современных тенденциях в области развития индустрии питания и гостеприимства, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательн ость в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание современных тенденций в области развития индустрии питания и гостеприимства , практики применения материала, исчерпывающе и последовательн о, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
-----------------	---	---	--	---	---

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Входной контроль

Примерный перечень вопросов

1. Классификация видов, методов и форм обслуживания посетителей в предприятиях питания различного типа.
2. Четыре способа подачи блюд: русский, английский, французский, европейский.
3. Правила подачи буфетной продукции в ресторане.
4. Правила подачи холодных, горячих блюд и закусок в предприятиях общественного питания.
5. Правила подачи супов: посуда подачи, способы подачи первых блюд, температура подачи первых блюд.
6. Правила подачи вторых горячих блюд: мясных, рыбных, овощных и др.
7. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.

3.2 Доклад (доклад – презентация)

Умения и навыки, на формирование которых направлено выполнение данного вида работ

Выполнение устного доклада в полной мере раскрывает творческий подход обучающихся к самостоятельной проработке нового материала, позволяет оценить степень готовности учащихся к самостоятельному выбору актуальных проблем дисциплины. Данный вид творческой работы позволяет обучающимся овладеть навыками систематизации материала, развивает умение конкретизировать и обобщать проблемы и перспективы развития предприятий общественного питания и индустрии питания на основе анализа массива научной и периодической литературы по выбранной теме.

Доклад, (доклад – презентация) является составной частью и текущим этапом подготовки бакалавра. Успешное его выполнение свидетельствует о степени теоретической подготовленности, практических умениях и навыках.

Цели подготовки доклада (доклада – презентации):

1. Систематизация, закрепление и обобщение теоретических и практических знаний и умений в решении конкретных теоретических, практических задач.

2. Закрепление и развитие навыков ведения самостоятельной работы; овладение умением готовить доклад (доклад – презентацию).

3. Подтверждение профессиональной готовности к решению практических задач.

4. Выявление уровня знаний и степени подготовленности бакалавров для самостоятельной профессиональной работы.

Задачи, решаемые обучающимся в ходе подготовки доклада (доклада – презентации):

1. Значимость выбранной темы доклада (доклада – презентации).

2. Теоретическое и практическое применение полученных знаний.

3. Овладение теорией, работа с литературными источниками.

4. Обобщение материалов, полученных в результате проведенной работы.

Рекомендуемая тематика докладов (докладов – презентаций) по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы докладов (докладов – презентаций), рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Технология ресторанного сервиса»

№ п/п	Темы докладов
1	2
1	Особенности ресторанного сервиса в современных условиях
2	Дополнительные, услуги реализуемые предприятиями сервиса
3	Особенности организации обслуживания различных тематических банкетов
4	Характеристика дипломатических приемов.
5	История банкетов и приемов.
6	Особенности организации тематических банкетов с частичным обслуживанием официантами.

№ п/п	Темы докладов
1	2
1	Особенности ресторанного сервиса в современных условиях
2	Дополнительные, услуги реализуемые предприятиями сервиса
3	Особенности организации обслуживания различных тематических банкетов
7	Организация обслуживания банкета – свадьба с учетом национальных традиций.
8	Особенности организации смешанных банкетов.
9	Этикет за столом.
10	Основы дипломатического этикета.

3.3 Лабораторная работа

Тематика лабораторных работ устанавливается в соответствии учебным планом дисциплины, а также при полном соответствии требованиям компетенций необходимым для формирования практических навыков.

Количество вариантов заданий прописывается для каждой темы, представленной в методических указаниях индивидуально.

Тематика лабораторных работ:

1. Банкет с полным обслуживанием официантами.
2. Банкет с частичным обслуживанием официантами.
3. Банкет – свадьба.
4. Банкет – фуршет.
5. Банкет – чай.
6. Смешанный банкет.
7. Банкет – коктейль.
8. Прием – кофе.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология ресторанного сервиса».

