


Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образова-
тельного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО


Наименование организации/предприятия
ООО "Гранд"
Должность директор И.О. Фамилия В.В. Курокова
« 05 » нояб 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ


Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н Загорюлькин
« 05 » нояб 2016 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы
по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Судак
2016

Разработчик (и):

Судакский филиал
(место работы)

преподаватель , мастер п/о
(занимаемая должность)

С.Н.Барна
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

методист
(занимаемая должность)

Е.А. Филонидова
(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ:

	стр.
Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	
1.1. Общие положения	4
1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.	5
II. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	
2.1. Типовые задания для контроля знаний МДК	10
2.2. Типовые задания по тематике контрольных работ для оценки освоения МДК01.01	20
2.3. Типовые задания по тематике самостоятельных работ для оценки освоения МДК 01.01	33
2.4. Типовые задания по тематике видео работ (презентаций) для оценки освоения МДК 01.01	34
2.5. Типовые задания по тематике рефератов для оценки освоения МДК 01.01	34
III. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене.	
3.1. Профессиональные и общие компетенции	35
3.2. Задание для экзаменуемого	38
3.3. Материал для экзаменатора	42
3.4. Требования к учебной практики	47
3.5. Требования к производственной практики	51
IV. Форма оценочной ведомости	
4.1. Оценочная ведомость по профессиональному модулю	55

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Обслуживание потребителей организаций общественного питания и составляющих его профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения профессионального модуля:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен.

Форма проведения экзамена: **теоретическая и практическая.**

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01	ДЗ	ЛПР, контрольные и самостоятельные работы, рефераты, видео презентации.
УП	ДЗ	Выполнение задания практического характера
ПП	ДЗ	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.01	Э(к)	

1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

именование разделов ПМ	Формируемые компетенции; практический опыт; знания; умения.	Контроль		
		Текущий	Аттестация	
			ДЗ	Э (к)
МДК 01	ПК 1.1-ПК 1.4			
	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; - осуществлять приём заказа на блюда и напитки; - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; - предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии - гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; - соблюдать личную гигиену <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; - материально-техническую и информационную базу обслуживания; - правила личной подготовки официанта к обслуживанию; - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; - способы расстановки мебели в торговом зале; - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и прибо- 	<p>Может включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устный опрос -ЛПР -СР -контрольные работы -тестирование -выполнение заданий практического характера 	<p>Контрольная работа</p>	

	<p>ров к работе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы организации труда официантов; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; - правила и технику уборки использованной посуды; - порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; - кулинарную характеристику блюд; - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. 			
Учебная практика	Практический опыт		Оценка выполнения работ на учебной практике	
Производственная практика	<p>ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе - умение расстановки мебели в торговом зале - осуществление подготовки столового белья, столовой посуды и приборов к работе - соблюдение правил и техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания - рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов, и способов - рациональность организации рабочего места. <p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к 		Оценка выполнения работ на производственной практике	

	<p>работе</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; - умение пояснения кулинарной характеристики, правил сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды; - правильность применения методов организации официантов; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. <p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; - соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; - правильное консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; - профессиональное осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; - способность работать в команде; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики. - правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы. <p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к 			
--	---	--	--	--

	<p>работе</p> <ul style="list-style-type: none"> - быстрота и качественное обслуживание потребителей; - способность работать в команде - правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы. - правильность выбора сервировки стола при различных формах обслуживания; - результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для процесса обслуживания; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. 			
ПМ.01				Выполнение теоретического и практического задания

II. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Типовые задания для контроля знаний МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании

Тема № 1 «Характеристика предприятий общественного питания»

Вопросы для контроля знаний:

1. Перечислите основные функции предприятий общественного питания
2. По каким критериям производится классификация предприятий общественного питания
3. Какие предприятия называются заготовочными и почему? Чем они отличаются от готовочных?
4. Как подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от предлагаемого ассортимента?
5. Укажите отличия ресторана класса люкс от ресторана высшего класса.

Тест 1:

По уровню обслуживания и номенклатуре услуг предприятия общественного питания классифицируют на следующие классы:

- а) люкс, высший, первый, второй;
- б) первый, второй, третий;
- в) высший, первый, второй;
- г) люкс, высший, первый.

Тема № 2 «Виды помещений предприятий общественного питания»

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие виды помещений предприятий общественного питания вы знаете?
2. Перечислите помещения для потребителей. Определите их назначение.
3. Каковы состав и назначение производственных помещений.
4. По какому принципу размещают помещения предприятий общественного питания?
5. В чем заключаются особенности технологического процесса на предприятиях общественного питания.

Тема № 3 «Требования к помещениям предприятий общественного питания»

Вопросы для контроля знаний:

1. Перечислите складские помещения. Какие требования предъявляются к их расположению.
2. Какие виды складов вы знаете?
3. Где располагается моечная кухонной посуды и каково ее предназначение?
4. Для чего предназначены раздаточные?
5. По каким трем признакам подразделяются раздаточные?

Тема № 4 «Мебель в торговых залах»

Вопросы для контроля знаний:

1. Какую мебель размещают в торговых залах?
2. Из каких принципов исходят при подборе мебели?
3. Чем руководствуются при выборе варианта расстановки в торговых залах ресторанов, кафе, столовых.

4. Охарактеризуйте функции банкетных и фуршетных залов. Приведите примеры подбора мебели при подготовке зала перед обслуживанием массовых банкетных мероприятий.
5. В соответствии с какими антропометрическими и эстетическими требованиями осуществляется подбор мебели в торговых залах на предприятиях общественного питания.

Тест 1:

Выберите правильный вариант расстановки столов в зале:

- а) по диагонали;
- б) в шахматном порядке;
- в) рядами;
- г) все ответы верны.

Тест 2:

Высота фуршетных столов составляет:

- а) 900–1100 мм;
- б) 750–770 мм;
- в) 600–700 мм;
- г) 600–685 мм.

Задача:

Примените метод расстановки мебели в торговых залах перед проведение данного праздника: «Мероприятие по проведению торжественного ужина в честь юбилея на 24 человека (учесть торжественные места – 4 шт., можно применить расстановку столов буквой Т)».

Тема № 5 «Виды столового белья»

Вопросы для контроля знаний:

1. Перечислите основные виды столового белья.
2. Какие скатерти называют обычными, а какие банкетными. Какими нормами и эстетическими критериями руководствуются при подборе скатертей.
3. Что такое фуршетная юбка и каково ее назначение
4. Из каких тканей изготавливают салфетки? Каковы функции салфеток при сервировке стола? Что такое салфетки «для губ», «для рук»?
5. Для чего используют ручки и полотенца в работе официанта?

Тест 1:

Мольтон – это:

- а) небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной;
- б) подкладка из фланели, используемая под основную скатерть;
- в) скатерть, которая прикрепляется по периметру стола при сервировке обслуживания по типу «шведский стол»;
- г) небольшая (обычно цветная) салфетка, используемая при сервировке банкета-чай.

Тест 2:

На сколько сантиметров должна свисать скатерть со стола?

- а) не ниже сиденья стула;
- б) 35 см;
- в) скатерть должна быть по краю стола.

Задача:

Отметьте в таблице формы салфеток, используемые для завтрака, обеда, ужина.

Форма салфетки	Завтрак	Обед	Ужин
Лягушка			
Конус			
Веер			
Шапка монашки			
Свеча			

Тема № 6 «Виды столовой посуды»

Вопросы для контроля знаний:

1. Чем отличается фарфоровая посуда от фаянсовой?
2. С какой целью подогревают столовую посуду перед подачей горячего блюда?
3. По каким признакам классифицируется стеклянная и хрустальная посуда?
4. Какую посуду называют подставочной?
5. Как подготавливать стеклянную, фарфоровую и фаянсовую посуду?

Тест 1:

Какое назначение кокильниц?

- а) приготовление и подача горячих закусок из рыбы и морепродуктов.
- б) приготовление и подача горячих закусок из различных продуктов.
- в) подача закусок из рыбы и морепродуктов.

Тест 2:

К первым блюдам, отпускаемым в бульонной чашке подают

- а) чайную ложку.
- б) столовую ложку.
- в) десертную ложку.

Тест 3:

Характеристика и назначение мелкой столовой тарелки.

- а) d-200 мм. подача закусок, гарниров к супам, мучных кондитерских изделий;
- б) d-240 мм. подача холодных блюд и закусок;
- в) d-240 мм. подача горячих вторых блюд, как подставная под закусочную и глубокую столовую.

Тема № 7 «Виды столовых приборов»

Вопросы для контроля знаний:

1. Перечислите основной ассортимент столовой посуды из мельхиора и нержавеющей стали.
2. На какие группы подразделяются столовые приборы?
3. Какие столовые приборы относятся к неосновным(дополнительным) столовым приборам? Почему их так называют.
4. Чем отличается кокотница от кокильницы?
5. Назначение основных столовых приборов.

