

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **ОП.04 Организация обслуживания**

по специальности  
среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....**Ошибк**  
**а! Закладка не определена.**
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля) .....**Ошибк**  
**а! Закладка не определена.**
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации) .....7
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА 16

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения промежуточной аттестации предназначен для проверки результатов освоения дисциплины Здоровье и окружающая среда (адаптационная дисциплина).

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

Текущий контроль осуществляется на каждом занятии в ходе освоения материала в форме устного опроса, выполнения письменных заданий по теме занятия. В ходе текущего контроля осуществляется индивидуальное корректирующее общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала учебной дисциплины.

### **Критерии оценки уровня освоения**

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

## **2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)**

### **Формы и методы текущего контроля.**

Для закрепления и усвоения полученных знаний используются следующие формы и методы контроля: устный и письменный опрос, подготовка сообщений, рефератов, тестирование, решение ситуационных задач и т.д. Формы и методы текущего контроля предусматривают как самостоятельную работу, так и работу в группе.

Текущий контроль направлен на индивидуальную коррекцию результатов обучения по дисциплине по следующим видам работ:

Отработка навыков поиска и передачи информации.

Отработка навыков безопасного информационного и социального взаимодействия.

Подготовка документов в разных форматах.

Работа по индивидуальной программе.

Могут быть дополнительно использованы следующие формы:

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций по отдельным темам (разделам) курса;

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, проследить логическую связь между темами курса.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы

Эссе – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются **следующие критерии оценок:**

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично

80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки индивидуального проекта:

оценка «отлично» выставляется за проект, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях проект при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за проект, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за проект, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», выполняют работу заново.

### Оценочное средство № 1

#### Перечень вопросов, понятий, определений для устного опроса

- 1.Современные направления в организации обслуживания гостей
- 2.Особенности подачи различных видов фондю
- 3.Организация детских праздников

4. Организация шведского стола
5. Организация питания спортсменов
6. Обслуживание в гостиницах
7. Обслуживание в номерах гостиниц
8. Услуги по организации обслуживанию торжеств, тематических мероприятий
9. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте
10. Обслуживание пассажиров водного транспорта
11. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта
12. Роль менеджера в организации обслуживания праздничных мероприятий
13. Встреча нового года
14. Кейтеринг в помещении и вне ресторана.
15. Разъездной кейтеринг и розничная продажа.

## Оценочное средство №2

### Перечень вопросов, для письменного опроса

#### Вариант № 1

1. Овальное блюдо рассчитано на:  
А) 2-4 порции В) 6-8 порций  
Б) 1-10 порций Г) 1-12 порций
2. Объём бокала для шампанского.  
А) 50 см<sup>3</sup> В) 100 см<sup>3</sup>  
Б) 125 см<sup>3</sup> Г) 200 см<sup>3</sup>
3. Рюмка для подачи креплёных и десертных вин.  
А) Лафитная В) Ренвейная  
Б) Сауэр Г) Мадерная
4. Посуда используемая для подачи жульена.  
А) Кокильница В) Порционная сковорода  
Б) Кокотница Г) Круглый баранчик
5. Вместимость овального баранчика.  
А) от 1-10 порций В) от 1-8 порций  
Б) от 1-12 порций Г) от 1-6 порций

#### Вариант № 2

1. Столовые приборы состоят из:  
А) Ножа и вилки В) Ножа, вилки, ложки  
Б) Вилки и ложки Г) Только ложка
2. Размер столовых салфеток  
А) 46 на 46 В) 32 на 32  
Б) 40 на 40 Г) 50 на 50
3. Расставить по порядку напитки в карте вин.  
А) Текила Г) Ром  
Б) Джин Д) Виски  
В) Водка Е) Вино
4. Виды коктейлей способствующие возбуждению аппетита.  
А) Аперитивы В) Диджестивы  
Б) Безалкогольные коктейли Г) Напиток дня
5. На каком этапе обслуживания официанты получают и подготавливают посуду и приборы.  
А) Основной В) Завершающий  
Б) Подготовительный

#### Вариант № 3

1. В какой последовательности производится сервировка стола.

