



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено МО
социально-экономического профиля
Протокол № 1
«28» августа 2020 г.
 Л.Л. Баженова

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР
 О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ФАКУЛЬТАТИВУ

СЕРВИРОВКА СТОЛА

<i>профессия</i> <i>ОВЗ</i>	16675 Повар
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Общепрофессиональный

Автор-разработчик: Баженова Л. Л. ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты
(ФИО преподавателя)

р.п. Юрты, 2020г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы факультатива Сервировка стола по профессии 16675 Повар.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1	Область применения	4
1.2	Результаты освоения факультатива, подлежащие промежуточной аттестации	4
1.3	Контроль и оценка освоения программы факультатива	4
1.4	Критерии оценки	5
	Приложение 1	7

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу факультатива Сервировка стола

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме зачета.

ФОС разработан по программе факультатива Сервировка стола по профессии 16675 Повар.

1.2 Результаты освоения факультатива, подлежащие промежуточной аттестации

В результате аттестации по факультативу осуществляется проверка следующих умений и знаний:

В результате освоения программы факультатива обучающийся **должен уметь:**

- различать столовые приборы, столовую и стеклянную посуду, используемые для сервировки стола;
- накрывать столы скатертями;
- складывать салфетки различными способами;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину, чаепитию, фуршету, соблюдая последовательность сервировки.
- В результате программы факультатива обучающийся **должен знать:**
- понятие сервировки, ее назначение;
- общие правила сервировки стола;
- Основные приборы, столовую и стеклянную посуду, их применение;
- виды столового белья;
- элементы украшения стола;
- Способы складывания льняных и бумажных салфеток;
- последовательность сервировки и расположение предметов;
- особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, чаепитию, стола-фуршета, праздничного стола, стола для банкета, детского стола;
- особенности подачи банкетных блюд.

1.3. Контроль и оценка освоения программы факультатива

Система контроля и оценки освоения факультатива соответствует учебному плану ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты.

Текущий контроль осуществляется в форме тестирования (Приложение 1), которые преследуют цель оценить освоение образовательных результатов

по факультативу. Условиями допуска к зачету являются положительные результаты текущих аттестаций по всему курсу факультатива.

1.4. Критерии оценки

При промежуточной аттестации обучающимся устанавливаются оценки: «зачтено», «не зачтено».

Оценка «Зачтено» устанавливается обучающимся, выполнившим задание на «5», «4», «3».

«5» - 100 - 90% правильных ответов;

«4» - 89 - 80% правильных ответов;

«3» - 79 - 70% правильных ответов

Оценка «Не зачтено» выставляется в случае выполнения работы на оценку «2» - 69% и менее правильных ответов.

При выполнении заданий текущего контроля используются критерии оценки:

«Отлично» - ответ на вопрос правильный и в полном объеме.

«Хорошо» - ответ на вопрос короткий, но верный, может быть допущена неточность в ответе.

«Удовлетворительно» - допущены ошибки в ответе на вопрос или ответ на вопрос раскрыт не полностью.

Тест № 1

1. Из каких материалов используют посуду для сервировки стола
 - а) хрустальную, металлическую и пластмассовую
 - б) только фарфоровую и стеклянную
 - в) фарфоровую, стеклянную, хрустальную, металлическую, керамическую, деревянную и пластмассовую
 - г) только металлическую
2. Десертный прибор включает нож, вилку, ложку, предназначен для:
 - а) холодных закусок
 - б) горячих закусок
 - в) десерта
 - г) только для тортов
3. Длина столового ножа примерно равна:
 - а) диаметру столовой тарелки
 - б) диаметру пирожковой тарелки
 - в) длине вилки и ложки
4. Рыбная вилка более плоская по сравнению со столовой и:
 - а) имеет углубленный зуб, при помощи которого легко извлекать выступающие рыбы косточки
 - б) и отличаются большими по отношению к другим приборам размерами
 - в) предназначен для всех видов холодных блюд и закусок
5. Закусочные приборы подают:
 - а) к некоторым горячим закускам
 - б) к холодным блюдам и закускам всех видов (в том числе и рыбным) и некоторым горячим закускам
 - в) только к горячим блюдам
6. Какого столового прибора не существует:
 - а) лопатка для икры
 - б) ложка разливательная
 - в) щипцы для мороженого
 - г) лопатка паштетная
7. Слово «сервировка» имеет два значения: (2 правильных варианта)
 - а) накрытие стола скатертью
 - б) Подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю (расстановка посуды в известном порядке)
 - в) расстановка бокалов, стаканов и тарелок
 - г) Совокупность предметов, предназначенных для этой цели (посуда, столовое белье, приборы и пр.)
8. Сервировка может быть:
 - а) столы не сервируют
 - б) по требованию посетителя
 - в) предварительной; дополнительной.
9. Предварительная сервировка выполняется
 - а) официантами, как правило, в зависимости от меню принятого заказа
 - б) официантами в процессе подготовки зала к обслуживанию и включает минимальное количество предметов
 - в) поварами в зависимости от меню
10. Столовые приборы размещают:
 - а) справа от пирожковой тарелки
 - б) сверху над центральной тарелкой
 - в) справа и слева от центральной тарелки:

11. Столовую ложку кладут всегда
- а) слева от тарелки
 - б) с правой стороны углублением вверх
 - в) сверху над тарелкой
12. Молльтон это
- а) верхняя скатерть
 - б) так называемый подскатертник
 - в) накидка для стула
13. Для подачи блюд используются, для фруктов:
- а) креманки из стекла, пирожковые тарелки
 - б) фруктовые салатники, столовые тарелки
 - в) вазы для фруктов, тарелки десертные мелкие, ножи, вилки фруктовые
14. Бутерброды это
- а) общее название для закуски, соединяющей в себе хлеб и начинку
 - б) общее название для горячего блюда
 - в) черный хлеб с маслом
15. Срок хранения бутербродов
- а) не более 3 часов при $t - 5^{\circ}\text{C}$
 - б) более 24 часов при $t - 15^{\circ}\text{C}$
 - в) не более 3 часов при $t + 4 + 8^{\circ}\text{C}$

Тест № 2

1. Где находятся салфетки перед началом застолья?
- а) На тарелках.
 - б) Справа от тарелок.
 - в) развешены на спинках стульев.
 - г) Лежат на сиденьях стульев.
2. Вы садитесь за праздничный стол, берете салфетку и...
- а) Вешаете ее на спинку стула.
 - б) Кладете на колени.
 - в) Заправляете за воротник.
 - г) Кладете рядом с тарелкой.
3. Нужны ли цветы на праздничном столе?
- а) Цветы обязательны. И чем больше и пышнее букеты, тем лучше.
 - б) Цветы желательны, но в небольших, компактных букетах.
 - в) Цветы на столе только мешают.
4. Где по правилам сервировки должны лежать ложки?
- а) За тарелкой параллельно краю стола.
 - б) Столовая ложка - справа от ножей, десертная и чайная - за тарелкой параллельно краю стола.
 - в) Столовая и десертная ложки - за тарелкой параллельно краю стола, чайная ложка - справа от ножей.
5. Во время обеда вы:
- а) Будете следить за тем, чтобы руки ни в коем случае не лежали на столе.
 - б) Положите локти на стол.
 - в) Будете стараться, чтобы только кисти рук лежали на столе.

6. Где и как располагаются бокалы для минеральной воды и рюмки для спиртного?
а) За тарелкой параллельно линии стола, слева направо от большого к маленькому.
б) За тарелкой параллельно линии стола, справа налево от большого к маленькому.
в) Бокалы и рюмки могут стоять произвольно - лишь бы большие не загораживали маленькие.

7. Какие из напитков подаются к столу охлажденными?

- а) Водка.
- б) Коньяк.
- в) Шампанское.
- г) Сухое белое вино.
- д) Сухое красное вино.

8. Можно ли доливать в рюмку с недопитым содержимым?

- а) Нельзя - доливают только в опорожненную рюмку.
- б) Можно - зачем же оставлять рюмку полупустой?
- в) В зависимости от количества спиртного на столе: если его достаточно - доливайте.

9. На праздничном столе справа и слева от тарелки лежат три ножа и три ложки. Какими приборами вы воспользуетесь вначале?

- а) Крайними от тарелки.
- б) Ближними от тарелки.
- в) Теми, что лежат посередине.

10. Сидя за праздничным столом, как есть хлеб?

- а) Откусывать от куска.
- б) Отрезать ножом небольшие кусочки и есть их.
- в) Отламывать рукой маленькие кусочки и есть их.

11. Какой величины кусочки следует отламывать от целого куска хлеба во время еды?

- а) Примерно половину куска.
- б) Маленькие кусочки.
- в) Небольшие куски.

12. Как правильно есть за столом бутерброды?

- а) Держа в руке и откусывая от целого куска.
- б) При помощи ножа и вилки.
- в) Отламывая по кусочку и отправляя в рот.

13. Как поступить, если подан слишком горячий суп?