3.4 Деловая игра

Перечень тем для проведения деловой игры:

1. Организация обслуживания банкета – чай.

Сценарий деловой игры:

Введение в игру: этот этап помогает участникам понять цель игры и основные правила ее проведения (Цель деловой игры – организация обслуживания банкета – чай).

Разделение участников на группы: оптимальный размер группы – 3-5 человек (Обучающиеся делятся на следующие группы: гости банкета (выбирается хозяйка банкета), персонал предприятия, организующего банкет (метрлотель, официанты, управляющий рестораном)).

Изучение ситуации: для изучения ситуации участники получают необходимую информацию от ведущего (преподавателя), а также обеспечиваются дополнительной информацией (Время проведения банкета, количество участников, повод для проведения банкета).

Обсуждение ситуации в группах: в процессе этого этапа задача ведущего (преподавателя) – управлять работой групп, помогая отстающим группам, консультируя участников по вопросам, возникающим у них в процессе обсуждения. Для содействия в управлении группами ведущий (преподаватель) может прибегнуть к помощи наблюдателей (ассистентов, консультантов), которые бы фиксировали особенности поведения участников и помогали бы им эффективно взаимодействовать (Делается выбор стратегии проведения мероприятия и определяются этапы проведения банкета).

Важным моментом является фактор времени.

Игровой процесс: после изучения ситуации начинается сам процесс игры (Организация обслуживания банкета – чай), заключающийся в продуцировании участниками возможных решений поставленной задачи, их анализе, выработке общего заключения.

Подведение итогов игры: на этом этапе проводится анализ деятельности групп и оценка принятых ими решений.

Разбор оптимального варианта: после анализа деятельности групп важным является вынесение единого, правильного (эффективного) решения конкретной ситуации, соотнесение его с реальными обстоятельствами, обоснование принятия этого решения.

Общая дискуссия: целью дискуссии является закрепление принятого решения, а также заострение внимания участников на возможности переговоров, взаимодействия в решении многих актуальных проблем.

3.5 Устный опрос

Перечень вопросов по темам для проведения опроса:

Тема 1: Виды банкетов и приемов.

1. Дипломатический прием, виды приемов.
2. Характеристика банкета с полным обслуживанием официантами.
3. Особенности меню приема и банкета с полным обслуживанием официантами.
4. Основные этапы организации обслуживания приема, банкета с полным обслуживанием официантами.
5. Прием заказа на обслуживание приема, банкета с полным обслуживанием официантами.
6. Подготовка к обслуживанию приема, банкета с полным обслуживанием официантами.
7. Роль менеджера в приеме заказа, подготовке и организации проведения приема (банкета с полным обслуживанием официантами).

Тема 2: Банкет с полным обслуживанием официантами.

1. Подготовка к приему (банкету с полным обслуживанием официантами) в день проведения.
2. Правила подачи аперитива.

3. Правила подачи напитков на приеме (банкете с полным обслуживанием официантами).
4. Правила подачи холодных блюд и закусок на приеме (банкете с полным обслуживанием официантами).
5. Правила подачи вторых горячих блюд на приеме (банкете с полным обслуживанием официантами).
6. Правила подачи сладких блюд на приеме (банкете с полным обслуживанием официантами).
7. Правила подачи горячих напитков, кондитерских изделий на приеме (банкете с полным обслуживанием официантами), способы подачи.
8. Уборка стола и зала.

Тема 3: Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами.

- 1 Характеристика банкета с частичным обслуживанием официантами.
- 2 Основные этапы организации обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами.
- 3 Как осуществляется прием заказа на обслуживание банкета.
- 4 Особенности составления меню банкета в соответствии с тематикой.
- 5 Роль менеджера в приеме заказа, подготовке и организации проведения приема (банкета с частичным обслуживанием официантами).
- 6 Правила и техника сервировки столов банкета с частичным обслуживанием официантами.
- 7 Правила подачи холодных блюд и закусок, буфетной продукции и напитков на столе.
- 8 Характеристика методов подачи блюд, применяемых при обслуживании банкета с частичным обслуживанием официантами.
- 9 Правила и техника подачи холодных блюд и напитков.
- 10 Правила и техника подачи горячих закусок.
- 11 Правила и техника подачи супов.
- 12 Правила и техника подачи вторых горячих блюд.
- 13 Правила и техника подачи сладких блюд.
- 14 Правила и техника подачи горячих напитков и мучных кондитерских изделий.

