

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

СОГЛАСОВАНО

ИП Брелова (ООО «Гранд»)  
Наименование организации, предприятия  
директор Брелова Т.В. Брелова  
Должность И.О. Фамилия  
«до» Владимирова 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ РК «РКИГ»  
А.Н Загорюлькин  
«до» июль 2016 г.



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ 02. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ  
СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ  
НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК.**

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.
<b>Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств</b>	
1.1. Общие положения	4
1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.	6
<b>II. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля</b>	
2.1. Типовые задания для контроля знаний МДК 02.	10
2.2. Типовые задания по тематике контрольных работ для оценки освоения МДК.02	14
2.3. Типовые задания по тематике самостоятельных работ для оценки освоения МДК. 02	21
2.4. Типовые задания по тематике видео работ (презентаций) для оценки освоения МДК. 02	21
2.5. Типовые задания по тематике рефератов для оценки освоения МДК. 02	22
<b>III. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене.</b>	
3.1. Профессиональные и общие компетенции	24
3.2. Задание для экзаменуемого	25
3.3. Материал для экзаменатора	32
3.4. Требования к учебной практики	36
3.5. Требования к производственной практики	39
<b>IV. Форма оценочной ведомости</b>	
4.1. Оценочная ведомость по профессиональному модулю	46

## I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### 1.1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация и технология обслуживания в общественном питании** составляющих его профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

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

Элементы модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.02	Э	ЛПР, контрольные и самостоятельные работы, рефераты, видео презентации, тестирование.
УП.02	ДЗ	Выполнение задания практического характера
ПП. 02	ДЗ	Экспертное наблюдение, выполнение пробных работ или комплексных работ
ПМ.02	Э(к)	

## 1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Наименование разделов ПМ	Формируемые компетенции; практический опыт; знания; умения	Контроль	
		Текущий	Аттестация
			Э (к)
МДК 02.	ПК 2.1.-ПК 2.7.		
	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</li> <li>- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</li> <li>- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</li> <li>- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> <li>- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</li> <li>- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</li> <li>- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;</li> <li>- соблюдать правила профессионального этикета;</li> <li>соблюдать правила личной гигиены;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и классификации баров;</li> <li>- планировочные решения баров, буфетов;</li> <li>- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфе-</li> </ul>	<p>Может включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-устный опрос</li> <li>-ЛПР</li> <li>-СР</li> <li>-контрольные работы</li> <li>-тестирование</li> <li>-выполнение заданий практического характера</li> </ul>	<p>Ответы на вопросы билета</p>

	<p>та;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</li> <li>- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>- виды и методы обслуживания в баре, буфете;</li> <li>- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;</li> <li>- технологию приготовления простых закусок;</li> <li>- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;</li> <li>- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</li> <li>- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</li> <li>- правила охраны труда;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</li> </ul>			
Учебная практика	Практический опыт			
Производственная практика	<p><b>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию и к закрытию;</li> <li>- соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию;</li> <li>- соблюдение правил профессионального этикета;</li> <li>- соблюдение правил встречи гостей бара и прием заказа;</li> <li>- соблюдение техники безопасности в процессе выполнения работ по подготовке бара к обслуживанию.</li> </ul> <p><b>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию;</li> <li>- соблюдение правил профессионального этикета;</li> <li>- соблюдение последовательности алгоритма обслуживания;</li> <li>- правильность приема заказа с пояснениями потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правильности выбора методов обслуживания;</li> <li>- правильность произведения расчета с потребителями, оформление платежей по счетам, ведение кассовой документации;</li> <li><b>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания.</b></li> <li>-соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</li> <li>-соблюдение правил охраны труда и техники безопасности;</li> <li>-правильность эксплуатации оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил в процессе работы;</li> <li>-правильность использование необходимого инвентаря и весоизмерительного торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания;</li> <li>- грамотность подготовки посуды и приборов к обслуживанию;</li> <li>- <b>соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.</b></li> <li><b>ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</b></li> <li>- правильность оформления необходимой учетно-отчетной документации;</li> <li>- правильность оформления отчетно-финансовых документов.</li> <li><b>ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</b></li> <li>- правильность применения технологии приготовления простых закусок;</li> <li>- правильное определение сроков и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</li> <li>- соблюдение правил приемки товара;</li> <li>- правильное и грамотное использование рецептуры приготовления кулинарной продукции;</li> <li>- соблюдение правил отпуска кулинарной продукции;</li> <li>- правильное и качественное приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления.</li> </ul>			
--	---	--	--	--



	<p><b>ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил расчета с потребителями;</li> <li>- правильность оформления платежей по счетам;</li> </ul> <p><b>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность определения характеристики алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- правильность выбора приемов и способов отпуска напитков;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления смешанных напитков;</li> <li>- правильность подготовки рабочего места при изготовлении напитков;</li> <li>- грамотность подготовка сырья;</li> <li>- соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей;</li> <li>- соблюдение правил личной гигиены.</li> <li>- правильность подготовки сырья для смешанных напитков.</li> </ul>			
ПМ.02			Выполнение теоретического и практического задания	

## **II. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **2.1. Типовые задания для контроля знаний МДК 02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.**

#### **Тема № 1 «Характеристика баров»**

1. Что такое бар. Дать характеристику различным типам баров.
2. Что положено в основу классификации баров. Классификация и характеристика баров.
3. Охарактеризуйте особенности работы баров различных типов.
4. Какой ассортимент продукции характерен для баров?
5. Что входит в оснащение зала баров?

#### **Тема № 2 «Торгово- производственные помещения баров»**

1. Приведите примеры размещения мебели при планировании помещений баров. Характеристика и требование к мебели.
2. Приведите примеры дизайнерских и интерьерных решений при планировании расстановки мебели в барах в зависимости от их типа и характеристики работы.
3. Дайте характеристику торговым помещениям бара.
4. Дайте характеристику производственным помещениям бара(если таковы имеются и в каких случаях).
5. Какие требования предъявляют к организации снабжения баров?

#### **Тема № 3 «Организация рабочего места бармена»**

1. Составьте алгоритм подготовки бара к обслуживанию. Составить схему рабочего места бармена.
2. Назовите основные места рабочего места бармена.
3. На какие части делится барная стойка.
4. Дайте характеристику посуды бара для приготовления коктейлей и для подачи напитков посетителям.
5. Дайте характеристику стеклянной посуды бара. Подготовка посуды к работе.
6. Дайте характеристику инвентарю бара и на какие группы он подразделяется? Подготовка инвентаря бара к работе.

#### **Тема № 4 «Характеристика барных витрин»**

1. Что такое витрина? Основные функции витрин на предприятиях общественного питания.
2. Какие бывают виды витрин?
3. Составить алгоритм по оформлению витрины бара.
4. Виды размещения продукции на витрине бара.
5. Методы повышения спроса на продукцию, размещенную на витрине бара.
6. Назовите основные требования, предъявляющие витринам.