- а) Придется подождать, пока он остынет, а затем начать есть.
- б) Подуть на горячий суп, чтобы он быстрее остыл.
- в) Если суп слишком горячий, придется есть, обжигаясь - вы же в гостях!

14. Как поступить, чтобы вычерпать суп до последней ложки?

- а) Наклоните тарелку к себе.
- б) Наклоните тарелку от себя.
- в) Не жадничайте - оставьте последнюю ложку супа на дне тарелки.

15. Зачем на праздничном столе иногда ставят маленькие мисочки с водой и ломтиком лимона?

- а) Чтобы запить крепкие напитки.

- б) Чтобы разбавить крепкие напитки.
- в) Чтобы ополоснуть жирные пальцы.

Тест № 3

1. С какой стороны подают жидкие блюда?
 - а) С правой.
 - б) С левой.
 - в) Это безразлично.

2. С какой стороны подают закуски и вторые блюда?
 - а) С правой.
 - б) С левой.
 - в) Это безразлично.

3. Как правильно есть ложкой?
 - а) Держать ее боком, не засовывая глубоко в рот.
 - б) Держать кончиком ко рту, засовывая в рот.
 - в) Бесшумно втягивать содержимое с кончика ложки, не засовывая ее в рот.

4. Где оставляют столовую ложку после окончания еды?
 - а) На бумажной салфетке справа от тарелки.
 - б) В суповой тарелке.
 - в) На пирожковой тарелке углублением вниз.

5. Где оставляют чайную ложку, поданную к чаю или кофе?
 - а) На бумажной салфетке справа от чашки с блюдцем.
 - б) В чашке.
 - в) На блюдце.

6. Как поступить, если вам захотелось попробовать блюдо, стоящее далеко от вас?
 - а) Тихо выйти с тарелкой из-за стола и, подойдя к нужному месту, взять угощение.
 - б) Попросить, чтобы вам передали нужное блюдо.
 - в) Передать с помощью соседей свою тарелку, чтобы ее наполнили нужным угощением.

7. Можно ли критиковать угощения, приготовленные хозяйкой?
 - а) Ни в коем случае - это невежливо.
 - б) Можно, иначе хозяйка не узнает о своей неумелости.
 - в) Следует не критиковать, а рассказать хозяйке о секретах приготовления тех блюд, которые у нее получились неудачными. Кстати, это пригодится всем девушкам, сидящим за столом.

8. Как обращаться с пиалой?
 - а) Ее подносят ко рту, держа правой рукой.
 - б) Ее подносят ко рту, держа левой рукой.
 - в) Ее подносят ко рту, держа обеими руками.

9. Что делать, если вы уронили на пол нож или вилку?
 - а) Незаметно поднять с пола и продолжать есть.
 - б) Ничего не поднимая с пола, продолжать есть тем прибором, который остался.
 - в) Попросить у хозяйки другой прибор.

10. Какими приборами можно пользоваться, если вам подали рыбу?
- Ножом и вилкой.
 - Двумя вилками.
 - Двумя ножами.
11. Для чего к рыбе подается нож?
- Чтобы разрезать большой кусок на маленькие.
 - Чтобы отделять мясо от костей.
 - Чтобы придерживать кусок, когда пользуешься вилкой.
12. Как следует держать чашку с чаем, кофе?
- Просунув для надежности указательный палец в ушко ручки.
 - Не просовывая указательный палец в ушко ручки.
 - Не просовывая указательный палец в ушко ручки, но поддерживая чашку снизу левой рукой.
13. Размешав сахар в чашке с чаем или кофе, что делать с ложечкой?
- Оставить в чашке и осторожно пить.
 - Вынуть из чашки и положить на бумажную салфетку.
 - Вынуть из чашки и положить на блюдце.
14. С какой стороны от сидящего за столом убирают использованные тарелки?
- только справа.
 - только слева.
 - чтобы не ошибиться, лучше забрать тарелку, подойдя к сидящему за столом сзади и пронеся тарелку над его головой.
15. Что делать с полотняной салфеткой после окончания еды?
- аккуратно сложить и оставить на стуле.
 - аккуратно сложить и оставить на столе.
 - небрежно положить на стол.

Эталоны ответов

№ п\п	Тест 1	Тест 2	Тест 3
1	в	а	а
2	в	б	б
3	а	б	а
4	а	б	б
5	б	в	в
6	в	а	б
7	б, г	а	а
8	в	а	в
9	б	а	в
10	в	в	а
11	б	б	б
12	б	б	б
13	в	а	в
14	а	в	в
15	в	в	в

На 3 балла- 8-10 правильных ответов
На 4 балла -11-13 правильных ответов
На 5 баллов 14-15 правильных ответов