Тема 4: Организация обслуживания банкета – фуршет.

1. Характеристика и особенности банкета – фуршет.
2. Преимущества банкета – фуршет.
3. Этапы организации обслуживания банкета – фуршет.
4. Прием заказа на банкет – фуршет.
5. Предварительная подготовка к банкету – фуршет.
6. Подготовка в день проведения банкета – фуршет.
7. Последовательность сервировки фуршетных столов.
8. Односторонняя сервировка фуршетных столов стеклом.

9. Двусторонняя сервировка фуршетных столов стеклом (в две линии, «елочкой»).

10. Двусторонняя сервировка фуршетных столов стеклом (группами, «змейкой»).

1. Правила подачи аперитива на банкете – фуршет.
2. Правила подачи холодных блюд и закусок на банкете – фуршет.
3. Правила подачи буфетной продукции на банкете – фуршет.
4. Правила подачи горячих закусок на банкете – фуршет.
5. Правила подачи вторых горячих блюд на банкете – фуршет.
6. Правила подачи сладких блюд на банкете – фуршет.
7. Правила подачи горячих напитков и кондитерских изделий на банкете – фуршет.
8. Правила уборки использованной посуды на банкете – фуршет.
9. Особенности работы метрдотеля во время организации обслуживания банкете – фуршет.
10. Особенности инструктажа при организации банкета.

Тема 5: Организация обслуживания банкета – чай.

1. Характеристика и особенности банкета – чай.
2. Прием заказа на банкет – чай.
3. Особенности меню банкета – чай.
4. Предварительная подготовка к банкету – чай.
5. Особенности мебели и столового белья, применяемые на банкете – чай.
6. Подготовка в день проведения банкета – чай. Особенности сервировки чайных столов.
7. Особенности организации обслуживания банкета – чай.
8. Правила подачи сладких блюд на банкете – чай.
9. Способы подачи чая на банкете – чай.
10. Правила подачи кондитерских изделий на банкете – чай.
11. Особенности уборки и замены использованной посуды на банкете – чай.

3.6 Ситуационные задачи

Примерный перечень ситуационных задач:

1 В ресторан поступил заказ организовать обслуживание дипломатического приема, по случаю подписания соглашения о сотрудничестве между РФ и Германией, на 36 гостей.

2 В кафе поступил заказ на организацию обслуживания татарской свадьбы на 200 гостей.

3 В литературное кафе поступил заказ на организацию обслуживания жур – фикса на 12 гостей.

4 В ресторан поступил заказ организовать обслуживание выездного молекулярного банкета на 30 гостей.

3.7 Промежуточная аттестация

Промежуточное аттестационное испытание в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится в форме экзамена.