#### **Тема № 5 «Винная карта бара»**

1. Что такое карта бара, коктейльная карта, карта вин? Порядок составления и оформления.
2. Основные характеристики карты чая и карты кофе. Порядок и принципы составления.
3. Назовите факторы, которые влияют на ассортиментный минимум напитков при составлении карты бара и карты вин?
4. Составьте алгоритм основной и дополнительной информации при составлении карты бара и карты вин, чайной и кофейной карты.

### **Тема № 6 «Обслуживание посетителей бара»**

1. Назовите основные методы обслуживания в баре.
2. Основные стили работы бармена и их характеристика.
3. Составить алгоритм выполнения заказа в баре.
4. Дайте характеристику технике откупоривания бутылок.
5. Дайте характеристику подачи табачных изделий

### **Тема № 7 «Характеристика смешанных напитков»**

1. Что такое смешанный напиток? Дать характеристику смешанным напиткам по назначению и по исходному объему.
2. Что такое формула построения коктейлей? Приведите примеры.
3. Что такое база для коктейлей? На какие группы она делится?
4. Составьте алгоритм очередности закладки компонентов для приготовления смешанного напитка.
5. Составьте алгоритм приготовления смешанного напитка.

### **Тема № 8 «Характеристика вкусо-ароматическим компонентам»**

1. Дайте определение ароматизирующим компонентам.
2. Дайте определение вкусо- ароматическим компонентам.
3. Дайте определение сладкой группе ВАК.
4. Дать характеристику горько-ароматической группе ВАК.

### **Тема № 9 «Технология производства виноградных вин»**

1. Какие бывают сорта винограда?
2. Как производится подготовка бочек перед закладкой в них виноматериала.
3. Назовите основные этапы подготовки винограда для последующего производства вин.
4. Что такое брожение? Как производится брожение белых и красных технических сортов винограда.
5. Что такое оклейка вина и как она производится.

### **Тема № 10 «Выдержка виноградных вин»**

1. Как производится выдержка вина? Назовите варианты выдержки вин.
2. Что такое ассамблирование, приведите пример.
3. Что такое купажирование, приведите пример.
4. Назовите факторы, которые влияют на качество готового вина.

### **Тема № 11 «Классификация виноградных вин»**

1. На какие группы можно подразделить вина.
2. Что такое ординарное вино.
3. Чем отличаются марочные от коллекционно- марочных вин.
4. Дать характеристику столовым винам. На какие группы подразделяются
5. Что представляют собой крепленные вина и на какие виды они делятся.

### **Тема № 12 «Ценообразование на ПОП»**

1. Дайте понятия цены и ценообразованию.
2. Дайте понятия ценам по характеру обслуживаемого оборота.
3. Дайте понятие инвентаризации на предприятиях общественного питания.
4. Что такое инвентаризационная опись товаро- материальных ценностей.
5. Кто является материально ответственным лицом на предприятиях общественного питания.

### **Тема № 13 «Характеристика аппаратов для приготовления кофе»**

1. Из каких основных контуров состоит электрическая схема кофеварочного аппарата «омниа- люкс»?
2. Что относят к мерам безопасности при эксплуатации электроустановок. Какую роль они играют при работе электроаппаратов?
3. Для чего служит кран подачи пара?
4. К чему приводит перегруз и недогруз холдера?
5. В чем разница при приготовлении кофе на машине автомат?
6. Дайте определения следующим понятиям: манометр, бойлер, датчик давления, бойлер (котел), датчик давления, фильтровочная группа, поддон для подогрева чашек, корпус, указатель уровня воды.

#### **Тема № 14 «Этапы приготовления эспрессо»**

1. Составьте алгоритм подготовки холдера к работе.
2. Составьте алгоритм приготовления эспрессо.
3. Что такое экстракция кофе. Как правильно производить ее при приготовлении эспрессо.
4. Оценка качества эспрессо. Работа над ошибками. Разбор использованной кофейной таблетки, качества готовой пенки, органолептических показателей качества.
5. Алгоритм приготовления кофейных зерен для эспрессо.

#### **Тема № 15 «Техника работы с молоком»**

1. Охарактеризуйте технику работы с молоком для приготовления различных групп напитков.
2. Искусство латте- арт и применение его для подачи напитков на основе приготовления кофе.
3. Основные параметры работы со сливками при приготовлении кофейных напитков.
4. Охарактеризуйте основные параметры работы с шоколадом.

#### **Тема № 16 «Характеристика машины для нарезки продуктов»**

1. Охарактеризуйте применение машины МРГ – 300 на предприятиях общественного питания.
2. От чего зависит толщина нарезанного кусочка продукта и как можно его изменить.
3. Для чего используется опорный столик.
4. Почему не рекомендуется нарезать тонкими кусочками продукт, который не имеет неоднородную массу.
5. Каково применение зажима с загрузочным лотком.
6. Что такое дисковый нож, привод, корпус машины.

#### **Тема № 17 «Характеристика электросоковыжималки – шинковки»**

1. Назовите основные части машины электросоковыжималки – шинковки СВШПП – 301.
2. Для чего используется диск шинковочный?
3. Как подготавливают продукты для приготовления сока?
4. Как производится санитарная чистка машины?
5. Для чего используются скобы?
6. Почему не рекомендуется использовать для сока мягкие фрукты?

#### **Тема № 18 «Характеристика холодильных прилавков-витрин»**

1. Назовите основные части машины «Прилавок- витрина Таир - 106»?
2. Для чего предназначен холодильный прилавок – витрина?
3. Какие бывают способы охлаждения?
4. Какие бывают холодильные агенты?
5. Какие бывают способы охлаждения?

6. Назовите виды торгово – технологического оборудования.

**Тема № 19 «Характеристика смешанных напитков»**

1. Что такое смешанный напиток. На какие основные группы делятся смешанные напитки?
2. Дать характеристику аперитивам на крепко алкогольной основе.
3. На какие группы подразделяются коктейли диджестивы.
4. Основные группы слоистых коктейлей. Назовите различие между этими группами.
5. Дать характеристику группе смешанных напитков типа ойстеры, кордиал, смешы, фрозены, флипы.
6. Характеристика коктейлей на основе сливок и мороженого. Характеристика базы для смешанных напитков такого типа.

**Тема № 20 «Характеристика смешанных напитков»**

1. Характеристика тонизирующим и прохладительным напиткам.
2. Характеристика всех групп напитков типа «Хайбол», характеристика основной базы для приготовления напитков.
3. Характеристика напитков типа джулепы, сангари, гроги, эг-ноги, тодди коблеры.
4. Дать характеристику всем группам напитков, приготовленных большими порциями.