Тест 1:

Какие приборы используют для ассорти рыбного?

- а) Закусочные;
- б) Рыбные;
- в) Столовые;

г) Десертные.

Тест 2:

Для мороженого используется:

- а) чайная ложка;
- б) десертная ложка;
- в) столовая ложка;
- г) кофейная ложка.

Тест 3:

Укажите классическое место сервировки индивидуального ножа для масла:

- а) справа от закусочной тарелки
- б) слева от пирожковой тарелки
- в) на пирожковой тарелке
- г) перед закусочной тарелкой

Задача:

Установите соответствие между наименованием прибора и его назначением

Наименование приборов	Используют
1. Нож-вилка	а) горячие закуски из мяса, птицы, овощей и грибов
2. Вилка кокотная	б) нарезка и раскладывание сыра
3. Лопатка прямоугольная	в) для перекалывания мясных и овощных блюд
4. Лопатка фигурная	г) для перекалывания кондитерских изделий

Тема № 8 «Сервировка столов»

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие бывают виды сервировки столов?
2. Что такое предварительная сервировка столов. Виды предварительной сервировки столов.
3. Виды исполнительной сервировки столов.
4. Что представляет собой сервировка столов в стиле фристайл.
5. В чем заключается техника сервировки столов.

Тест 1:

Расстояние от края стола до ручек приборов и закусочной тарелки:

- а) 2 см;
- б) по краю стола;
- в) 5 см.

Задача:

1. Установите соответствие между видом сервировки и предметами сервировки

Вид сервировки	Предметы сервировки
1. Завтрак	а) десертная тарелка, салфетка, десертные приборы, фужер, рюмка для коньяка, кофейник, сливочник
2. Обед	б) закусочная и пирожковая тарелка, закусочные и столовые приборы, фужер, салфетка
3. Ужин	в) закусочная и пирожковая тарелка, столовые приборы, фужер, салфетка
4. Десертный стол	г) пирожковая тарелка, закусочные приборы, чайная ложка, фужер, салфетка

Тема № 9 «Обслуживание посетителей в обычном режиме»

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие действия должен произвести официант при встрече потребителей?
2. Какие правила подачи меню и карты вин вы знаете?
3. Назовите основные правила работы с подносом. Какие правила должны соблюдаться при расстановке предметов на подносе.
4. Назовите основные правила подачи буфетной продукции.
5. Каков план выполнения заказа?

Тест 1:

Укажите правильный порядок сервировки стола для обеда:

- а) закусочные тарелки, пирожковые тарелки, приборы, фужеры, салфетки;
- б) столовые приборы, фужеры, закусочные тарелки, пирожковые тарелки, салфетки;
- в) столовые приборы, фужеры, салфетки, пирожковые тарелки, закусочные тарелки;
- г) закусочные тарелки, фужеры, салфетки, пирожковые тарелки, столовые приборы.

Тест 2:

Температура подачи холодных закусок составляет:

- а) 8–10 °С;
- б) 12–14 °С;
- в) 14–16 °С;
- г) 16–18 °С.

Тест 3:

С какой стороны официант подходит к гостю, чтобы налить напиток:

- а) справа, наливает правой рукой;
- б) слева, наливает левой рукой;
- в) не имеет значения.

Тест 4:

На вопрос гостя «Что у вас сегодня самое вкусное?» следует отвечать:

- а) «У нас всё вкусное, выбирайте»;
- б) предложить на выбор фирменные блюда или блюда «от шеф-повара»;
- в) «Это зависит от ваших вкусов, я же не знаю, что вы любите»;
- г) «Я спрошу у шеф-повара, какое блюдо у него сегодня получилось лучше всего».

Задача:

Продолжите предложения:

Во время переноса тарелок пальцы рук расположены

Фужеры, бокалы и рюмки переносят только

Столовые приборы берут только _____
и переносят с помощью _____.

Тема № 10 «Способы подачи блюд и напитков»

Вопросы для контроля знаний:

1. Назовите способы подачи блюд и напитков.

2. Дать характеристику французского способа подачи блюд.
3. Дать характеристику английского способа подачи блюд
4. Дать характеристику русского способа подачи блюд.
5. Дать характеристику европейского способа подачи блюд.

Тест 1:

Какая форма обслуживания имеет место при проведении французского вида обслуживания:

- а) полное обслуживание;
- б) частичное обслуживание;
- в) полное самообслуживание;
- г) частичное самообслуживание.

Тест 2:

При смене блюд нужно ли убирать приборы, которые предназначались для поданных блюд, но гость ими не воспользовался:

- а) нужно убирать все лишние приборы, даже если они чистые;
- б) не нужно убирать лишние приборы, они не мешают и могут ещё пригодиться;
- в) нужно спросить разрешения у гостя;
- г) сделать замечание гостю за незнание правил этикета и неумение пользоваться приборами.

Тема № 11 «Особенности меню на предприятиях общественного питания»

Вопросы для контроля знаний:

1. Что такое меню, прейскурант, винная карта и барный лист.
2. Назовите основные виды меню, используемые в различных видах предприятий общественного питания.
3. Каковы особенности меню банкета. Характеристика и принципы составления.
4. Основная и дополнительная информация, содержащаяся в меню.
5. Назовите основные факторы, влияющие на цены и ассортиментный минимум при составлении меню.

Тест 1:

Ассортиментный минимум-это:

- а) определенное количество блюд и напитков, характерный для различных предприятий общественного питания, в соответствии с которым разрабатывается меню на предприятии;
- б) график чередования блюд и напитков в меню;
- в) количество блюд и напитков, определяющий специализацию предприятия.

Тест 2:

Факторы составления меню:

- а) сезонность и наличие сырья;
- б) метод и формы обслуживания;
- в) спрос и контингент потребителей;
- г) все ответы верны.

Тест 3:

В каком порядке расположены в меню горячие блюда?

- а) мясные, из птицы, рыбные;
- б) рыбные, мясные, из птицы;

в) из птицы, мясные, рыбные.

Тест 4:

Кому первому нужно подать меню?

- а) женщине в возрасте;
- б) молодой женщине;
- в) пожилому мужчине;

Задача:

Установите последовательность составления напитков в меню

1	Покупные кондитерские изделия	
2	Прохладительные напитки- соки, минеральная вода, газированная вода	
3	Ликеры	
4	Виски	
5	Десертные вина	
6	Виноградные вина крепкие	
7	Виноградные вина столовые-белые, розовые, красные	
8	Ром	
9	Шампанское – брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое	
10	Коньяки – ординарные, марочные, коллекционные	
11	Джин	
12	Пиво разливное, бутылочное	
13	Горькие настойки, наливки	
14	Табачные изделия	
15	Водка	

Тема № 12 «Виды банкетов и приёмов»

Вопросы для контроля знаний:

1. Что такое банкет, протокол, дипломатический прием?
2. Что такое план проведения банкета. Какие вопросы выносятся на утверждение?
3. Как производится оформление заказа для проведения банкета.
4. Что такое заказ- счет?
5. Какие виды услуг должны предоставлять рестораны заказчикам при приеме заказа проведения банкетного мероприятия.

Тема № 13 «Обслуживание банкетов и приемов»

Вопросы для контроля знаний:

1. Что такое банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
2. Что такое банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
3. Подготовка зала перед проведением банкетного мероприятия.
4. Приведите примеры сервировки банкетных столов для проведения банкета с полным обслуживанием официантами и частичным обслуживанием официантами.
5. Какие можно применить схемы расстановки столов для проведения банкета с полным обслуживанием официантами и частичным обслуживанием официантами.

Тест 1:

При обслуживании банкетов в то время, когда произносятся тосты:

- а) официанты продолжают обслуживание;
- б) обслуживание приостанавливается, и официанты остаются стоять на том месте, где их застал тост;
- в) официанты поднимают бокал за юбиляра;
- г) обслуживание приостанавливается, и официанты должны отойти от стола.

Тест 2:

При обслуживании банкета с полным обслуживанием официанта:

- а) на столы выставляется только напитки, которые наливают сами участники банкета;
- б) на стол не ставят никаких закусок, блюд, напитков, так как официанты подают все блюда и напитки в обнос;
- в) на столы выставляют только холодные закуски, а напитки и остальные блюда подают в обнос;
- г) в обнос подают только напитки, так как все блюда стоят заранее на столе.

Задача:

1. Сколько официантов минимально необходимо и достаточно для обслуживания дипломатического банкета за столом на сто человек с полным обслуживанием:

- а) 10-15 официантов;
- б) 15-20 официантов;
- в) 25-30 официантов;
- г) 40-45 официантов.