- А) приборы Г) салфетки  
 Б) скатерть Д) тарелка  
 В) стекло Е) специи и цветы
2. Сколько сантиметров от края стала отступают при сервировке.  
 А) 2 В) 6  
 Б) 4 Г) 8
3. Какие супы подаются в керамическом горшочке.  
 А) Супы-пюре В) Национальные супы  
 Б) Заправочные супы Г) Бульоны.
4. Температура подачи горячих напитков  
 А) 75 В) 65  
 Б) 50 Г) 80
5. Пирожковая тарелка(размер):  
 А) 180мм В) 175мм  
 Б) 200мм Г) 230мм

Правильные варианты ответов	1 вариант	2 вариант	3 вариант
1	Г	В	Б, Д, А, В, Г, Е.
2	Б	А	А
3	Г	В, Д, А, Б, Г, Е.	В
4	Б	А	А
5	Г	Б	Б

### **3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)**

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена. Экзамен завершает изучение учебной дисциплины – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических.

При проведении аттестации студентов используются следующие оценки: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Перечень теоретических вопросов для подготовки к дифференцированному зачету выдается студентам не позднее, чем за три месяца до его проведения.

#### **Условия проведения экзамена**

Помещение: учебный ресторан, учебный бар.

Оборудование: барная стойка, кофеварка, кофемолка, столы, стулья.

Инструменты и приспособления: Разделочные доски, ножи, столовая посуда и приборы, и т.д.

Раздаточный материал: меню.

Спецодежда: Рубашка, жилет, фартук, галстук-бабочка, обувь.

Норма времени на выполнение задания: 6 часов.

### Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знает:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>– современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>– классификацию организаций питания;</li> <li>– структуру организации питания;</li> <li>– принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>– правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности;</li> <li>– формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером,</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61 % правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов.</p>	<p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (рефератов, презентаций, опорных, тезисных конспектов)</li> </ul> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования.</li> </ul>

<p>типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток;</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</li> </ul>		
<b>Умеет:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачу холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> <li>- экспертная оценка</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>– разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</li> <li>– выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню;</li> <li>– принимать, оформлять и выполнять заказы на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>– обслуживать иностранных туристов;</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>выполнения практических заданий на зачете</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ:

### Вариант № 1

Инструкция :

- 1.Билет содержит 2 задания со свободным ответом (С1 – С2).
- 2.Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
- 3.Для ответов на задания этой части С1 – С2 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С<sub>1</sub> и т.д.), а затем ответ к нему.

**С1.** Выполнить вариант сервировки стола торжественного ужина согласно меню:

Судак заливной с хреном

Закуска мясная «Манголия»

Салат «Цезарь»  
Салат по-итальянски  
Кокиль из королевских креветок  
Форель в кляре с соусом тартар  
Говядина запеченная с баклажанами и помидорами  
Десерт «Ночной закат»  
Виноград  
Апельсин  
Минеральная вода «Волжанка»  
Сок мультифруктовый  
Чай с лимоном  
Хлеб  
Водка «Русский стандарт»  
Вино крепленое «Мадера»  
Шампанское «Абрау-дюрсо»

**С2.** Рассчитайте количество официантов для проведения банкет-кофе посвященного дню рождения на 18 чел.

### **Вариант № 2**

Инструкция :

- 1.Билет содержит 2 задания со свободным ответом (С1 – С2).
- 2.Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
- 3.Для ответов на задания этой части С1 – С2 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С<sub>1</sub> и т.д.), а затем ответ к нему.

**С1.** Выполните вариант предварительной сервировки стола для обслуживания туристов в обед.

**С2.** Рассчитайте количество официантов для проведения банкета-чая посвященного празднованию дня 8-го Марта на 24 чел.

### **Вариант № 3**

Инструкция :

- 1.Билет содержит 2 задания со свободным ответом (С1 – С2).
- 2.Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
- 3.Для ответов на задания этой части С<sub>1</sub> – С2 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С<sub>1</sub> и т.д.), а затем ответ к нему.