## 2.2 Типовые задания по тематике контрольных работ для оценки освоения МДК 02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах для Э

### Вариант № 1

1. Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций баров. Классификация баров и их краткая характеристика.
2. Какие бывают виды расчета с потребителем в баре. Их краткая характеристика.
3. Подобрать правильное определение:

Содержание сахара	Классификация вина	Содержание спирта
0,2-14	Вино белое столовое сухое	16-18
0,5-2,5	Вино крепкое	9-14
до 0,3	Вино десертное сладкое	15-17
14-20	Вино красное столовое сухое	7-14
3-8	Вино столовое полусухое	17-20

### Вариант № 2

1. Какие бывают виды витрин. Составить алгоритм по оформлению витрины бара.
2. Характеристика винной карты. Варианты составления винной карты
3. Составьте инструкцию по подготовке кофеварки- эспрессо к работе с последующим алгоритмом окончания работы.

### Вариант № 3

1. Виды и классификации баров. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности в барах
2. Охарактеризовать группу напитков, приготовленных большими порциями.
3. Определите рабочие функции основных рабочих узлов машины для приготовления кофе:

№ п/п	Наименование	Краткая характеристика рабочие функции
1	Манометр давления воды и помпы	
2	Бойлер	
3	Датчик давления пара	
4	Фильтровочная группа	
5	Корпус	
6	Поддон для подогрева чаше	
7	Указатель уровня воды	

### Вариант № 4

1. Что входит в оснащение залов баров. Какие требования предъявляются к организации снабжения баров.
2. Что такое этикет. Основные правила профессионального этикета в работе бармена.
3. Составить алгоритм по подготовке бара, буфета к обслуживанию с указанием подготовки рабочего места, оборудования и инвентаря.

### Вариант № 5

1. Виды размещения продукции на витрине бара. Методы повышения спроса на продукцию бара, размещённую на витрине.
2. Основные задачи и функции системы R-Кеерг в работе предприятий общественного питания.
3. Дать характеристику вина согласно примеру № 1

№ п/п	Название вина	Классификация вина
1.	«Кокур Солнечной Долины»	Белое крепленое
2.	«Каберне Солнечной Долины»	
3.	«Черный Доктор»	
4.	«Черный Полковник»	
5.	«Приват»	
6.	«Золотая фортуна»	
7.	«Порто»	
8.	«Мадера Солнечной Долины»	
9.	«Солнечная Долина»	
10.	«Кагор Солнечной Долины»	
11.	«Шардоне Солнечной Долины»	
12.	«Меганом»	
13.	«Савиньон Солнечной Долины»	
14.	Мускатное Фестивальное	

### Вариант № 6

1. Стили работы бармена и их краткая характеристика.
2. Дать характеристику посуды для подачи отдельных групп напитков и коктейлей.
3. Установите соответствие выдержки коньяка к маркировке на этикетке

№ п/п	Определение	Соответствие	Понятие
1	V.S.	№ _____	Коньяк, с выдержкой в бочке не менее 6-и лет
2	V.S.O.P.	№ _____	Коньяк, с выдержкой в бочке не менее 5-и лет
3	V.V.S.O.P.	№ _____	Коньяк, с выдержкой в бочке не менее 4-х лет
4	X.O.	№ _____	Коньяк, имеющий выдержку в бочке не менее 2-х лет

### Вариант № 7

1. Разновидности барных стоек. Опишите устройство барной стойки и условия эксплуатации. Подготовка барной стойки к работе.
2. Что такое преискурант вино-водочных изделий. Характеристика и порядок составления.
3. Что такое тематическое обслуживание в работе бара? Назовите 2 мероприятия, которые можно запланировать в работе бара для увеличения спроса и посещаемости вашего заведения согласно следующих критерий: название, характеристика, с какой целью планируется данное мероприятие, применяемый стиль работы бармена, полученная выгода от мероприятия.

### Вариант № 8

1. Перечислите виды оборудования, применяемого в барах.
2. Что такое тонизирующие и прохладительные напитки. На какие группы они делятся.
3. Заполните шаблон винной карты бара согласно следующим данным.

Наименование напитка	Емкость литров	Цена за бутылку	Цена за 100 г	Цена за 50 г
Водка Немиров премиум	0,5			
Настойка анисовая Ricard	0,5			
Настойка хинная Dubonel	0,5			
Джин «Бифитер»	1,0			
Виски Blends				
Johnnie Walker Red Label	1,0			
Johnnie Walker Black Label	1,0			
Ирландский виски				
Jameson	1,0			
Tullamore Dew	1,0			
Ром Havana Club Silver Dry (кубинский светлый ром)	0,7			
Вино Кагор Южнобережный Массандра	0,75			
Вино Каберне Качинське Инкерман	0,75			
Вино Черный Полковник Солнечная Долина	0,75			
Шампанское Новый Свет брют	0,7			
Шампанское Новый свет сухое	0,7			
Шампанское Севастопольское полусухое	0,7			
Коньяк Hennessy V.S.	0,5			
Коньяк Hennessy V.S.O.P.	0,5			
Коньяк Hennessy X.O.	0,5			
Ликер Malibu	1,0			
Ликер Baileys	1,0			
Пиво Heineken светлое	0,5			
Сок Sandora в ассортименте	1,0			
Минеральная вода Боржоми газированная	0,5			

### Вариант № 9

1. Перечислите ассортимент барного инвентаря. Как производится подготовка барного инвентаря к посуде.
2. Охарактеризовать разновидности инвентаря, использующие для работы бармена.
3. Составить схему по подготовке электросоковыжималки-шинковки СВШП-301 к работе и указать требования техники безопасности во время работы машины.

### Вариант № 10

1. Витрины на предприятиях общественного питания и их характеристика.
2. Что такое кассовая станция в системе R-Кеерер. Что такое станция официанта в системе R-Кеерер. Их основные функции.



3. Начертить схему размещения барной продукции на витрине бара, отобразив несколько приемов размещения продукции бара.

#### Вариант № 11

1. Основные этапы подготовки рабочего места бармена.
2. Требования, предъявляемые бармену. Личная подготовка бармена к работе.
3. Составьте инструкцию по подготовке кофемолки к работе с определением рабочих функций таких основных узлов, как: загрузочный бункер, регулятор степени помола, приемный бункер, трамбователь, рычаг, кнопка пуска.

#### Вариант № 12

1. Что такое винная и коктейльная карта. Требования и порядок составления.
2. Дать характеристику коктейлям аперитивам. Дать характеристику основу для приготовления коктейлей аперитивов
3. Установите соответствие между маркировкой (на этикетке бутылки) и расшифровкой.