Тема № 14 «Особенности банкета-фуршет, банкета-коктейль»

Вопросы для контроля знаний:

1. Что такое банкет-фуршет? Основные характеристики.
2. Что такое банкет – коктейль? Основные характеристики.
3. С чего официанты начинают обслуживание банкетов такого типа?
4. Какими принципами руководствуется метрдотель, распределяя обязанности между отдельными группами официантов для обслуживания банкета – фуршет и банкета- коктейль.
5. Особенности составления меню для банкета- коктейль и банкета – фуршет.

Тест № 1:

Выберите варианты расстановки стеклянной посуды при сервировке столов для банкета-фуршета:

- а) «змейкой»;
- б) «елочкой»;
- в) в два ряда;
- г) в шахматном порядке;
- д) группами;
- е) по диагонали.

Тема № 15 «Новые формы обслуживания»

Вопросы для контроля знаний:

1. Методы организации труда при обслуживании шведского стола.
2. Что относится к современным формам обслуживания.
3. Как организовать обслуживание по типу кофе-брейк?
4. Что такое кейтеринг и при каких обстоятельствах он применяется? Перечислите виды

кейтеринга.

5. Обслуживание новогодних и свадебных банкетов. Особенности обслуживания и составления меню для таких банкетов.

Эталоны ответов:

1. Ключ к тестовым заданиям

№ темы	№ теста	Ответ	№ темы	№ теста	Ответ	№ темы	№ теста	Ответ
1	1	Г	8	1	А	13	1	Г
4	1	Г	9	1	А		2	А
	2	А		2	Б	14	1	А,Б,В,Д
5	1	Б		3	А			
	2	Б		4	Б			
6	1	А	10	1	А			
	2	В		2	А			
	3	В	11	1	А			
7	1	А		2	Г			
	2	Б		3	Б			
	3	В		4	А			

2. Решение задачи к теме № 5

Форма салфетки	Завтрак	Обед	Ужин
Лягушка	+		
Конус		+	+
Веер			+
Шапка монашки		+	+
Свеча			+

3. Решение задачи к теме № 11

1	Покупные кондитерские изделия	15
2	Прохладительные напитки- соки, минеральная вода, газированная вода	13
3	Ликеры	11
4	Виски	4
5	Десертные вина	8
6	Виноградные вина крепкие	6
7	Виноградные вина столовые-белые, розовые, красные	7
8	Ром	5
9	Шампанское – брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое	9
10	Коньяки – ординарные, марочные, коллекционные	10
11	Джин	3
12	Пиво разливное, бутылочное	12
13	Горькие настойки, наливки	2
14	Табачные изделия	14
15	Водка	1

2.2. Типовые задания по тематике контрольных работ для оценки освоения МДК 01.01 для ДЗ.

Вариант №1

1. Виды помещений в предприятиях общественного питания.
2. Назовите методы обслуживания на банкете за столом с частичным обслуживанием официантами.
3. Кулинарная характеристика горячих закусок. Правила подачи горячих закусок.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Салат из свежих овощей – 1 п.(со сметаной)

Солянка – 1 п.

Штрудель вишневый – 1 п.

Сок яблочный – 1 (сразу)

3-й гость:

Борщ украинский – 1

Шашлык из курицы – 200 г

Рис отварной – 1

Вино Совиньон – 150 мл

Чай зеленый с жасмином – 1 (сразу)

2-й гость:

Шашлык из свинины – 150 г

Овощи-гриль – 200 г

Сельдь с луком – 1

Эспрессо – 2 (один – сразу, второй – после еды)

Водка Немиров с перцем – 150 мл

4-й гость:

Салат Цезарь – 1

Тирамису – 1

Каппучино – 1 (вместе с тирамису)

Вариант № 2

1. Виды помещений для посетителей на предприятиях общественного питания.
2. Дайте определения ресторан, кафе, бара, закусочная.
3. Для чего предназначены основные и дополнительные приборы. Перечислите их.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Стейк – 200 г

Картофель фри – 1

Штрудель вишневый – 1

Чай черный с мятой – 1

2-й гость:

Салат столичный – 1

Омлет с беконом – 1

Американо – 1 (сразу)

Самбука – 1 (диджестив)

3-й гость:

Семга под сырным соусом – 1

Вино белое полусухое «Инкерман» – 200 мл

4-й гость:

Суп-лапша домашняя – 0,5

Печень куриная под соусом «Бальзамик» – 1

Вино красное сухое «Каберне» – 150 мл

Мороженое пломбир – 150 г

Латте – 1 (после еды).

Вариант № 3

1. Основные характеристики торговых и производственных помещений.
2. Какие виды сервировок чайного стола на банкете-чае вы знаете.
3. Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и особенности подачи.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Суп-пюре из цветной капусты – 1
Вино игристое «Новый Свет» брют – 1б
Стейк из семги – 150 г

2-й гость:

Тирамису-1 шт
Коньяк «Коктебель» 3* – 300 мл
Эспрессо доппио – 1 (сразу)

3-й гость:

Крем-суп из спаржи – 1
Форель на гриле – 250 г
Овощи-гриль – 100 г

4-й гость:

Салат греческий – 1
Медальоны из телятины в свиной сетке – 1
Желе с ананасами – 1
Эсперссо -1

Вариант № 4

1. Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов, их характеристика и требования.
2. Правила передачи заказа на производство, бар, буфет.
3. Виды банкетов и приемов. Их краткая характеристика и особенности.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Сок томатный – 1
Водка «Финляндия» – 250 мл
Лимон – 50 г
Люля-кебаб – 200 г
Ассорти из овощей – 1
Американо – 1 (после еды)

2-й гость:

Сок виноградный – 1 (теплый)
Виски Jameson – 50 мл (сразу)
Паста карбонара – 1
Мороженое с шоколадным соусом – 1

3-й гость:

Мидии с помидорами и сыром – 1
Уха из семги и судака – 0,5
Латте – 1 (после еды)
Лимонад – 1
Виноград – 200 г

4-й гость:

Вермут Мартини – 100 мл
Вода минеральная Бонаква (без газа) – 1
Стейк из осетрины – 150 г
Картофель отварной – 1
Чай зеленый с лимоном

Вариант № 5

1. Виды столовой посуды, её характеристика и применения.
2. Для чего предназначены раздаточные.
3. Правила подачи супов и их кулинарная характеристика.

4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Вино Мадера – 200г
Вода минеральная «Боржоми» - 1 (со льдом)
Баклажаны, запеченные с сыром – 1 (без чеснока)
Баранина тушеная с овощами – 1
Эспрессо – 1 (после еды)

2-й гость:

Джин Beefeater – 75г
Апельсин – 150г
Американо – 1 (сразу)
Спрайт – 1

3-й гость:

Мохито – 1
Фруктовая тарелка – 0,5
Мороженое пломбир – 150г
Штрудель яблочный – 1
Чай фруктовый – 1

4-й гость:

Шашлык из свинины – 200г
Овощи-гриль – 200г
Водка «Белуга» – 150г
Тирамису – 1
Чай фруктовый – 1 (с десертом)

Вариант № 6

1. Виды столовых приборов, их характеристика и назначение.
2. Порядок приема заказа к банкету и его последующее оформление.
3. Кулинарная характеристика соусов и заправок. Особенности подачи.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Чай зеленый с медом – 1 (после еды)
Стейк из семги – 200 г
Картофель отварной – 1
Вода минеральная с газом – 1 (сразу)
Вино белое сухое «Рислинг» – 150 мл

2-й гость:

Шашлык из баранины – 200 г
Картофель фри – 1
Вино красное сухое «Саперави» – 200 мл

3-й гость:

Суп имбирный с тигровыми креветками – 1
Салат из курицы с кунжутом – 1 (после супа)
Эспрессо – 1 (сразу)
Сок апельсиновый – 1

4-й гость:

Шашлык из курицы – 150 г
Рис отварной – 1
Борщ – 1
Латте – 1 (после еды)

Вариант № 7

1. Подготовка зала к обслуживанию. Основные этапы в работе официанта.
2. Назовите основные приемы складывания салфеток. Что такое салфетки «для губ», «для рук».
3. Правила приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом

1-й гость:

Мороженое с орешками – 150 г
Капучино – 1

3-й гость:

Салат из капусты – 1
Солянка – 1

Виноград – 200 г
Глинтвейн – 1

2-й гость:

Кола – 1
Эспрессо – 1
Коньяк «Коктебель» 3* – 50 мл

Стейк – 150 г
Овощи-гриль – 150 г
Желе фруктовое с апельсинами – 1
Чай черный – 1 (вместе с желе)
Вино красное полусладкое «Алустон» - 200 мл

4-й гость:

Шашлык из баранины – 200 г
Вино красное сухое «Мерло» - 150 мл
Чай черный с лимоном – 1 (после еды)

Вариант № 8

1. Характеристика различных видов сервировки. Основные требования и понятия.
2. Особенности обслуживания пикника.
3. Характеристика подготовки зала к обслуживанию перед проведением массового банкетного мероприятия.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Текила Sauza Silver – 50 мл
Лайм – 50 г
Ассорти овощное – 1
Шашлык из свинины – 300 г
Сок яблочный – 1