**С1.** Выполните вариант сервировки стола торжественного ужина:

Закуска рыбная «Император»  
Салат – коктейль с курицей  
Салат овощной «Колесница»  
Ассорти овощное  
Бульон прозрачный с яйцом  
Говядина под соусом царским на подушке из овощей  
Десерт «Огненный»  
Ананас порциями  
Киви  
Клубника  
Минеральная вода «Аква-минерале»  
Хлеб пшеничный, ржаной  
Вино крепленое «Томянка»  
Коньяк «Эвгард» армянский

Игристое вино «Колье Королевы»

**С2.** Рассчитайте длину банкетного стола для проведения банкета с частичным обслуживанием на 280 чел.( при двухстороннем рассаживании).

#### **Вариант № 4**

Инструкция :

- 1.Билет содержит 2 задания со свободным ответом (С1 – С2).
- 2.Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
- 3.Для ответов на задания этой части С1 – С2 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С<sub>1</sub> и т.д.), а затем ответ к нему.

**С1.** Выполните вариант предварительной сервировки стола для ужина.

**С2.** Рассчитайте количество официантов для проведения банкета-коктейля по поводу повышения зам.директора «Атал» на 180 чел.

#### **Вариант № 5**

Инструкция :

- 1.Билет содержит 2 задания со свободным ответом (С1 – С2).
- 2.Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
- 3.Для ответов на задания этой части С1 – С2 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С<sub>1</sub> и т.д.), а затем ответ к нему.

**С1.** Выполните вариант сервировки стола торжественного ужина:

Судак заливной с хреном

Закуски мясная «Манголия»

Салат «Цезарь»

Салат по-итальянски

Кокиль из королевских креветок

Форель в кляре с соусом тартар

Говядина запеченная с баклажанами и помидорами

Десерт «Ночной закат»

Виноград

Апельсин

Минеральная вода «Волжанка»

Сок мультифруктовый

Чай с лимоном

Хлеб

Водка «Русский стандарт»

Вино крепленое «Мадера»

Шампанское «Абрау-дюрсо»

**С2.** Рассчитайте длину банкетного стола для проведения банкета-фуршета на 300 чел.

#### **Вариант № 6**

Инструкция:

- 1.Билет содержит 2 задания со свободным ответом (С1 – С2).
- 2.Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
- 3.Для ответов на задания этой части С1 – С2 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С<sub>1</sub> и т.д.), а затем ответ к нему.

**С1.** Выполните вариант сервировки стола для бизнес-ланча.

**С2.** Рассчитайте количество официантов для проведения банкета-фуршета по поводу презентации новой фирмы на 350 чел.

### **Вариант № 7**

Инструкция:

1.Билет содержит 2 задания со свободным ответом (С1 – С2).

2.Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.

3.Для ответов на задания этой части С1 – С2 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С<sub>1</sub> и т.д.), а затем ответ к нему.

**С1.** Выполните вариант сервировки стола по меню торжественного обеда:

Ассорти мясное

Салат «Мимоза»

Салат греческий

Рассольник московский с говядиной со сметаной

Котлеты по-киевски со сложным гарниром

Штрудель яблочный

Морс клюквенный

Хлеб пшеничный

Вино белое сухое «Шардоне»

**С2.** Рассчитайте количество официантов для проведения банкета-свадьбы на 300 чел.

### **Вариант № 8**

Инструкция:

1.Билет содержит 2 задания со свободным ответом (С1 – С2).

2.Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.

3.Для ответов на задания этой части С1 – С2 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С<sub>1</sub> и т.д.), а затем ответ к нему.