№ п/п	Маркировка	Соответствие	Расшифровка
1	Malt whisky	№ ____	Это виски, произведённый одной винокурней
2	Single malt	№ ____	Это смесь солодового виски с различных винокурней; возможен купаж разных лет выдержки;
3	Vatted malt	№ ____	Это зерновой виски, который главным образом входит в состав различных блендов, но иногда разливается по бутылкам отдельно как Single grain whisky
4	Single cask	№ ____	Это шотландский виски, получаемый из чистого ячменного солода без смешивания с зерновым виски. Солодовый виски бывает нескольких видов
5	Grain whisky	№ ____	Это солодовый виски, взятый из одной бочки. Виски этой категории бывает бочковой крепости, а изредка разбавлен до стандарта. Бочковой виски менее популярен, чем односолодовый. Как и смешанный виски, он должен быть выдержан в дубовых бочках и иметь крепость не менее 40% об

#### Вариант № 13

1. Что такое ароматические модификаторы. Какая их роль в приготовлении коктейлей.
2. Охарактеризовать инвентарь для работы с гарниром. Привести примеры гарнировки смешанных напитков и коктейлей.
3. Установите соответствие названия ликера к его составу:

№ п/п	Название	Соответствие	Характеристика
1	Гальяно	№ ____	Ирландский сливочный ликер на основе виски и сливок
2	Егермейстер	№ ____	Голландский ликер, производимый на основе смеси яичных желтков, виноградного сахара и специального эмульсификатора
3	Бейлиз	№ ____	Итальянский ликер на основе 40 различных трав и растений
4	Калуа	№ ____	Тройной сухой Французский ликер с ароматом апельсина.
5	Малибу	№ ____	Мексиканский ликер на основе кофейного зерна

6	Адвокат	№ ____	Французский ликер на основе масла анисового семени, горького миндаля и лакрицы.
7	Трипл Сек	№ ____	Ликер, родиной которого является Венесуэла, производимый на основе апельсина с добавлением корочек плодов померанца, корицы, гвоздики.
8	Самбука	№ ____	Ликер, родиной которой является остров Барбадос в Карибском море, производимый на основании белого карибского рома и молока кокосового ореха
9	Блю Кюрасао	№ ____	Немецкий ликер на основе 56 различных трав и корней-ев
10	Анизетт	№ ____	Итальянский ликер на основе лесной бузины, лакрицы, аниса.

#### Вариант № 14

1. Что такое база для коктейля. На какие группы делится база. Привести примеры.
2. Разновидности методов обслуживания в баре и их характеристика.
3. Начертить схему размещения барной продукции на витрине бара, применяя приемы размещения продукции бара по ценам и ассортименту барной продукции.

#### Вариант № 15

1. Подготовка бара к работе. Этапы подготовки бара к работе.
2. Дать характеристику коктейлям диджестивам. На какие группы они делятся.
3. Составить схему по подготовки машины для нарезания гастрономических продуктов МРГ-10 к работе и указать требования техники безопасности во время работы машины

#### Вариант № 16

1. Характеристика барной карты. Порядок составления карты бара.
2. Дать характеристику группам смешанных напитков и коктейлей.
3. Начертить схему расположения оборудования, инвентаря и посуды за барной стойкой.

#### Вариант № 17

1. Коктейльная карта бара. Характеристика и порядок составления.
2. Что такое гарнирование и сервировка смешанных напитков. Привести примеры.
3. Установите последовательность напитков в карте бара.

1	Покупные кондитерские изделия	
2	Прохладительные напитки- соки, минеральная 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	

### Вариант № 18

1. Охарактеризуйте технику розлива напитков в баре.
2. Дать характеристику сопутствующим компонентам для приготовления смешанных напитков
3. Установить соответствие температуры подачи вин:

Десертные вина	10-12
Белые сухие вина	20
Красные сухие вина	14-16
Полусухие белые	15-18
Полусладкие красные	18-20
Крепкие вина	14-16

### Вариант № 19

1. Охарактеризовать разновидности инвентаря, используемые для работы бармена.
2. Дать определения: смешанные напитки, коктейли, тонизирующие и прохладительные смешанные напитки, напитки, приготовляемые большими порциями.
3. Составить алгоритм по приготовлению кофе-эспрессо с указанием этапов подготовки холдера и группы к работе, дозировки и экстракции кофе. Дать оценку качества эспрессо.

### Вариант № 20

1. Дать характеристику инвентарю для работы со льдом.
2. Дать характеристику жидким и твердым модификаторам для приготовления коктейлей.
3. Установить соответствие подачи напитков в определенной посуде

№ п/п	Посуда подачи	Соответствие	Применение
1	Стакан хайбол	№ ____	Для подачи красного вина.
2	Стопка	№ ____	Для подачи алкогольных напитков со льдом.
3	Стакан олд-фешн	№ ____	Для подачи коктейля «Маргарита» и экзотических коктейлей.
4	Шот	№ ____	Для подачи прохладительных напитков, микс дринок.
5	Лафитная рюмка	№ ____	Для подачи горячих напитков.
6	Бокал Маргарита	№ ____	Для подачи крепких напитков, слоистых коктейлей.
7	Бокал Айриш-кофе	№ ____	Для подачи бренди, коньяка.
8	Бокал флюте	№ ____	Для подачи водки, горьких настоек.
9	Коньячный бокал (снифтер)	№ ____	В переводе означает «ураган» и используется для подачи одноименных коктейлей на основе фруктовых сиропов и рома.
10	Бокал Харикейн	№ ____	Для подачи шампанского, игристых вин и коктейлей с ними.

### Вариант № 21

1. Охарактеризовать инвентарь для смешивания напитков.
2. Дать характеристику вкусо- ароматическим компонентам.
3. Установить соответствие понятиям:

№ п/п	Инвентарь	Соответствие	Назначение
1	Гейзер	№ ___	Устройство для хранения соломинок, шпажек, салфеток.
2	Риммер	№ ___	Устройство для удаления углекислого газа из игристых вин и смешивания компонентов коктейлей.
3	Диспенсер для бара	№ ___	Палочка для размешивания и украшения коктейлей.
4	Костер	№ ___	Пробка для закупоривания открытой бутылки шампанского.
5	Мутовка барная	№ ___	Устройство для приготовления сахарного ободка (наледи) на кромке фужеров, рюмок бокалов.
6	Стрейнер	№ ___	Емкость для приготовления смешанных напитков, которая состоит из трех частей: стакана, фильтра-стрейнера и крышки.
7	Свизл-стик	№ ___	Для розлива натуральных напитков из бутылок, которые состоят из металлической трубочки с выходным отверстием для воздуха и используются для непрерывного наливания напитка тонкой струйкой.
8	Стоппер	№ ___	Служит для удаления кусочков льда из напитка при приготовлении его в шейкере и для перемешивания компонентов в стакане.
9	Джигер	№ ___	Подставка под стакан с напитками с логотипом бара или брендом напитка.
10	Шейкер	№ ___	Два мерных стаканчика из нержавеющей стали, соединённых в один, вместимостью 20 и 40 мл.