2-й гость:

Сок яблочный – 1
Суп-лапша домашняя – 1
Люля-кебаб – 100 г
Пюре картофельное – 1
Молочный коктейль – 1 (после еды)

3-й гость:

Суп-пюре из спаржи – 1
Пеленгас запеченный с овощами – 1
Вино белое сухое «Совиньон» - 150 мл
Латте – 1 (после еды)

4-й гость:

Овощи-гриль – 250 г
Салат Цезарь – 1
Креветки в сливочном соусе – 1
Эспрессо – 1 (сразу)
Вода минеральная (б/г) – 1 (теплая)

Вариант № 9

1. Понятие предварительной сервировки, её виды. Роль предварительной сервировки в дальнейшей работе. Привести примеры предварительной сервировки.
2. Характерные особенности обслуживания свадебного мероприятия.
3. Составить алгоритм предварительной сервировки для завтрака.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Стейк – 200 г
Картофель фри – 1
Крем ванильный – 1
Чай черный с мятой – 1

2-й гость:

Семга запеченная на гриле – 200 г

3-й гость:

Шашлык из свинины – 200 г
Овощи-гриль – 200 г
Водка «Белуга» – 150 мл
Тирамису – 1
Чай фруктовый – 1 (с десертом)

4-й гость:

Отбивная из курицы – 1

Овощи-гриль – 150 г	Картофель фри – 1
Вино красное сухое «Каберне» - 150 мл	Сок томатный – 1
	Суп-лапша домашняя – 0,5
	Мороженое пломбир – 100 г

Вариант № 10

1. Характеристика исполнительной и дополнительной сервировки. Привести примеры в работе.
2. Подготовка персонала к обслуживанию перед проведением массового банкетного мероприятия.
3. Кулинарная характеристика вторых горячих блюд из мяса. Условия и особенности подачи.

4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Стейк из семги на гриле – 200 г
 Рис с овощами – 1
 Торт наполеон – 1
 Чай черный – 1

2-й гость:

Ставрида жареная на гриле – 200 г
 Овощи-гриль – 150 г
 Вино белое сухое «Алиготее» - 150 мл
 Булочка закусочная – 50 г

3-й гость:

Шашлык из говядины – 200 г
 Овощи-гриль – 200 г
 Водка «Немиров черная» – 150 мл
 Чай зеленый – 1

4-й гость:

Отбивная из курицы – 1
 Картофель отварной – 1
 Сок томатный – 1
 Суп с фрикадельками – 0,5
 Мороженое с фруктами - 100 гр.

Вариант № 11

1. Техника сервировки столов. Последовательность и основные характеристики.
2. Охарактеризуйте способы замены грязной посуды.
3. Что такое кувертные карточки. Их применение при проведении банкетов.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Салат греческий – 1
 Борщ украинский с пампушками – 1
 Тирамису – 1
 Чай зеленый с медом – 1

2-й гость:

Шашлык из свинины – 150 г
 Овощи-гриль – 200 г
 Вино красное полусухое «Инкерман» - 200 мл
 Эспрессо – 2 (1 – сразу, 2 – после еды)

3-й гость:

Люля-кебаб – 200 г
 Вино красное сухое – «Саперави» - 100 мл
 Штрудель яблочный – 1
 Чай зеленый – 1

4-й гость:

Семга, запеченная с картофелем – 1
 Латте – 1 (после еды)
 Салат «Цезарь» - 1
 Сок апельсиновый – 1

Вариант № 12

1. Что такое меню и прейскурант. Дать характеристику основным видам меню.
2. По какому принципу размещаются помещения предприятий общественного питания.
3. Характеристика обслуживания барбекю.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом

1-й гость:

Борщ украинский с пампушками – 1
Шашлык из курицы – 200 г
Рис отварной – 1
Вино белое сухое «Алиготе» – 150 мл
Чай зеленый с лимоном – 1

2-й гость:

Стейк из семги – 150 г
Овощи-гриль – 200 г
Соус тар-тар – 1
Эспрессо – 1 (сразу)

3-й гость:

Суп-лапша домашняя – 1
Отбивная из курицы – 1
Картофель фри – 1
Сок томатный – 1 (сразу)

4-й гость:

Мидии, запеченные с помидорами и сыром – 1
Рис с овощами – 1
Вино белое сухое «Совиньон» - 150 мл
Вода минеральная (б/г) – 1 (сразу)
Латте – 1 (после еды)

Вариант № 13

1. Принципы составления при разработке меню. Назвать основные факторы, влияющие на цены и ассортиментный минимум при составлении меню.
2. Какие цеха называют доготовочными. Назовите основные принципы работы
3. Основные требования к оборудованию обеденного и банкетного залов.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Чай зеленый с медом – 1 (после еды)
Стейк из семги – 200 г
Рис отварной – 1
Вода минеральная с газом – 1 (сразу)
Вино белое сухое «Совиньон» – 150 мл

2-й гость:

Шашлык из баранины – 200 г
Картофель фри – 1
Вино красное сухое «Каберне» – 200 мл

3-й гость:

Салат из курицы с кунжутом – 1
Суп имбирный с тигровыми креветками – 1
Эспрессо – 1 (сразу)
Сок апельсиновый – 1 (теплый)

4-й гость:

Шашлык из курицы – 150 г
Рис отварной – 1
Борщ украинский с пампушками – 1
Латте – 1 (после еды)

Вариант № 14

1. Основная и дополнительная информация в меню.
2. Назовите методы обслуживания на банкете за столом с полным обслуживанием официантами.
3. Определение потребности в столовом белье. Учет и хранение столового белья на предприятиях общественного питания и уход за ним.

4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Коньяк «Коктебель» 3* – 300 мл
Сырное ассорти – 150 г
Эспрессо – 1 (сразу)

2-й гость:

Суп-лапша домашняя – 0,5
Печень куриная под соусом «Бальзамик» - 1
Рис отварной – 1
Вино красное сухое «Каберне» - 150 мл
Латте – 1 (после еды)

3-й гость:

Шашлык из свинины – 200 г
Овощи-гриль – 200 г
Водка «Белуга» – 150 мл
Тирамису – 1
Чай фруктовый – 1 (с десертом)

4-й гость:

Вермут Мартини – 100 мл
Вода минеральная Бонаква (б/газа) – 1
Стейк из осетрины – 150 г
Картофель отварной – 1
Чай зеленый с лимоном – 1

Вариант № 15

1. Подача блюд различным способом. Их основная характеристика.
2. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.
3. Составить схему взаимосвязи складских, подсобных и производственных помещений.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Салат из свежих овощей – 1 (со сметаной)
Солянка – 1
Штрудель вишневый – 1
Сок яблочный – 1 (сразу)

2-й гость:

Стейк – 200 г
Картофель фри – 1
Шарлотка – 1
Чай черный с мятой – 1

3-й гость:

Сок томатный – 1
Водка «Финляндия» – 250 мл
Лимон – 50 г
Люля-кебаб – 200 г
Ассорти из овощей – 1
Американо – 1 (после еды)

4-й гость:

Вино Мадера – 200 мл
Вода минеральная «Боржоми» - 1 (со льдом)
Баклажаны, запеченные с сыром – 1 (без чеснока)
Баранина тушеная с овощами – 1
Эспрессо – 1 (после еды)

Вариант № 16

1. Виды банкетов и приемов. Их характеристика и основные понятия.
2. Виды столового белья на предприятиях общественного питания, основные требования к нему.
3. Дать характеристику комбинированным способам подачи блюд.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом

1-й гость:

Чай зеленый с медом – 1 (после еды)
Стейк из семги – 200 г
Картофель отварной – 1
Вода минеральная с газом – 1 (сразу)

3-й гость

Стейк – 200 г
Картофель фри – 1
Желе клюквенное – 1
Чай черный с мятой – 1

Вино белое сухое «Рислинг» – 150 мл.

2-й гость

Текила Sauza Silver – 50 г

Лайм – 50 г

Ассорти овощное – 1

Шашлык из свинины – 300 г

Сок яблочный – 1

4-й гость

Салат греческий – 1

Борщ украинский с пампушками – 1

Тирамису – 1

Чай зеленый с медом – 1

Вариант № 17

1. Характеристика банкета за столом с полным обслуживанием официантом.
2. Дать характеристику основным правилам работы с подносом.
3. Дать характеристику основным особенностям обслуживания на дому.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом.