**С1.** Выполните вариант сервировки стола для банкета:

Судак заливной с хреном

Закуска мясная «Манголия»

Салат «Цезарь»

Салат по-итальянски

Кокиль из королевских креветок

Форель в кляре с соусом тартар

Говядина запеченная с баклажанами и помидорами

Десерт «Ночной закат»

Виноград

Апельсин

Минеральная вода «Волжанка»

Сок мультифруктовый

Чай с лимоном

Хлеб

Водка «Русский стандарт»

Вино крепленое «Мадера»

Шампанское «Абрад-дюрсо»

**С2.** Рассчитайте количество официантов для проведения банкета с частичным обслуживанием официантами на 220 чел.

## **Вариант № 9**

Инструкция:

- 1.Билет содержит 2 задания со свободным ответом (С1 – С2).
- 2.Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
- 3.Для ответов на задания этой части С1 – С2 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С<sub>1</sub> и т.д.), а затем ответ к нему.

**С1.** Выполните вариант сервировки стола торжественного ужина:

Судак заливной с хреном  
Закуска мясная «Манголия»  
Салат «Цезарь»  
Салат по-итальянски  
Кокиль из королевских креветок  
Форель в кляре с соусом тартар  
Говядина запеченная с баклажанами и помидорами  
Десерт «Ночной закат»  
Виноград  
Апельсин  
Минеральная вода «Волжанка»  
Сок мультифруктовый  
Чай с лимоном  
Хлеб  
Водка «Русский стандарт»  
Вино крепленое «Мадера»  
Шампанское «Абрад-дюрсо»

**С2.** Рассчитайте количество официантов для проведения банкета с полным обслуживанием официантами на 150 чел.

## **Вариант № 10**

Инструкция:

- 1.Билет содержит 2 задания со свободным ответом (С1 – С2).
- 2.Максимальное время выполнения задания – 180/3 мин./час.
- 3.Для ответов на задания этой части С1 – С2 используйте бланк ответов. Запишите сначала номер задания (С<sub>1</sub> и т.д.), а затем ответ к нему.

**С1.** Выполните вариант сервировки стола для прием-обеда:

Закуска рыбная «Император»  
Салат – коктейль с курицей  
Салат овощной «Колесница»  
Ассорти овощное  
Бульон прозрачный с яйцом  
Говядина под соусом царским на подушке из овощей  
Десерт «Огненный»  
Ананас порциями  
Киви  
Клубника  
Минеральная вода «Аква-минерале»  
Хлеб пшеничный, ржаной  
Вино крепленое «Томянка»  
Коньяк «Эвгард» армянский  
Игристое вино «Колье Королевы»

**С2.** Рассчитайте длину банкетного стола для проведения банкета с полным обслуживанием на 124 чел.( при двухстороннем рассаживании).

### Критерии оценки

Показатели	Оценка			
	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Полнота ответа, выполнения задания	Выполнено в полном объеме	Выполнено частично, более ½ объема	Выполнено частично, не менее 1/3	Не выполнено или выполнено менее 1/3 объема
Наличие ошибок и нарушений при выполнении задания, ответе на вопрос	Нарушения и ошибки незначительные	Нарушения и ошибки незначительные	Нарушения и ошибки грубые, существенные	Нарушения и ошибки грубые, существенные
Самостоятельность в исправлении ошибок	Ошибки исправлены без помощи преподавателя	Ошибки исправлены с помощью преподавателя	Ошибки исправлены с помощью преподавателя	Ошибки не исправлены, даже с помощью преподавателя
Активность	Активное участие в решении всех практических задач и(или) в работе группы	Активное участие в решении не менее половины практических задач и(или) в работе группы	Формальное участие в решении практических задач и(или) в работе группы	Пассивное присутствие, не участие в выполнении заданий и(или) в работе группы

### Система оценивания

Элементы оценивания	Содержание	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Освоение теоретического материала	Ответ на 1-2 вопроса	выполнено	не выполнено	выполнено	не выполнено
Освоение практических умений	Выполнение 1-2 практических заданий	выполнено	выполнено	не выполнено	не выполнено

#### **4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА**

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

##### **Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха**

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загораживая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;

- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;
- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;
- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.