#### **Вариант № 22**

1. Дать характеристику сладкой группе вкусо-ароматических компонентов.
2. Дать характеристику горькой группе вкусо-ароматических компонентов.
3. Составьте инструкцию по подготовке к работе машины для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300 А с определением рабочих функций основных частей машины и требованиями техники безопасности во время работы машины.

#### **Вариант № 23**

1. Культура обслуживания: понятие; факторы, определяющие культуру обслуживания в предприятиях питания.
2. Понятие инвентаризации на предприятиях общественного питания. Цели и функции инвентаризации. Правила проведения инвентаризации.
3. Найдите решение следующей ситуационной задачи: «Посетитель заказал водку и к ней определенную закуску. В ходе выполнения заказа официант узнает, что водка закончилась. Найдите несколько вариантов решения этой проблемы, которые по вашему мнению не приведут к неприятной ситуации и конфликту с посетителем.»

#### **Вариант № 24**

1. Характеристика помещений для обслуживания посетителей.
2. Дать характеристику мероприятию «кофе-брейк»
3. Составить алгоритм подготовки бара при проведении выездного мероприятия. **Вариант**

#### **Вариант № 25**

1. Требования предъявляют к организации снабжения баров.
2. Правила техники безопасности для бармена.

3. Составить алгоритм по приготовлению классического коктейля группы сауэр, джу-леп, фраппе.

### **2.3. Типовые задания по тематике самостоятельных работ для оценки освоения МДК 02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах**

**Самостоятельная работа № 1** «Составление терминологического словаря новых терминов и определений».

**Самостоятельная работа № 3** «Составление презентации оформления витрин бара»

**Самостоятельная работа № 2** «Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению способов оформления витрин бара»

**Самостоятельная работа № 4** «Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению видов баров»

**Самостоятельная работа № 7** сообщение на тему «Культура обслуживания посетителей»

**Самостоятельная работа № 6** сообщение на тему «Профессиональный этикет в будущей профессии»

**Самостоятельная работа № 5** Доклад на тему «Формы и методы обслуживания потребителей»

**Самостоятельная работа № 8** Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению посуды, инструментов и инвентаря бара.

**Самостоятельная работа № 9** Составление презентации новых видов оборудования, посуды, инвентаря бара. Изучение пожарной безопасности

**Самостоятельная работа № 10** Изучение оборудования с индукционным нагревом, аппараты с СВЧ нагревом, аппараты с ИК нагревом, импортное оборудование.

**Самостоятельная работа № 11** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам параграфа и главам учебных пособий составленных преподавателем).

**Самостоятельная работа № 12** «Подготовка к практическим и лабораторным работам, контрольной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических, отчётов. Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению форм материальной ответственности. Заполнение отчётной документации бармена»

**Самостоятельная работа № 13** Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам параграфа и главам учебных пособий составленных преподавателем).

**Самостоятельная работа № 14** Самостоятельное изучение сборника рецептов приготовления кулинарной продукции.

**Самостоятельная работа № 15** Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ.

**Самостоятельная работа № 16** Повторение пройденного материала по изучению контрольно-кассовых машин на предприятиях общественного питания.

**Самостоятельная работа № 17** Использование Интернет ресурсов по изучению платежей в условиях современного развития предприятий общественного питания

**Самостоятельная работа № 18** Использование Интернет ресурсов для изучения разновидностей алкогольных и безалкогольных напитков

**Самостоятельная работа № 19** Составление слайдов и видео презентаций на тему «Технология производства алкогольных и безалкогольных напитков»

**Самостоятельная работа № 20** Написание реферата на тему «Основы для приготовления смешанных напитков»

**Самостоятельная работа № 21** Подготовка к практическим и лабораторным работам, контрольной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ.

#### **2.4. Типовые задания по тематике видео работ (презентаций) для оценки освоения МДК 02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах**

**Задание № 1** «Виды баров в современном развитии сферы индустрии гостеприимства»

**Задание № 2** «Виды стеклянной посуды, применяемой для работы баров»

**Задание № 3** «Современные методы составления винной карты»

**Задание № 4** «Методы составления коктейльной карты, как основы повышения спроса на продукцию бара в современной системе развития баров»

**Задание № 5** «Разновидности профессионального инвентаря и инструмента»

**Задание № 6** «Оборудование бар, буфета, применяемое для работы в обычном режиме»

**Задание № 7** «Машины для приготовления кофе»

**Задание № 8** «Машины для приготовления соков»

**Задание № 9** «Оборудование для приготовления коктейлей»

**Задание № 10** «Холодильное оборудование баров»

**Задание № 11** «Вино, как благодатный напиток»

**Задание № 12** «Технология приготовления виски»

**Задание № 13** «Секрет производства текилы»

**Задание № 14** «Ром- как легенда нашего времени»

**Задание № 15** «Технология приготовления горьких настоек»

**Задание № 16** «Разновидности ликеров.»

**Задание № 17** «Водка, как баз для коктейлей»

**Задание № 18** «Джин, как напиток ценителей»

**Задание № 19** «Разновидности смешанных напитков»

#### **2.5. Типовые задания по тематике рефератов для оценки освоения МДК 02. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах**

**Задание № 1** «Разновидности баров»

**Задание № 2** «Организация рабочего места бармена»

**Задание № 3** «Винная карта»

**Задание № 4** «Коктейльная карта»

**Задание № 5** «Барная карта»

**Задание № 6** «Современное оформление витрин в зависимости от типа баров»

**Задание № 7** «Планировочные решения баров»

**Задание № 8** «Формула построения расчета в различных типах бара»

**Задание № 9** «Виды и методы обслуживания в барах, буфетах»

**Задание № 10** «Этикет, как неотъемлемая часть компетентного бармена»

**Задание № 11** «Современное направление развития баров России»

### 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

<b>Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- рациональность организации рабочего места;</li><li>- соблюдение последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию и к закрытию;</li><li>- соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию;</li><li>- соблюдение правил профессионального этикета;</li><li>- соблюдение правил встречи гостей бара и прием заказа;</li><li>- соблюдение техники безопасности в процессе выполнения работ по подготовке бара к обслуживанию.</li></ul>
<p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- рациональность организации рабочего места;</li><li>- соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию;</li><li>- соблюдение правил профессионального этикета;</li><li>- соблюдение последовательности алгоритма обслуживания;</li><li>- правильность приема заказа с пояснениями потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</li><li>- соблюдение правильности выбора методов обслуживания;</li><li>- правильность произведения расчета с потребителями, оформление платежей по счетам, ведение кассовой документации;</li></ul>