1-й гость:

Салат из свежих овощей – 1

Уха – 1

Яблоко в кунжуте – 1

Сок яблочный – 1 (сразу)

2-й гость:

Борщ украинский с пампушками – 1

Шашлык из курицы – 200 г

Рис отварной – 1

Вино белое сухое «Алиготе» – 150 мл

Чай зеленый с лимоном – 1 (после еды)

3-й гость:

Крем-суп из спаржи – 1

Форель на гриле – 300 г

Овощи-гриль – 100 г

4-й гость:

Мидии с помидорами и сыром – 1

Латте – 1 (сразу)

Лимонад – 1

Виноград – 200 г

Вариант № 18

1. Характеристика банкета за столом с частичным обслуживанием официантом.
2. Назовите основные правила сочетаемости блюд и напитков.
3. Прием и оформление заказа.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом

1-й гость:

Борщ украинский с пампушками – 1

Шашлык из курицы – 200 г

Рис отварной – 1

Вино Совиньон – 150 мл

Чай зеленый с жасмином – 1 (после еды)

2-й гость:

Семга под сырным соусом – 1

Вино белое полусухое «Инкерман» - 200
мл

3-й гость:

Крем-суп из спаржи – 1

Форель на гриле – 300 г

Овощи-гриль – 100 г

4-й гость:

Мидии с помидорами и сыром – 1

Латте – 1 (сразу)

Лимонад – 1

Виноград – 200

Вариант № 19

1. Подготовка банкетного зала к обслуживанию перед проведением различных банкетных мероприятий.
2. Подача аперитива при встрече и размещении гостей перед проведением банкетных мероприятий и при обслуживании в обычном режиме.
3. Кулинарная характеристика вторых горячих блюд из рыбы. Условия и особенности подачи.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Мохито – 1
Фруктовая тарелка – 0,5
Мороженое пломбир – 150 г
Штрудель яблочный – 1
Чай фруктовый – 1

2-й гость:

Салат из курицы с кунжутом – 1
Суп имбирный с тигровыми креветками – 1
Эспрессо – 1 (сразу)
Сок апельсиновый – 1 (теплый)

3-й гость:

Салат из капусты – 1
Солянка – 1
Стейк – 150 г
Овощи-гриль – 150 г
Молочное желе – 1
Чай черный – 1 (вместе с брауни)
Вино красное полусладкое «Алустон» - 200 мл

4-й гость:

Стейк свиной - 1
Картофель фри - 1
Кола – 1
Эспрессо – 1
Коньяк «Коктебель» 3* – 50 мл

Вариант № 20

1. Банкет – чай. Основные особенности, характеристика, сервировка стола.
2. Охарактеризуйте формы и методы обслуживания посетителей.
3. Составить алгоритм предварительной сервировки стола для обеда.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Суп-пюре из спаржи – 1
Брокколи с кедровыми орешками – 1
Вино белое сухое «Совиньон» - 150 мл
Латте – 1 (после еды)

2-й гость:

Шашлык из свинины – 200 г
Овощи-гриль – 200 г
Водка «Белуга» – 150 мл
Тирамису – 1
Чай фруктовый – 1 (с десертом)

3-й гость:

Люля-кебаб – 200 г
Вино красное сухое – «Саперави» - 100 мл
Штрудель яблочный – 1
Чай зеленый – 1

4-й гость:

Борщ украинский с пампушками – 1
Шашлык из курицы – 200 г
Рис отварной – 1
Вино Совиньон – 150 мл
Чай зеленый с жасмином – 1 (после еды)

Вариант № 21

1. Характеристика банкета- фуршет. Особенности сервировки фуршетного стола.
2. Как рассчитывается потребность столового белья и приборов.
3. Оформление и утверждение меню.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом

1-й гость:

Суп-лапша домашняя – 0,5
 Печень куриная под соусом «Бальзамик» - 1
 Рис отварной – 1
 Вино красное сухое «Каберне» - 150 мл
 Мороженое пломбир – 150 г
 Латте – 1 (после еды)

2-й гость:

Салат греческий – 1
 Медальоны из телятины в свиной сетке – 1
 Крем шоколадный с бананом – 1
 Эсперссо – 1

3-й гость:

Сок виноградный – 1 (теплый)
 Портвейн красный – 50 мл (сразу)
 Паста карбонара – 1
 Мороженое с шоколадным соусом – 1

4-й гость:

Шашлык из курицы – 150 г
 Рис отварной – 1
 Борщ – 1
 Латте – 1 (после еды)

Вариант № 22

1. Особенности и характеристика банкета – коктейль.
2. Складские помещения на предприятиях общественного питания. Их функции, основные требования к оборудованию и схеме приемке и хранения товара. Оснащение оборудованием.
3. Составить алгоритм предварительной сервировки стола для ужина.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом

1-й гость:

Суп-лапша домашняя – 1
 Отбивная из курицы – 1
 Картофель фри – 1
 Сок томатный – 1 (сразу)

2-й гость:

Шашлык из баранины – 200 г
 Картофель фри – 1
 Вино красное сухое «Каберне» – 200 мл

3-й гость:

Шашлык из свинины – 200 г
 Овощи-гриль – 200 г
 Водка «Белуга» – 150 мл
 Тирамису – 1
 Чай фруктовый – 1 (с десертом)

4-й гость:

Салат Цезарь – 1
 Тирамису – 1
 Капучино – 1 (вместе с тирамису)

Вариант № 23

1. Комбинированный банкет. Его характеристика и особенности.
2. Что такое сервизная. Основные требования к ним.
3. Составить алгоритм техники сервировки стола.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом

1-й гость:

3-й гость:

Суп фасоловый с грибами – 1
Отбивная из курицы – 1
Картофель пюре– 1
Сок апельсиновый – 1 (сразу)

2-й гость:

Салат цезарь-1
Паста с морепродуктами-1
Американо с молоком -1

Салат «Морская звезда» - 1
Пеленгас запеченный с овощами-1
Сок апельсиновый -1
Хлеб зерновой – 30 г

4-й гость:

Салат из свежей капусты-1
Рулеты куриные с курагой-1
Рис отварной-1
Американо с молоком -1

Вариант № 24

1. Обслуживание проживающих в гостиницах.
2. Подготовка посуды и приборов к сервировке.
3. Составить алгоритм подготовки зала к обслуживанию
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом

1-й гость:

Салат греческий – 1
Суп овощной – 1
Пирожное «Буше» – 1
Чай зеленый с медом – 1

2-й гость:

Шашлык из свинины – 150 г
Овощи-гриль – 200 г
Вино красное полусухое «Инкерман» -
200 мл
Кофе натуральный-1

3-й гость:

Люля-кебаб – 200 г
Вино красное сухое – «Саперави» - 100
мл
Штрудель яблочный – 1
Чай зеленый – 1

4-й гость:

Семга, запеченная с картофелем – 1
Латте – 1 (после еды)
Салат «Цезарь» - 1
Сок апельсиновый – 1

Вариант № 25

1. Особенности и характеристика «Шведского стола». Подготовка зала к обслуживанию по типу «шведский стол».
2. Что такое винная карта. Особенности и принципы составления.
3. Правила подачи буфетной продукции.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Салат цезарь - 1
Форель запеченная на гриле – 200 г
Овощи-гриль – 200 г
Водка «Финляндия кренбери» – 150 мл
Чизкейк– 1
Чай зеленый – 1

2-й гость:

Бульон куриный с лапшой – 200 г

3-й гость:

Куриная отбивная с сыром и грибами–
200 г
Рис с овощами– 1г
Вино белое сухое «Савиньон»– 150 мл
Блинчики с творогом – 1
Чай черный с лимоном– 1

4-й гость:

Каша молочная рисовая-1

Паста карбонара – 200 г
Тирамису – 1
Эспрессо – 1 (с десертом)

Омлет с овощами – 1
Чай черный с лимоном - 1

Вариант № 26

1. Обслуживание участников съездов, конференций, совещаний. Подготовка зала при проведении мероприятий.
2. Что такое ассортиментный минимум. Кем утверждается ассортиментный минимум. Требования к написанию ассортиментного минимума.
3. Составить алгоритм подготовки официанта к работе
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом

1-й гость:

Бульон куриный с лапшой – 200 г
Стейк свиной с картофелем, запеченным – 1
Торт наполеон – 1
Эспрессо – 1 (с десертом)

2-й гость:

Люля-кебаб – 200 г
Вино красное сухое – «Саперави» - 100 мл
Штрудель яблочный – 1
Чай зеленый – 1

3-й гость:

Каша молочная манная – 200 г
Запеканка творожная – 150 г
Какао-1

4-й гость:

Куриная отбивная – 200 г
Рис с овощами – 1
Желе фруктовое с малиной – 1
Чай травяной – 1

Вариант № 27

1. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов. Выполнение сервировки стола.
2. Какие требования предъявляются к расстановке столов при подготовке зала в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях.
3. Составить алгоритм составления им утверждения меню.
4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Люля-кебаб – 200 г
Вино красное сухое – «Саперави» - 100 мл
Штрудель яблочный – 1
Чай зеленый – 1

2-й гость:

Салат «Морская звезда» - 1
Пеленгас запеченный с овощами-1
Сок апельсиновый -1
Хлеб зерновой – 30 г

3-й гость:

Салат из свежих овощей - 1
Телятина тушеная с черносливом-1
Сок ананасовый -1
Хлеб зерновой – 30 г

4-й гость:

Суп-лапша домашняя – 1
Отбивная из курицы – 1
Картофель фри – 1
Сок вишневый – 1

Вариант № 28

1. Что такое кейтеринг и при каких обстоятельствах он применяется. Перечислить виды кейтеринга.
2. Методы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания в различных помещениях для посетителей.
3. Для чего предназначенные вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания.