Вопросы, выносимые на экзамен

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

- 1.Ассортимент, емкость стеклянной посуды, используемой для сервировки столов и подачи напитков.
- 2.Столовые приборы, фарфоровая посуда, стекло, используемые для сервировки банкета с полным обслуживанием официантами.
- 3.Ассортимент металлической посуды для подачи горячих закусок, вторых горячих блюд на банкетах.
- 4.Ассортимент фарфоровой посуды, используемой для подачи горячих напитков, мучных кондитерских изделий, сахара, лимона, варенья.
- 5.Приборы, используемые для перекладки блюд на банкетах.
- 6.Способы подачи блюд на банкетах (русский, английский, французский, европейский).
- 7.Подача аперитива на банкете с полным обслуживанием.
- 8.Правила расстановки холодных блюд и закусок на банкетных столах банкета с частичным обслуживанием официантами.
- 9.Правила подачи холодных блюд и закусок на банкете с полным обслуживанием официантами.
- 10.Подготовка и расстановка на фуршетных столах фруктов, хлеба, алкогольных и безалкогольных напитков.
- 11.Расстановка и подача холодных блюд и закусок на банкет-фуршет.
- 12.Ассортимент и правила подачи сладких блюд на банкетах.
- 13.Ассортимент и правила подачи горячих напитков на различных видах банкетов.
- 14.Организация подачи кофе в гостиную на банкете с полным обслуживанием официантами.
- 15.Способы подачи чая на банкете-чай.
- 16.Французский, японский, русский ритуалы чаепития.
- 17.Русский, английский ритуалы чаепития.
- 18.особенности банкетного меню различных видов банкета.
- 19.Роль менеджера в организации обслуживания банкетов.
- 20.Подготовка к обслуживанию банкета с частичным обслуживанием официантами.
- 21.Организация обслуживания гостей на банкете с частичным обслуживанием официантами.

22. Организация банкетов по случаю чествования юбиляров, окончания института, юбилеев фирм.

23. Организация обслуживания банкета «день рождения девушки, юноши, матери».

24. Подготовка к обслуживанию свадебного банкета.

25. Организация обслуживания свадебного банкета.

26. Особенности в организации обслуживания свадебных банкетов с учетом национальных традиций.

27. Особенности сервировки столов на банкетах, посвященных серебряной и золотой свадьбы.

28. Характеристика дневных приемов.

29. Характеристика вечерних приемов.

30. организация вечернего приема за чайными столами.

31. Особенности банкета с полным обслуживанием официантами.

32. Подготовка к банкету с полным обслуживанием официантами.

33. организация обслуживания гостей на банкете с полным обслуживанием официантами.

34. Предварительная подготовка к банкету-фуршет.

35. Сервировка фуршетных столов стеклом, тарелками, приборами, салфетками, приборами для специй, вазами с цветами.

36. Посольская и сервировка стеклом группами для стола президиума на банкете-фуршет.

37. Организация обслуживания участников приема-фуршет.

38. Правила приема заказа на обслуживание банкетов.

39. Виды сервировки стеклом на банкете-фуршет.

40. Особенности банкета-чай.

41. Варианты сервировки чайных столов банкета-чай в зависимости от способа подачи сладких блюд.

42. Организация обслуживания гостей на банкете-чай.

43. Подготовка к приему-коктейль (залов, бара).

44. Организация обслуживания банкета-коктейль. Роль менеджера в организации банкета.

45. Организация обслуживания банкета-кофе.

46. Особенности в организации обслуживания банкета-коктейль.

47. особенности коктейля - фуршет, фуршет-кофе.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Ассортимент, емкость стеклянной посуды, используемой для сервировки столов и подачи напитков.

2. Столовые приборы, фарфоровая посуда, стекло, используемые для сервировки банкета с полным обслуживанием официантами.

3. Ассортимент металлической посуды для подачи горячих закусок, вторых горячих блюд на банкетах.

4. Ассортимент фарфоровой посуды, используемой для подачи горячих напитков, мучных кондитерских изделий, сахара, лимона, варенья.

5. Приборы, используемые для перекладывания блюд на банкетах.
6. Способы подачи блюд на банкетах (русский, английский, французский, европейский).
7. Сервировка банкетных столов.

Практические (расчетные) задания, прилагаемые к экзаменационному билету:

1 Составить меню банкета-чай на 24 человека на осенний период. Подобрать посуду для подачи сладких блюд.

2 Составить меню банкета с частичным обслуживанием официантами на 36 человек. Определить количество официантов для обслуживания банкета. Рассчитать и подобрать посуду и приборы для подачи вторых и сладких блюд.

3 Составить меню банкета с полным обслуживанием официантами на 24 участника. Рассчитать количество официантов для обслуживания банкета. Рассчитать и подобрать посуду и приборы для подачи холодных блюд и закусок.