<p>клиентами.</p>	
<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</li> <li>-соблюдение правил охраны труда и техники безопасности;</li> <li>-правильность эксплуатации оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил в процессе работы;</li> <li>-правильность использования необходимого инвентаря и весоизмерительного торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания;</li> <li>- грамотность подготовки посуды и приборов к обслуживанию;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.</li> </ul>
<p>ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</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"> <li>- правильность оформления необходимой учётно-отчетной документации;</li> <li>- правильность оформления отчетно-финансовых документов.</li> </ul>
<p>ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</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 собствен-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность применения технологии приготовления простых закусок;</li> <li>- правильное определение сроков и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</li> <li>- соблюдение правил приемки товара;</li> <li>- правильное и грамотное использование рецептуры приготовления кулинарной продукции;</li> </ul>

<p>ной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил отпуска кулинарной продукции;</li> <li>- правильное и качественное приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления.</li> </ul>
<p>ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</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"> <li>- соблюдение правил расчета с потребителями;</li> <li>- правильность оформления платежей по счетам;</li> </ul>
<p>ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</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> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность определения характеристики алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- правильность выбора приемов и способов отпуска напитков;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления смешанных напитков;</li> <li>- правильность подготовки рабочего места при изготовлении напитков;</li> <li>- грамотность подготовка сырья;</li> <li>- соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей;</li> <li>- соблюдение правил личной гигиены.</li> <li>- правильность подготовки сырья для смешанных напитков;</li> </ul>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности</li> </ul>

### 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 МК 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:

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
- Кулькова Л.В. Приготовление коктейлей и других смешанных напитков: Учебное пособие: Ростов-на-Дону «Феникс», 2002 -384 с.

Оборудование:

- Стойка барная стационарная
- Раковина для мытья оборудования и инвентаря
- Холодильное оборудование бара
- Машины для измельчения продуктов (блендер, миксер, кухонный комбайн, соковыжималка, крашница, взбиватель-измельчитель универсальный, кофемолка)
- Оборудование для приготовления горячих напитков.
- Натуральные образцы посуды (стеклянная, фарфоровая, металлическая)
- Барный инвентарь и инструмент

Время волнения задания 40 мин.

**Задания:**

**Вариант 1**

1. Классификация баров и их краткая характеристика.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача напитка «Крем бананово-молочный»

**Вариант № 2**

1. Производственные помещения баров. Их характеристика и требования к техническому оснащению.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача аперитива «Яичный»

**Вариант №3**

1. Характеристика торговых помещений баров. Требования к оснащению залов и к интерьеру.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими

нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).

3. Приготовление, оформление и подача напитка «Эг-ног ананасовый»

#### **Вариант №4**

1. Разновидности барных стоек. Опишите устройство барной стойки и условия эксплуатации. Подготовка барной стойки к работе.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача безалкогольного напитка «Фраппе апельсиновый «Дары Юга»

#### **Вариант №5**

1. Ассортимент барной посуды, инвентаря и инструмента и их подготовка к работе.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача аперитива «Синьор помидор»

#### **Вариант №6**

1. Требования, предъявляемые бармену. Личная подготовка бармена к работе.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача горячего напитка «Флип-кофе по-французски»

#### **Вариант №7**

1. Что такое этикет. Основные правила профессионального этикета в работе бармена.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача безалкогольного смешанного освежающего напитка «Мохито»

#### **Вариант № 8**

1. Что такое витрина, их разновидности и характеристика. Основные функции витрин в работе баров. Оформление витрин, как метод увеличения спроса на продукцию бара.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача напитка «Айс-мокко»

#### **Вариант № 9**

1. Что такое винная карта бара. Варианты составления винной карты.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача аперитива «Коблер из грейпфрутов»

#### **Вариант №10**

1. Что такое коктейльная карта бара. Варианты составления коктейльной карты.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).

3. Приготовление, оформление и подача аперитива «Кефирный»

#### **Вариант №11**

1. Что такое прейскуртант вино-водочных изделий. Характеристика и порядок составления.  
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).

3. Приготовление, оформление и подача безалкогольного смешанного напитка «Санди малиновый»

#### **Вариант №12**

1. Разновидности методов обслуживания в баре и их характеристика.

2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).

3. Приготовление, оформление и подача «Фраппе клубнично- ягодный»

#### **Вариант №13**

1. Составьте алгоритм приема исполнения заказа.

2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).

3. Приготовление, оформление и подача аперитива «Огуречный»

#### **Вариант №14**

1. Стили работы бармена и их краткая характеристика.

2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).

3. Приготовление, оформление и подача коктейля «Аль Капоне»

#### **Вариант №15**

1. Охарактеризуйте технику розлива напитков в баре.

2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).

3. Приготовление, оформление и подача напитка «Крем шоколадный»

#### **Вариант №16**

1. Какие бывают виды расчета с потребителем в баре. Их краткая характеристика.

2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).

3. Приготовление, оформление и подача аперитива «Физ гранатовый»

#### **Вариант № 17**

1. Что такое смешанные напитки и их классификация.

2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).

3. Приготовление, оформление и подача напитка «Пунш русский горячий»

#### **Вариант № 18**

1. Что такое база для коктейля. На какие группы делится база. Привести примеры.

2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача напитка «Санди цитрусовый»

#### **Вариант № 19**

1. Дать характеристику вкусо- ароматическим компонентам смешанных напитков.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача напитка «Пунш английский»

#### **Вариант № 20**

1. Дать характеристику сладкой группе вкусо-ароматических компонентов.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача аперитива «Джулеп клубничный»

#### **Вариант № 21**

1. Дать характеристику горькой группе вкусо-ароматических компонентов.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача горячего напитка «Вайт мокко»

#### **Вариант № 22**

1. Что такое ароматические модификаторы. Какая их роль в приготовлении коктейлей.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача напитка «Флип апельсиновый»

#### **Вариант № 23**

1. Дать характеристику жидким и твердым модификаторам для приготовления коктейлей.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача смешанного напитка «Айс-крим абрикосовый»

#### **Вариант № 24**

1. Охарактеризовать инвентарь для смешивания напитков.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача горячего напитка «Фидель»

#### **Вариант № 25**

1. Дать характеристику инвентарю и инструменту для работы со льдом.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача горячего напитка «Латте с горячим шоколадом»

#### **Вариант № 26**

1. Охарактеризовать инвентарь для работы с гарниром. Привести примеры гарнировки смешанных напитков и коктейлей.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача напитка «Джулеп сливовый»

**Вариант № 27**

1. Дать характеристику посуды для подачи отдельных групп напитков и коктейлей.
2. Отобразить этапы подготовки рабочего места бармена в соответствии с техническими нормами, санитарно-гигиеническими правилами и требованиями охраны труда и техники безопасности (в соответствии с вопросом № 3).
3. Приготовление, оформление и подача напитка «Флип чайный»

### **3.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

#### **III.a. УСЛОВИЕ**

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 27**

**Время выполнения задания – 60 мин.**

#### **Оборудование:**

- Стойка барная стационарная
- Раковина для мытья барного инвентаря и инструмента

#### **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.
9. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2015. – 320 с.