4. Начертить схему сервировки в соответствии с заказом:

1-й гость:

Салат греческий – 1

Борщ украинский с пампушками – 1

Тирамису – 1

Чай зеленый с медом – 1

2-й гость:

Салат мясной – 1

Суп гороховый с копченостями – 1

Крем шоколадный с бананом – 1

Эсперссо – 1

2-й гость:

Куриная отбивная с сыром и грибами – 200 г

Рис с овощами – 1 г

Вино белое сухое «Савиньон» – 150 мл

Чай черный с лимоном – 1

2-й гость:

Телятина тушеная с овощами – 200 г

Вино белое сухое «Савиньон» – 150 мл

Торт наполеон – 1

Чай черный с лимоном – 1

2.3. Типовые задания по тематике самостоятельных работ для оценки освоения МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании

Самостоятельная работа № 1 Изучение новых методов и форм обслуживания с использованием информационных ресурсов в сети интернет.

Самостоятельная работа № 2 Изучение основных типов помещений с помощью изучения схем-планов помещений

Самостоятельная работа № 3 Реферат на тему: «Виды оборудования на предприятиях общественного питания»

Самостоятельная работа № 4 «Расчет столового белья при накрытии столов»

Самостоятельная работа № 5 Составление слайдовых презентаций по сложным формам складывания салфеток

Самостоятельная работа № 6 Реферат на тему: «Виды меню»

Самостоятельная работа № 7 Составление терминологического словаря новых терминов и определений

Самостоятельная работа № 8 Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания.

Самостоятельная работа № 9 Изучение методов организации труда официантов

Самостоятельная работа № 10 Составление слайдовых презентаций на тему кулинарная характеристика блюд

Самостоятельная работа № 11 Составление слайдовой презентации способов и форм обслуживания.

Самостоятельная работа № 12 Использование сети интернет для изучения ресторанных технологий обслуживания с подготовкой доклада.

Самостоятельная работа № 13 Реферат на тему «Виды банкетов и приемов»

Самостоятельная работа № 14 Подготовка зала к обслуживанию для различных видов банкетов

Самостоятельная работа № 15 Составление схем расстановки столов для различных типов банкета

Самостоятельная работа № 16 Составление расчетов – заявки в потребности столового белья для различных типов банкета

Самостоятельная работа № 17 Составление расчетов- заявки в потребности посуды и приборов для подачи блюд

Самостоятельная работа № 18 Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания банкетов, и приёмов.

Самостоятельная работа № 19 Реферат на тему: «Особенности обслуживания банкетных мероприятий»

Самостоятельная работа № 20 Составление слайдовых презентаций на тему «Сервировка арт- визажных столов»

Самостоятельная работа № 21 Составление презентации на тему «Сервировка Новогоднего стола»

Самостоятельная работа № 22 Реферат на тему «Современные формы обслуживания»

2.4. Типовые задания по тематике видео работ (презентаций) для оценки освоения

МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании

Задание № 1 «Виды помещений на предприятиях общественного питания и их основные характеристики и функции»

Задание № 2 «Виды столовой посуды на предприятиях общественного питания»

Задание № 3 «Формы складывания салфеток»

Задание № 4 «Техника сервировки столов»

Задание № 5 «Виды меню и их характеристика»

Задание № 6 «Виды банкетов и приёмов»

Задание № 7 «Банкет - фуршет»

Задание № 8 «Банкет - коктейль»

Задание № 9 «Банкет-чай»

Задание № 10 «Комбинированные банкеты и приемы»

Задание № 11 «Особенности обслуживания шведского стола»

Задание № 12 «Современные формы обслуживания»

Задание № 13 «Сервировка новогоднего стола»

Задание № 14 «Сервировка арт- визажных столов»

Задание № 15 «Сервировка тематических столов»

2.5. Типовые задания по тематике рефератов для оценки освоения МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании

Задание № 1 «Подготовка зала к обслуживанию при работе в обычном режиме»

Задание № 2 «Организация обслуживания потребителей в зале»

Задание № 3 «Правила оформления заказа при обслуживании в обычном режиме»

Задание № 4 «Виды расчетов с потребителями»

Задание № 5 «Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок»

Задание № 6 «Кулинарная характеристика горячих закусок»

Задание № 7 «Кулинарная характеристика бульонов и супов»

Задание № 8 «Кулинарная характеристика мясных горячих блюд»

Задание № 9 «Кулинарная характеристика рыбных горячих блюд»

Задание № 10 «Кулинарная характеристика сладких блюд и десертов»

Задания № 11 «Обслуживание проживающих в гостинице»

Задание № 12 «Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний»

Задание № 13 «Обслуживание свадебных мероприятий»

Задание № 14 «Обслуживание на дому»

Задание № 15 «Обслуживание новогодних мероприятий»

Задание № 16 «Пикник, как вид современного обслуживания»

Задание № 17 «Особенности обслуживания барбекю»

Задание № 18 «Шведский стол как современный вид обслуживания в ООП»

Задание № 19 «Нормативно-правовая база Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций общественного питания»

III. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОЖДЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКИ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.

3.1 Профессиональные и общие компетенции.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе - умение расстановки мебели в торговом зале - осуществление подготовки столового белья, столовой посуды и приборов к работе - соблюдение правил и техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания - рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов - рациональность организации рабочего места.
<p>ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе - соблюдение правил культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; - умение пояснения кулинарной характеристики, правил сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды; - правильность применение методов организации официантов; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.

<p>ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; - соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; - правильное консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; - профессиональное осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; - способность работать в команде; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики. - правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.
<p>ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе - быстрота и качественное обслуживание потребителей; - способность работать в команде - правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы. - правильность выбора сервировки стола при различных формах обслуживания; - результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для процесса обслуживания; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность находить профессиональную информацию, нужную для выполнения процесса обслуживания, с использованием информационно-коммуникационных технологий - успешное использование инноваций в области эксплуатации контрольно-кассовой техники.
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность работать в команде

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- способность применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности

3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рассмотрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки
Протокол № ____ от _____ 201__ г
Председатель МК _____ Аблямитова Э.М.

Утверждаю
Заместитель заведующего по УПР
_____ Е.А. Филонидова
« ____ » _____ 201__ год

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- инструкционными картами;

Литература:

– Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

– Стол обеденный, фуршетный, подсобный;

– Официантский сервант.

Материальное оснащение:

– Металлическая посуда и приборы;

– Фарфоровая и фаянсовая посуда

– Стеклянная посуда.

– Столовое белье (скатерти, фуршетные юбки, подстилочное полотно, салфетки полотняные, ручки, полотенца полировочные)

Время волнения задания: 40 мин.

Задания:

Вариант 1

1. Виды помещений в предприятиях общественного питания.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола к завтраку.
3. Продемонстрировать исполнительную сервировку стола согласно заказа: винегрет овощной; сельдь с гарниром; борщ украинский с пампушками; котлета по-киевски с гарниром; клубника со сливками; кофе на молоке; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 2

1. Виды помещений для посетителей на предприятиях общественного питания.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола к обеду.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат из морепродуктов «Океан»; курица отварная; бульон с пельменями(500); рагу из овощей; сливки, взбитые с орехами; чай черный с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №3

1. Основные характеристики торговых и производственных помещений.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес-ланча.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат мясной; ассорти мясное; шампиньоны в сметанном соусе запеченные (горячая закуска); суп-пюре из овощей; яичница-глазунья; кофе черный натуральный; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №4

1. Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов, их ха-

рактеристика и требования.

2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: бутерброд с колбасой; ассорти мясное; тефтели в томате (горячая закуска); бульон с омлетом; ромштекс с гарниром; каша «Гурьевска» пирожное «корзиночка»; кофе черный; сок апельсиновый; хлеб пшеничный.