4 Составить меню банкета-фуршет на 48 человек. Подобрать посуду для подачи горячих закусок.

5 Составить меню новогоднего вечера в ресторане на 24 участника. Подобрать посуду и приборы для подачи холодных блюд и закусок с учетом способа подачи.

6 Составить меню свадебного банкета на 60 чел. Определить способы подачи вторых блюд. Подобрать посуду подачи.

7 Составить меню банкета, посвященного Юбилею композитора на 42 человека. Определить количество официантов для обслуживания банкета. Рассчитать и подобрать посуду и приборы для подачи вторых и сладких блюд.

8 Составить меню дипломатического приема – ужина на 18 участников банкета на летне-осенний период. Рассчитать количество официантов для обслуживания банкета. Рассчитать и подобрать посуду и приборы для подачи холодных блюд и закусок.

9 Составить меню банкета - кофе на 12 человек на осенний период. Подобрать посуду для подачи сладких блюд.

10 Составить меню, банкета, посвященного серебряной свадьбе на 30 человек. Определить способы подачи вторых блюд. Подобрать посуду подачи.

11 Составить меню банкета - коктейль на 50 человек. Подобрать посуду для подачи напитков.

12 Составить меню Рождественского вечера в ресторане на 20 участников. Подобрать посуду и приборы для подачи холодных блюд и закусок с учетом способа подачи.

13 Составить меню для банкета, посвященного помолвке на 12 чел. Определить способы подачи блюд. Подобрать посуду подачи для холодных блюд и закусок.

14 Составить меню банкета - фуршет на 36 человек. Подобрать посуду для подачи холодных закусок.

15 Составить меню приема – обед на 24 участника. Рассчитать количество официантов для обслуживания банкета. Рассчитать и подобрать посуду и приборы для подачи холодных блюд и закусок.

16 Составить меню приема - чай на 12 человек. Подобрать посуду для подачи сладких блюд.

17 Составить меню праздничного вечера, посвященного в честь 8 Марта в ресторане на 24 участника. Подобрать посуду и приборы для подачи холодных блюд и закусок с учетом способа подачи.

18 Составить меню банкета с частичным обслуживанием официантами на 28 человек. Определить количество официантов для обслуживания банкета. Рассчитать и подобрать посуду и приборы для подачи вторых и сладких блюд.

19 Составить меню банкета с полным обслуживанием официантами на 18 человек. Рассчитать количество официантов для обслуживания банкета. Рассчитать и подобрать посуду и приборы для подачи горячих закусок и вторых горячих блюд.

20 Составить меню банкета коктейль - фуршет на 50 человек. Подобрать посуду для подачи горячих закусок.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования

Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова

Кафедра: Технологии продуктов питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3
по дисциплине «Технология ресторанного сервиса»

1. Особенности коктейля-фуршет, фуршет-кофе.
2. Правила расстановки холодных блюд и закусок на столы банкета с частичным обслуживанием официантами.
3. Составить меню банкета с частичным обслуживанием официантами на 36 человек. Определить количество официантов для обслуживания банкета. Рассчитать и подобрать посуду и приборы для подачи вторых и сладких блюд.

«__» _____ 20__ г.

Зав. кафедрой ТПП

Ф.И.О

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология ресторанного сервиса» осуществляется через проведение входного, текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
—	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1 Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: классификации банкетов и приемов; этапов организации обслуживания банкетов и приемов; различных видов методы обслуживания потребителей на банкетах; современных тенденций в области развития индустрии питания и гостеприимства.

умения: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом особенностей различных видов банкетов (приемов); разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для оставления индивидуальных и коллективных программ эффективного взаимодействия в процессе организации обслуживания банкетов (приемов); оценивать наличие требуемых умений у членов команды по результатам работы и осуществлять взаимодействие между членами команды в процессе организации обслуживания различных видов банкетов и приемов; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день в день организации обслуживания банкета (приема) с учетом собственных должностных обязанностей в зависимости от характера обслуживания; разрабатывать меню для различных приемов и банкетов, принимать заказ на различные банкеты и приемы, осуществлять подбор посуды, приборов, столового белья, оформлять необходимые документы; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

владение навыками: приема заказа и подготовки в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; подачи кулинарной продукции и организации обслуживания потребителей в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала классификации банкетов и приемов;
----------------	--

	<p>этапов организации обслуживания банкетов и приемов; различных видов методы обслуживания потребителей на банкетах; современных тенденций в области развития индустрии питания и гостеприимства, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом особенностей различных видов банкетов (приемов); разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для оставления индивидуальных и коллективных программ эффективного взаимодействия в процессе организации обслуживания банкетов (приемов); оценивать наличие требуемых умений у членов команды по результатам работы и осуществлять взаимодействие между членами команды в процессе организации обслуживания различных видов банкетов и приемов; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день в день организации обслуживания банкета (приема) с учетом собственных должностных обязанностей в зависимости от характера обслуживания; разрабатывать меню для различных приемов и банкетов, принимать заказ на различные банкеты и приемы, осуществлять подбор посуды, приборов, столового белья, оформлять необходимые документы; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками приема заказа и подготовки в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; подачи кулинарной продукции и организации обслуживания потребителей в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
<p>хорошо</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом особенностей различных видов банкетов (приемов); разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для оставления индивидуальных и коллективных программ эффективного взаимодействия в процессе организации обслуживания банкетов (приемов); оценивать наличие требуемых умений у членов команды по результатам работы и осуществлять взаимодействие между членами команды в процессе организации обслуживания различных видов банкетов и приемов; планировать и

	<p>анализировать свою деятельность и рабочий день в день организации обслуживания банкета (приема) с учетом собственных должностных обязанностей в зависимости от характера обслуживания; разрабатывать меню для различных приемов и банкетов, принимать заказ на различные банкеты и приемы, осуществлять подбор посуды, приборов, столового белья, оформлять необходимые документы; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, используя современные методы и показатели такой оценки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками приема заказа и подготовки в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; подачи кулинарной продукции и организации обслуживания потребителей в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
<p>удовлетворительно</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом особенностей различных видов банкетов (приемов); разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для оставления индивидуальных и коллективных программ эффективного взаимодействия в процессе организации обслуживания банкетов (приемов); оценивать наличие требуемых умений у членов команды по результатам работы и осуществлять взаимодействие между членами команды в процессе организации обслуживания различных видов банкетов и приемов; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день в день организации обслуживания банкета (приема) с учетом собственных должностных обязанностей в зависимости от характера обслуживания; разрабатывать меню для различных приемов и банкетов, принимать заказ на различные банкеты и приемы, осуществлять подбор посуды, приборов, столового белья, оформлять необходимые документы; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, используя современные методы и показатели оценки организации обслуживания банкетов и приемов в предприятиях общественного питания; - в целом успешное, но не системное владение навыками приема заказа и подготовки в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития

	<p>индустрии питания и гостеприимства; подачи кулинарной продукции и организации обслуживания потребителей в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</p>
<p>неудовлетворительно</p>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по классификации банкетов и приемов; этапов организации обслуживания банкетов и приемов; различных видов методы обслуживания потребителей на банкетах; современных тенденций в области развития индустрии питания и гостеприимства, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с учетом особенностей различных видов банкетов (приемов); разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для оставления индивидуальных и коллективных программ эффективного взаимодействия в процессе организации обслуживания банкетов (приемов); оценивать наличие требуемых умений у членов команды по результатам работы и осуществлять взаимодействие между членами команды в процессе организации обслуживания различных видов банкетов и приемов; планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день в день организации обслуживания банкета (приема) с учетом собственных должностных обязанностей в зависимости от характера обслуживания; разрабатывать меню для различных приемов и банкетов, принимать заказ на различные банкеты и приемы, осуществлять подбор посуды, приборов, столового белья, оформлять необходимые документы; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками приема заказа и подготовки в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; подачи кулинарной продукции и организации обслуживания потребителей в зависимости от вида банкета (приема) с учетом новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

Входной контроль

Входной контроль предназначен для выявления степени

подготовленности бакалавров к изучению дисциплины «Технология ресторанного сервиса» проводится по остаточным знаниям, ранее изученных дисциплин: с этой целью составляется перечень вопросов, охватывающих наиболее важные темы предшествующих дисциплин. Контроль проводится перед началом изучения дисциплины или на вводном занятии, в виде письменного опроса. Полученные результаты дают возможность преподавателю определить наиболее слабых и наиболее подготовленных студентов, что облегчает проблемы индивидуализации обучения. Кроме того, составить вопросы для самостоятельного изучения слабо подготовленными студентам с целью выравнивания знаний и успешного освоения программы изучаемой дисциплины. Результаты входного контроля не влияет на рейтинг студента.

Результаты входного контроля оцениваются по четырех балльной шкале (5 – «отлично», 4 – «хорошо», 3 – «удовлетворительно», 2 – «неудовлетворительно») и регистрируются в журнале.

Балл «5» ставится в том случае, когда обучаемый показал исчерпывающие знания по ранее изученному материалу. На вопросы дает правильные, сознательные и уверенные ответы.

Балл «4» ставится в том случае, когда обучаемый знает весь изученный программой материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений.

Балл «3» ставится в том случае, когда обучаемый обнаруживает знание основного, ранее изученного, материала.

Балл «2» ставится в том случае, когда обучаемый обнаруживает незнание большей части изученного материала.

Текущий контроль

Основная цель текущего контроля – диагностика знаний, умений, навыков в процессе усвоения очередной темы и, при необходимости, коррекция обучения. Регулярное проведение контроля текущего уровня усвоения деятельности позволяет исправлять недостатки обучения и достигать необходимого уровня усвоения. Текущий контроль успеваемости предназначен для организации ритмичной работы студентов в течение семестра, своевременной сдачи ими домашних заданий, других видов самостоятельной работы в соответствии с графиком учебного процесса. Текущий контроль проводится три раза в семестр.

Текущий контроль по дисциплине «Технология ресторанного сервиса» позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Текущий контроль проводится в виде рубежного контроля: по итогам изучения нескольких разделов дисциплины.

4.2.2 Критерии оценки доклада (доклада – презентации)

При подготовке доклада (доклада – презентации) обучающийся демонстрирует:

знания: которые будут получены в ходе исследования темы.

умения: самостоятельно провести анализ основных концепций, положений по изучаемой теме, отраженных в публикациях отечественных и зарубежных ученых и специалистов-практиков; изложить четко и последовательно свои взгляды в ходе анализа проблем, показать свои способности творчески применять свои знания, увязывая их с существующей практикой; углубить и закрепить собственные знания по данной проблеме; разработать предложения по улучшению существующей в анализируемой сфере ситуации.

владение навыками: самостоятельно анализировать материал, формулировать и аргументировать выдвигаемые положения, делать обоснованные выводы и рекомендации.

Критерии оценки доклада (доклада – презентации)

отлично	обучающийся демонстрирует: умение правильно сформулировать тему доклада (доклада – презентации); грамотный подбор материала, который необходим для полного понимания и изложения тематики доклада (доклада – презентации); отсутствие орфографических, пунктуационных и стилистических ошибок, нечетких формулировок в докладе (докладе – презентации); умение устного изложения материала по исследуемой проблеме, аргументированного ответа на поставленные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: полное изложение представленного материала, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы отвечает без затруднений. В докладе (докладе – презентации) допускает только незначительные ошибки.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: не полное изложение материала, допущены ошибки, текст оформлен стилистически не совсем верно.
неудовлетворительно	обучающийся: изложил материал неграмотно, стилистически неверно, в тексте допущены частые и грубые ошибки.

4.2.3. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: которые будут получены в ходе лабораторной работы.

умения: получать новые знания в процессе практической деятельности, обобщать, систематизировать и фиксировать их, защищать результаты работы при соблюдении требований к их оформлению.

владение навыками: приема заказа, подготовки и организации обслуживания различных банкетов и приемов; оформления всей необходимой документации для организации обслуживания банкетов и приемов.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - отчет, оформленный в соответствии с методическими указаниями, письменные ответы на все задания, демонстрирует сформированные навыки, правильно отвечает на предложенные преподавателем контрольные вопросы по теме лабораторной работы
хорошо	обучающийся демонстрирует: - отчет, оформленный в соответствии с методическими указаниями, письменные ответы на все задания, демонстрирует навыки, правильно отвечает на предложенные преподавателем контрольные вопросы по теме лабораторной работы
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - отчет, оформленный в соответствии с методическими указаниями, письменные ответы на все задания, демонстрирует определенные навыки организации обслуживания банкетов (приемов)
неудовлетворительно	обучающийся: - не имеет отчет, оформленный в соответствии с методическими указаниями, письменные ответы на все задания, не демонстрирует навыки организации обслуживания банкетов (приемов)

4.2.4 Критерии оценки деловой игры

При выполнении деловой игры обучающийся демонстрирует:

знания: которые будут получены в ходе проведения деловой игры.

умения: моделировать разнообразные условия профессиональной деятельности (включая экстремальные) методом поиска новых способов ее выполнения; имитировать различные аспекты человеческой активности и социального взаимодействия.

владение навыками: профессиональной деятельности, моделируя более адекватное условие формирования личности специалиста.

Критерии оценки выполнения деловой игры

отлично	обучающийся демонстрирует: - высокий уровень деловой активности той или иной должности (роли); - наличие тактического и (или) стратегического мышления; - высокую скорость адаптации в новых условиях (включая экстремальные); - способность анализировать собственные возможности и
----------------	--

	<p>выстраивать соответствующую линию поведения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность прогнозировать развитие процессов; - способность анализировать возможности и мотивы других людей и влиять на их поведение; - стиль руководства, ориентацию при принятии решений на игру «на себя» или «в интересах команды»; - практические навыки организации обслуживания банкета (приема).
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уровень деловой активности той или иной должности (роли); - наличие тактического и (или) стратегического мышления; - среднюю скорость адаптации в новых условиях (включая экстремальные); - способность анализировать собственные возможности и выстраивать соответствующую линию поведения; - способность анализировать возможности и мотивы других людей и влиять на их поведение; - практические навыки организации обслуживания банкета (приема).
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - средний уровень активности той или иной должности (роли); - наличие мышления; - низкую скорость адаптации в новых условиях; - способность анализировать собственные возможности и выстраивать соответствующую линию поведения; - наличие практических навыков организации обслуживания банкета (приема).
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не активен; - не способен анализировать собственные возможности и выстраивать соответствующую линию поведения; - не способен адаптироваться в новых условиях (включая экстремальные); - отсутствуют практические навыки организации обслуживания банкета (приема).

4.2.5 Критерии оценки ситуационных задач

При выполнении ситуационных задач обучающийся демонстрирует:

знания: услуг, реализуемых предприятиями общественного питания, основных этапов организации обслуживания; нормативов в подборе персонала, предметов материально – технического оснащения в зависимости от вида банкета;

умения: оформлять документацию при приеме заказа на банкет, производить расчет и подбор мебели, столового белья, столовой посуды и приборов, персонала для организации обслуживания различных банкетов;

владение навыками: подготовки торговых помещений к обслуживанию, методами подачи блюд, организации обслуживания

различных банкетов.

Критерии оценки выполнения ситуационных задач

отлично	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух несущественных ошибок.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но принятое решение является не рациональным.
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - рассуждение не логичное, с существенными ошибками, решение является не рациональным.

Разработчик: доцент, Макарова А.Н.



(подпись)