#### **Методические пособия:**

Инструкционные карты.

#### **Справочная литература:**



### III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

№	Наименование критерия	Соответствие документу или эталону	Оценка
1.	Рациональность организации рабочего места;	Инструкционная карта	
2.	Соблюдение последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию и к закрытию	Инструкционная карта	
3.	Соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию и профессионального этикета	Инструкционная карта	
4.	Соблюдение правил встречи гостей бара и прием заказа	Инструкционная карта	
5.	Правильность приема заказа с пояснениями потребителям по напиткам и продукции бара, буфета	Инструкционная карта	
6.	Правильность произведения расчета с потребителями, оформление платежей по счетам, ведение кассовой документации	Инструкционная карта	
7.	Правильное и качественное приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления.	Инструкционная карта	
8.	Соблюдение техники безопасности в процессе выполнения работ по подготовке бара к обслуживанию	Инструкционная карта	

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию и к закрытию;</li> <li>- соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию;</li> <li>- соблюдение правил профессионального этикета;</li> <li>- соблюдение правил встречи гостей бара и прием заказа;</li> <li>- соблюдение техники безопасности в процессе вы-</li> </ul>

<p>результаты своей работы.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>полнения работ по подготовке бара к обслуживанию.</p>
<p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность организации рабочего места;</li> <li>- соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию;</li> <li>- соблюдение правил профессионального этикета;</li> <li>- соблюдение последовательности алгоритма обслуживания;</li> <li>- правильность приема заказа с пояснениями потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</li> <li>- соблюдение правильности выбора методов обслуживания;</li> <li>- правильность произведения расчета с потребителями, оформление платежей по счетам, ведение кассовой документации;</li> </ul>
<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</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 .5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</li> <li>-соблюдение правил охраны труда и техники безопасности;</li> <li>-правильность эксплуатации оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил в процессе работы;</li> <li>-правильность использование необходимого инвентаря и весоизмерительного торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания;</li> <li>- грамотность подготовки посуды и приборов к обслуживанию;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.</li> </ul>

<p>ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</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"> <li>- правильность оформления необходимой учётно-отчетной документации;</li> <li>- правильность оформления отчетно-финансовых документов.</li> </ul>
<p>ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</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"> <li>- правильность применения технологии приготовления простых закусок;</li> <li>- правильное определение сроков и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</li> <li>- соблюдение правил приемки товара;</li> <li>- правильное и грамотное использование рецептуры приготовления кулинарной продукции;</li> <li>- соблюдение правил отпуска кулинарной продукции;</li> <li>- правильное и качественное приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления.</li> </ul>
<p>ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</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"> <li>- соблюдение правил расчета с потребителями;</li> <li>- правильность оформления платежей по счетам;</li> </ul>
<p>ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность определения характеристики алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- правильность выбора приемов и способов отпуска напитков;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления смешанных напитков;</li> <li>- правильность подготовки рабочего места при изготовлении напитков;</li> </ul>

<p>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> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность подготовка сырья;</li> <li>- соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями;</li> <li>- соблюдение технологии приготовления смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей;</li> <li>- соблюдение правил личной гигиены.</li> <li>- правильность подготовки сырья для смешанных напитков;</li> </ul>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности</li> </ul>

### 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)
Последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.	ПК 2.1., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Подготовка барного инвентаря, мерного инструмента.	ПК 2.1., ПК 2.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Составление меню, прейскуранта, барной карты, винного листа.	ПК 2.1., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Отработка приемов при обслуживании посетителей способом самообслуживания, обслуживании официантами, барменами, комбинированном методе.	ПК 2.1., ПК 1.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.	ПК 1.1., ПК 2.2., ПК 2.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом на различных массовых банкетных мероприятиях.	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.6., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом на выездных мероприятиях.	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.6., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме с соблюдением правил профессионального этикета.	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.6., ПК 2.7., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ с мерным инструментом и инвентарем, инвентарем для работы со льдом.	ПК 2.1., ПК 2.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение работ с весоизмерительным оборудованием. Взвешивание продуктов, заполнение таблиц, решение расчетов по взвешиванию продуктов.	ПК 2.1., ПК 2.3., ПК 2.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Эксплуатация оборудования бара, буфета с соблюдением охраны труда, санитарных норм и правил.	ПК 2.1., ПК 2.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Составление калькуляционных карточек, их понятие, характеристика, порядок заполнения.	ПК 2.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Инвентаризационная документация. Порядок списания	ПК 2.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,

боя посуды, брака, порчи продуктов, правила и последовательность составления актов.	ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Правила и оформление кассовой и отчетной документации бармена.	ПК 2.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Работа со сборником рецептур, расчет продуктов для приготовление простых закусок, салатов, канапе.	ПК 2.5., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление простых закусок с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления.	ПК 2.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Порядок подачи, способы подбора напитков к простым закускам.	ПК 2.5., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Эксплуатация контрольно-кассовой машины. Ведение кассовой документации. Соблюдение техники безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах.	ПК 2.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Составление формул смешанных напитков.	ПК 2.7., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Способы смешивания напитков, подача готовых напитков.	ПК 2.1., ПК 2.3, ПК 2.7., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление, оформление и подача безалкогольных и алкогольных смешанных напитков	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.7., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление, оформление и подача длинных, средних и коротких смешанных напитков	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.7., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление, оформление и подача горячих и холодных смешанных напитков	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.7., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление, оформление и подача аперитивов и диджестивов	ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3, ПК 2.7., 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

**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	Последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.	6	
2	Подготовка барного инвентаря, мерного инструмента.	6	
3	Составление меню, прейскуранта, барной карты, винного листа.	6	
4	Отработка приемов при обслуживании посетителей способом самообслуживания, обслуживании официантами, барменами, комбинированном методе.	6	
5	Соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.	6	
6	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом на различных массовых банкетных мероприятиях.	6	
7	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом на выездных мероприятиях.	6	
8	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме с соблюдением правил профессионального этикета.	6	
9	Выполнение работ с мерным инструментом и инвентарем, инвентарем для работы со льдом.	6	
10	Выполнение работ с весоизмерительным оборудованием. Взвешивание продуктов, заполнение таблиц, решение расчетов по взвешиванию продуктов.	6	
11	Эксплуатация оборудования бара, буфета с соблюдением охраны труда, санитарных норм и правил.	6	
12	Составление калькуляционных карточек, их понятие, характеристика, порядок заполнения.	6	
13	Инвентаризационная документация. Порядок списания боя посуды, брака, порчи	6	

	продуктов, правила и последовательность составления актов.		
14	Правила и оформление кассовой и отчетной документации бармена.	6	
15	Работа со сборником рецептов, расчет продуктов для приготовление простых закусок, салатов, канапе.	6	
16	Приготовление простых закусок с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления.	6	
17	Порядок подачи, способы подбора напитков к простым закускам.	6	
18	Эксплуатация контрольно-кассовой машины. Ведение кассовой документации. Соблюдение техники безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах.	6	
19	Составление формул смешанных напитков.	6	
20	Способы смешивания напитков, подача готовых напитков.	6	
21	Приготовление, оформление и подача безалкогольных и алкогольных смешанных напитков	6	
22	Приготовление, оформление и подача длинных, средних и коротких смешанных напитков	6	
23	Приготовление, оформление и подача горячих и холодных смешанных напитков	6	
24	Приготовление, оформление и подача аперитивов и диджестивов	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

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Знакомство с предприятием. Характеристика торгово - технологических помещений. Характеристика помещений для потребителей. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте	ПК 2.1., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Подготовка барного и буфетного инвентаря к работе. Подготовка к безопасной эксплуатации оборудование бара, буфета к обслуживанию. Ознакомление с меню, прейскурантом, барной картой, винным листом.	ПК 2.1, ПК 2.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Правила личной подготовки бармена к обслуживанию. Организация рабочего места бармена, оформление витрины бара, буфета с соблюдением сроков хранения.	ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета.	ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.7., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета в обычном режиме.	ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.7., 2.2., ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета на массовых банкетных мероприятиях.	ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.7., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета на выездных мероприятиях.	ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.7., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Отработка правил личной гигиены и профессионального этикета	ПК 2.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Работа со специализированным инвентарем для приготовления напитков и коктейлей, холодных закусок и десертов.	ПК 2.1., ПК 2.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Знакомство с весоизмерительным оборудованием, правила пользования, проверка клеймения, правила взвешивания.	ПК 2.1., ПК 2.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Эксплуатация в процессе работы машин для из-	ПК 2.1., ПК 2.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК

мельчения кофе, приготовления чая, кофе.	4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Эксплуатация машин для приготовления соков	ПК 2.1., ПК 2.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Эксплуатация машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	ПК 2.1., ПК 2.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Эксплуатация оборудования для приготовления коктейлей.	ПК 2.1., ПК 2.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Эксплуатация холодильного оборудования баров.	ПК 2.1., ПК 2.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Требования и правила оформления документов учета	ПК 2.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Составление калькуляционных карточек	ПК 2.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре	ПК 2.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Проведение списания боя, лома, товарно-материальных ценностей	ПК 2.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Проведение анализа по составлению акта на брак и порчу продуктов	ПК 2.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Оформление отчетных и кассовых документов	ПК 2.4., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых и комбинированных бутербродов, канапе	ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3., ПК 2.5., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и варенных овощей	ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3., ПК 2.5., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы и нерыбных продуктов моря.	ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3., ПК 2.5., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение наличного и безналичного расчета с потребителями. Оформление платежей по счетам.	ПК 2.4., ПК 2.6., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Работа на контрольно-кассовых машинах. Классификация, назначение и основные принципы работы	ПК 2.1., ПК 2.3., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Подача слабоалкогольных и безалкогольных напитков	ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3., ПК 2.7., 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.
Работа с наполнителями и смягчающе-сглаживающими компонентами	ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3., ПК 2.7., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление смешанных безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей	ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3., ПК 2.7., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление длинных, средних и коротких смешанных, горячих, холодных напитков, аперитивов и диджестивов.	ПК 2.1., ПК 2.2, ПК 2.3., ПК 2.7., 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

**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 час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	Знакомство с предприятием. Характеристика торгово - технологических помещений. Характеристика помещений для потребителей. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте	6	
2	Подготовка барного и буфетного инвентаря к работе. Подготовка к безопасной эксплуатации оборудование бара, буфета к обслуживанию. Ознакомление с меню, прейскурантом, барной картой, винным листом.	6	
3	Правила личной подготовки бармена к обслуживанию. Организация рабочего места бармена, оформление витрины бара, буфета с соблюдением сроков хранения.	6	
4	Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета.	6	
5	Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета в обычном	6	

6	режиме. Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета на массовых банкетных мероприятиях.	6	
7	Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета на выездных мероприятиях.	6	
8	Отработка правил личной гигиены и профессионального этикета	6	
9	Работа со специализированным инвентарем для приготовления напитков и коктейлей, холодных закусок и десертов.	6	
10	Знакомство с весоизмерительным оборудованием, правила пользования, проверка клеймения, правила взвешивания.	6	
11	Эксплуатация в процессе работы машин для измельчения кофе, приготовления чая, кофе.	6	
12	Эксплуатация машин для приготовления соков	6	
13	Эксплуатация машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	6	
14	Эксплуатация оборудования для приготовления коктейлей.	6	
15	Эксплуатация холодильного оборудования баров.	6	
16	Требования и правила оформления документов учета	6	
17	Составление калькуляционных карточек	6	
18	Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре	6	
19	Проведение списания боя, лома, товарно-материальных ценностей	6	
20	Проведение анализа по составлению акта на брак и порчу продуктов	6	
21	Оформление отчетных и кассовых документов	6	
22	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых и комбинированных бутербродов, канапе	6	
23	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и варенных овощей	6	
24	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы и нерыбных продуктов моря.	6	
25	Выполнение наличного и безналичного расчета с потребителями. Оформление платежей по счетам.	6	
26	Работа на контрольно-кассовых машинах. Классификация, назначение и основные принципы работы	6	
27	Подача слабоалкогольных и безалкогольных напитков	6	
28	Работа с наполнителями и смягчающе-сглаживающими компонентами	6	

29	Приготовление смешанных безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей	6	
30	Приготовление длинных, средних и коротких смешанных, горячих, холодных напитков, аперитивов и диджестивов.		

Дата  
М.П.

Подпись мастера п/о

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных Дневника практики, 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.

#### IV. Форма оценочной ведомости

##### 4.1.ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

###### **ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК.**

Обучающийся \_\_\_\_\_

на 1 курсе по профессии 43.01.01. Официант, бармен освоил программу профессионального модуля **ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок в объеме 594 часа.**

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
<b>МДК 02.</b> Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	Экзамен	
<b>УП.02</b>	Дифференцированный зачет	
<b>ПП.02</b>	Дифференцированный зачет	
<b>ПМ.02</b> Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Экзамен (квалификационный)	
<b>Коды проверяемых компетенций</b>		<b>Оценка (освоен / не освоен)</b>
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета. ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания. ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями. ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции. ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта. ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		

<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> <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:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