Вариант №5

1. Виды столовой посуды, её характеристика и применения.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: шпроты; винегрет мясной; суп – харчо; шашлык по – кавказки; мороженое; кофе черный с ликером; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №6

1. Виды столовых приборов, их характеристика и назначение.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: винегрет рыбный; салат из свежих овощей; рассольник; цыплята табака; блинчики с вареньем; чай; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №7

1. Подготовка зала к обслуживанию. Основные этапы в работе официанта.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнеса ланча.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат столичный; мидии, запеченные под соусом (горячая закуска); сыр (порция); суп картофельный с мясными фрикадельками; рыба, жаренная в тесте; мусс яблочный; кофе по - варшавски; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 8

1. Характеристика различных видов сервировки. Основные требования и понятия.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: ассорти мясное; почки жареные (горячая закуска); окрошка мясная; чахохбили из кур; расстегаи; суфле; какао; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 9

1. Понятие предварительной сервировки, её виды. Роль предварительной сервировки в дальнейшей работе. Привести примеры предварительной сервировки.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: сельдь рубленая; салат – коктейль из мяса; окрошка; лангет с гарниром; блинчики с вареньем; сок апельсиновый; хлеб пшеничный.

Вариант №10

1. Характеристика исполнительной и дополнительной сервировки. Привести примеры в работе.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: паштет из печени; рыба, запеченная в сметанном соусе (горячая закуска); рассольник с грибами; говядина духовая; пломбир; пирожное песочное; минеральная вода; чай; хлеб пшеничный.

Вариант №11

1. Техника сервировки столов. Последовательность и основные характеристики.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес - ланча.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: ассорти рыбное; ветчина жареная (горячая закуска); бульон с яйцом; тельное с гарниром; мороженое «Сюрприз»; пирожное бисквитное; чай с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №12

1. Что такое меню и прејскурант. Дать характеристику основным видам меню.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат – коктейль «Рыбный деликатесный»; креветки запеченные (горячая закуска); бульон с профитролями; осетрина отварная с гарниром; мороженое; кофе черный; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №13

1. Принципы составления при разработке меню. Назвать основные факторы, влияющие на цены и ассортиментный минимум при составлении меню.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: говядина заливная; салат из квашеной капусты; суп – лапша домашняя; зразы донские с гарниром; мусс лимонный; кофе черный с коньяком; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №14

1. Основная и дополнительная информация в меню. Оформление и утверждение меню.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: овощи натуральные; шампиньоны, запеченные в сметане (горячая закуска); солянка по – домашнему; котлета отбивная натуральная из курицы с гарниром; желе из яблок; чай с лимоном; сок гранатовый; хлеб пшеничный.

Вариант №15

1. Подача блюд различным способом. Их основная характеристика.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес-ланча.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: масло сливочное; икра зернистая; осетрина отварная под майонезом; суп из свежих овощей; шашлык по-царски; пирожное бисквитное; чай с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №16

1. Виды банкетов и приемов. Их характеристика и основные понятия.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: ассорти мясное; жульен из дичи (горячая закуска); овощи натуральные; суп-пюре из овощей; бифштекс по-деревенски с луком; яблоки жареные в тесте; кофе черный; сок абрикосовый; хлеб пшеничный

Вариант № 17

1. Характеристика банкета за столом с полным обслуживанием официантом.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: рыба под маринадом; ассорти овощное; уха с расстегаями; бефстроганов с гарниром; желе из свежих плодов; чай; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 18

1. Характеристика банкета за столом с частичным обслуживанием официантом.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес-ланча.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат из свежих овощей; креветки, запеченные под соусом (горячая закуска); суп картофельный с макаронными изделиями; рыба жареная гриль; мусс лимонный; чай с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 19

1. Подготовка банкетного зала к обслуживанию перед проведением различных банкетных мероприятий.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат мяс-

ной; помидоры фаршированные; щи суточные; биточки, рубленные из птицы с гарниром; самбук абрикосовый; кофе по-восточному; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 20

1. Банкет – чай. Основные особенности, характеристика, сервировка стола.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: икра паюсная; судак запеченный (кокиль); суп-пюре из птицы; котлета отбивная из курицы с гарниром; крем сметанный; какао; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 21

1. Характеристика банкета- фуршет. Особенности сервировки фуршетного стола.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: окунь морской под маринадом; почки в «Мадере» с шампиньонами (горячая закуска); щи зеленые; печень по-строгановски; салат из апельсинов; шоколад горячий; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 22

1. Особенности и характеристика банкета – коктейль.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес - ланча.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: рыба заливная; маринованные овощи; бульон с яйцом; антрекот с гарниром; парфе; какао; компот из свежих ягод; хлеб пшеничный.

Вариант № 23

1. Комбинированный банкет. Его характеристика и особенности.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: курица галантин; жульен из дичи (горячая закуска); солянка сборная мясная; бифштекс с яйцом; крем ванильный кофе по-венски; сок яблочный; хлеб пшеничный.

Вариант № 24

1. Обслуживание проживающих в гостиницах.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: масло сливочное, хлеб белый, омлет натуральный с овощами, чай травяной, минеральная вода.

Вариант № 25

1. Особенности и характеристика «Шведского стола». Подготовка зала к обслуживанию по типу «шведский стол».
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат «Греческий», каша молочная манная, отбивная куриная с картофельным пюре.

Вариант № 26

1. Обслуживание участников съездов, конференций, совещаний. Подготовка зала при проведении мероприятий.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес-ланча.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат из овощей, борщ, котлета куриная с картофельным пюре, форель запеченная на гриле, минеральная вода, чай травяной, хлеб пшеничный.

Вариант № 27

1. Что такое кейтеринг и при каких обстоятельствах он применяется. Перечислить виды кейтеринга.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат из свежих овощей; креветки запеченные под соусом (горячая закуска); суп картофельный с макаронными изделиями; рыба жареная гриль; мусс лимонный; чай с лимоном; хлеб.

3.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Ш.а. УСЛОВИЕ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 27

Время выполнения задания – 30 мин.

Оборудование:

- Стол обеденный, фуршетный, подсобный;
- Официантский сервант

Литература для учащегося:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-272 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-432 с.
4. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2015. – 320 с.
5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.-318.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2013.-112 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
8. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

Методические пособия:

Инструкционные карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Инструкционная карта

ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

В результате выполнения задания студент должен уметь:

- подготавливать зал к обслуживанию,
- организовывать свое рабочее место,
- правильно производить последовательность сервировки столов.

В результате выполнения задания студент должен знать:

- общие правила сервировки столов,
- технику сервировки столов;
- характеристику различных видов сервировки;
- технику безопасности при сервировке столов.

Иметь практический опыт:

- выполнение всех видов работ по подготовке залов к обслуживанию;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания.

Последовательность выполнения

1. Произвести подготовку зала к обслуживанию поэтапно:

- расстановка и проверка мебели (столы, стулья, подсобные столы для официантов, серванты официантские);
- получение и подготовка столового белья.

2. Произвести подготовку столовой посуды, приборов.

№ п/п	Вид работы	Эталон последовательности работы	Критерий соответствия
1	Получение из сервизной столовой посуды	1. Перенос посуды в зал, стопками по 10-12 шт.; 2. Размещение столовой посуды на сервантах или подсобных столиках стопками; 3. Размещение стеклянной посуды на подносах с соблюдением правил размещения; 4. Размещение приборов в специальных отделениях официантского серванта или на подносах.	
2	Полировка столовой посуды	1. Тщательный осмотр столовой посуды. 2. Возврат или замена некачественно вымытой посуды или посуды с дефектом; 3. Полировка тарелок через ручник круговыми движениями, начиная с центра тарелки; 4. Полировка столового стекла через ручник, начиная с внутренней части емкости, вращая предметы руками. 5. Полировка вилок и ножей правой рукой через полотенце до проявления блеска.	
3	Подготовка менажа	1. Проверка наличия и качества специй; 2. Промывание солонки или перечницы; 3. Полирование на сухо; 3. Наполнение на $\frac{3}{4}$ емкости.	

3. Продемонстрировать предварительную сервировку стола соблюдая технику сервировки столов.

№ п/п	Вид работы	Эталон последовательности работы	Критерий соответствия
1	Накрытие стола скатертью	Накрытие стола, скатертью применяя «способ 1» или «способ 2».	
2	Сервировка стола тарелками	1. Выставка тарелок строго напротив посадочного места; 2. Выставка закусочной и пирожковой тарелки с применением одного из 3 способов и соблюдением расстояния от центральной тарелки.	
3	Сервировка стола приборами	1. Сервировка стола ножами, соблюдая правила и последовательность; 2. Сервировка стола вилками, соблюдая правила и последовательность.	
4	Сервировка стола стеклянной посудой	1. Сервировка стола стеклянной посудой с подноса или с руки.	
5	Сервировка стола салфетками	1. Складывание салфеток простым или сложным способами в зависимости от характера обслуживания (завтрак, обед, обслуживание в дневное время по меню заказных блюд, ужин, банкет).	
6	Расстановка приборов для специй, ваз с цветами	1. Расстановка приборов для специй; 2. Расстановка ваз с цветами.	

4. Составить схему сервировки стола согласно заказа.

5. Продемонстрировать сервировку стола согласно схеме.

Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (выполнено/не выполнено)
<p>ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе - умение расстановки мебели в торговом зале - осуществление подготовки столового белья, столовой посуды и приборов к работе - соблюдение правил и техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета 	

<p>деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов - рациональность организации рабочего места. 	
<p>ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе - соблюдение правил культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; - умение пояснения кулинарной характеристики, правил сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды; - правильность применения методов организации официантов; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. 	
<p>ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск инфор-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; - соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; - правильное консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; - профессиональное осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; - способность работать в команде; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. 	

<p>мации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики. - правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы. 	
<p>ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе - быстрота и качественное обслуживание потребителей; - способность работать в команде - правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы. - правильность выбора сервировки стола при различных формах обслуживания; - результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для процесса обслуживания; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. 	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность находить профессиональную информацию, нужную для выполнения процесса обслуживания, с использованием информационно-коммуникационных технологий - успешное использование инноваций в области эксплуатации контрольно-кассовой техники. 	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность работать в команде 	
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности 	

3.4. ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.4.1. Проверка овладения практическим опытом и умениями на учебной практике.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Подготовка столовой посуды.	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Подготовка столовых приборов. Подготовка столового белья к работе	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Отработка приемов накрытия стола скатертью	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Расчет необходимого количества посуды, столовых приборов, столового белья к работе	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Изучения складывания салфеток простым и сложными способами.	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Сервировка стола для обслуживания в обычном режиме	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Составление меню для различных типов предприятия, составление различных видов меню.	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Встреча потребителей, размещение гостей за столом, осуществление приема заказа, правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила работы с подносом.	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение подачи блюд и напитков различным способом. Выполнение работ по соблюдению требований безопасности при подаче готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение рекомендаций по подбору вина, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. Выполнение техники откупоривания бутылок, разлива безалкогольных и алкогольных напитков.	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Правила и способы подачи блюд и закусок. Соблюдение требований к качеству и температуре подачи блюд и закусок.	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Осуществление подачи блюд и напитков различными способами	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Изучение видов платежей и выполнение расчетов с	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК

потребителями. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации.	3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение уборки стола и ознакомление с техникой уборки использованной посудой при посетителях и после их ухода.	ПК 1.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение техники работы на банкет с полным обслуживанием официанта.	ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение техники работы на банкете с частичным обслуживанием официанта.	ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Подготовка зала к банкету. Подготовка столовой посуды, приборов. Подготовка столового белья и салфеток.	ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Сервировка стола для банкета-чая.	ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Сервировка стола для банкета - фуршета.	ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Сервировка стола для банкета- коктейля.	ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Сервировка столов и подготовка зала для комбинированного банкета.	ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Сервировка стола для выездных мероприятий.	ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Составление меню банкета	ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Расчет количества официантов для различных видов банкета. Расчет длины стола и столового белья для банкетов.	ПК 1.1., ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию участников конференций, совещаний, съездов.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию свадебных и праздничных мероприятий.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Подготовка зала к новогоднему банкету. Сервировка новогоднего стола.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Особенности подготовки зала к обслуживанию Шведского стола.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Подготовка к обслуживанию пикника и барбекю.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
--	--

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании текущих оценок, полученных в ходе выполнения заданий. Предоставляется зачетная ведомость с оценками.

Форма аттестационного листа
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по учебной практике

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия _____
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>№</i>	<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	Подготовка столовой посуды	6	
2	Подготовка столовых приборов. Подготовка столового белья к работе	6	
3	Отработка приемов накрытия стола скатертью	6	
4	Расчет необходимого количества посуды, столовых приборов, столового белья к работе	6	
5	Изучения складывания салфеток простым и сложными способами.	6	
6	Сервировка стола для обслуживания в обычном режиме	6	
7	Составление меню для различных типов предприятия, составление различных видов меню.	6	
8	Встреча потребителей, размещение гостей за столом, осуществление приема заказа, правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила работы с подносом.	6	
9	Выполнение подачи блюд и напитков различным способом. Выполнение работ по соблюдению требований безопасности при подаче готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	6	
10	Выполнение рекомендаций по подбору вина, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдам. Вы-	6	

	полнение техники откупоривания бутылок, разлива безалкогольных и алкогольных напитков.		
11	Правила и способы подачи блюд и закусок. Соблюдение требований к качеству и температуре подачи блюд и закусок.	6	
12	Осуществление подачи блюд и напитков различными способами	6	
13	Изучение видов платежей и выполнение расчетов с потребителями. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации.	6	
14	Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	6	
15	Выполнение уборки стола и ознакомление с техникой уборки использованной посудой при посетителях и после их ухода.	6	
16	Выполнение техники работы на банкет с полным обслуживанием официанта.	6	
17	Выполнение техники работы на банкете с частичным обслуживанием официанта.	6	
18	Подготовка зала к банкету. Подготовка столовой посуды, приборов. Подготовка столового белья и салфеток.	6	
19	Сервировка стола для банкета-чая.	6	
20	Сервировка стола для банкета - фуршета.	6	
21	Сервировка стола для банкета- коктейля.	6	
22	Сервировка столов и подготовка зала для комбинированного банкета.	6	
23	Сервировка стола для выездных мероприятий.	6	
24	Составление меню банкета	6	
25	Расчет количества официантов для различных видов банкета. . Расчет длинны стола и столового белья для банкетов.	6	
26	Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию участников конференций, совещаний, съездов.	6	
27	Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию свадебных и праздничных мероприятий.	6	
28	Подготовка зала к новогоднему банкету.	6	
29	Сервировка новогоднего стола. подготовки зала к обслуживанию Шведского стола.	6	
30	Подготовка к обслуживанию пикника и барбекю.	6	

3 Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подпись мастера п/о

3.5. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.5.1. Проверка овладения практическим опытом и умениями на производственной практике.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Знакомство с предприятием .	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ по сервировки столов.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ по складыванию салфеток простым и сложным способом.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ по расчету столовой посуды, приборов, белья.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню;	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ по эксплуатации программы R-Kipper	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Подача к столу заказных блюд и напитков разными способам	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Расчёт с потребителями согласно счёту и проводы гостей	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ по подготовке зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ по технике сервировки столов с применением декоративных приемов оформления столов.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ при подготовки зала к обслуживанию банкета-коктейль.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию банкета-фуршет	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию банкета- чай.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию банкета по типу «Буфет»	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ по подготовке зала к обслуживанию комбинированных банкетов.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию новых форм и приемов обслуживания.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании проживающих в гостинице.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании участников конференций, съездов, приемов, делегаций.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании свадеб и торжественных банкетов	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия;	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Соблюдение правил профессионального этикета;	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Соблюдение правил личной гигиены;	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных дневника практики, отчета по практике студента, производственной характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

**Форма аттестационного листа
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по производственной практике**

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия _____
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____
3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:
5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

<i>№</i>	<i>Вид работ</i>	<i>Количество часов.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	Знакомство с предприятием .	6	
2	Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности.	6	
3	Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме	6	
4	Выполнение работ по сервировки столов.	6	
5	Выполнение работ по складыванию салфеток простым и сложным способом.	6	
6	Выполнение работ по расчету столовой посуды, приборов, белья.	6	
7	Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню;	6	
8	Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	6	
9	Выполнение работ по эксплуатации программы R-Kiper	6	
10	Рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов	6	
11	Подача к столу заказных блюд и напитков разными способом	6	
12	Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками	6	
13	Расчёт с потребителями согласно счёту и проводы гостей	6	
14	Выполнение работ по подготовке зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.	6	
15	Выполнение работ по технике сервировки столов с применением декоративных приемов оформления столов.	6	
16	Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию банкета-коктейль.	6	
17	Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию банкета-фуршет	6	
18	Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию банкета- чай.	6	
19	Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию банкета по типу «Буфет»	6	
20	Выполнение работ по подготовке зала к обслуживанию комбинированных банкетов.	6	
21	Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию новых форм и приемов обслуживания.	6	
22	Обслуживание потребителей при использо-	6	

	вании специальных форм организации питания;		
23	Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда	6	
24	Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании проживающих в гостинице.	6	
25	Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании участников конференций, съездов, приемов, делегаций.	6	
26	Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании свадеб и торжественных банкетов	6	
27	Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола	6	
28	Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия;	6	
29	Соблюдение правил профессионального этикета;	6	
30	Соблюдение правил личной гигиены;		

Дата
М.П.

Подпись мастера п/о

IV. ФОРМА ОЦЕНОЧНОЙ ВЕДОМОСТИ

4.1.Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Обучающийся _____

на 1 курсе по профессии 43.01.01. Официант, бармен освоил программу профессионального модуля **ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания в объеме 678 часов.**

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	Дифференцированный зачет	
УП.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01	Дифференцированный зачет	
ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Экзамен (квалификационный)	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен / не освоен)
ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия. ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания. ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные техноло-		

<p>гии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	
--	--

Председатель экзаменационной комиссии

Члены комиссии:
