

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ  
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

---

**43.01.01**

---

(код и наименование модуля)

---

профессиональной образовательной программы  
по профессии/специальности СПО:

---

***Официант, бармен***

---

(код и наименование специальности)

---

по программе базовой подготовки

---

Форма обучения: очная

Казань  
2024

Фонд оценочных средств учебной дисциплины (ФОС) разработан в соответствии с:

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595);

- учебным планом 43.01.01 Официант, бармен среднего профессионального образования;

- одобрен Педагогическим советом № 15 от 29.06.2023.

Разработчик(и) ФОС Уразаева Н.Р.

## СОДЕРЖАНИЕ

### **I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

1 Область применения.....	4
2 Объекты оценивания – результаты освоения УД/МДК.....	4
3 Формы контроля и оценки результатов освоения УД/МДК.....	5

### **II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ.....7**

### **III. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ УД/МДК .....10**

# I. Паспорт комплекта фонда оценочных средств

## 1. Область применения

Комплект **фондов оценочных средств** (ФОС) предназначен для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, освоивших программу дисциплины «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего и промежуточного контроля и разработан на основании программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.01.01 Официант, бармен.

### 2. Объекты оценивания – результаты освоения УД/МДК

Комплект ФОС позволяет оценить следующие результаты освоения программы профессионального модуля в соответствии с ФГОС профессии/специальности 43.01.01 Официант, бармен и рабочей программой дисциплины «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»:

#### **навыки:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

#### **знания:**

- 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 приборов к работе;
- 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 расчета 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.

**умения:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием 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 счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

Вышеперечисленные умения, знания и практический опыт направлены на формирование у студентов следующих **профессиональных и общих компетенций**:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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 и использование 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).

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.

### **3. Формы контроля и оценки результатов освоения УД/МДК**

#### **Структура оценки сформированности компетенций на этапе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины**

Контролируемые разделы	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	Уровни сформированности компетенции	
<b>МОДУЛЬ 1.</b>	ОК 1 - ОК 7	Устный опрос	не аттестован	4 и менее
			низкий	5 – 6
	средний	7 – 8		
	высокий	9 – 10		
	ОК 1 - ОК 7, ПК 1.1- ПК 1.4	Тестирование	не аттестован	4 и менее
			низкий	5 – 6
			средний	7 – 8

			высокий	9 – 10
<b>макс:</b>				<b>20</b>
<b>МОДУЛЬ 2.</b>	ПК 1.1 – ПК 1.4.	Практическа я работа	не аттестован низкий средний высокий	4 и менее 5– 6 7 – 8 9 – 10
	ОК 1 – ОК 7	Защита презентации	не аттестован низкий средний высокий	4 и менее 5– 6 7 – 8 9 – 10
<b>макс:</b>				<b>20</b>
<b>ИТОГО ЗА ДВА МОДУЛЯ:</b>				<b>40</b>
За посещаемость, начисляется в рамках БРС по электронному журналу:				<b>10</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДВА МОДУЛЯ:</b>				<b>50</b>

Выполнение учебных заданий по дисциплине в ходе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины оценивается от 0 до 40 баллов (до 20 в каждой из 2-х модулей текущих аттестаций). Посещаемость занятий оценивается от 0 до 10 баллов (до 5 в каждой из 2-х модулей).

Выполнение заданий на этапе сдачи экзамена/зачета по дисциплине оценивается от 0 до 50 баллов.

Итоговое оценивание уровня сформированности компетенций по дисциплине проводится комплексно по результатам текущего контроля успеваемости в ходе изучения дисциплины и результатам промежуточной аттестации на этапе сдачи экзамена/зачета.

### **Оценка сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации**

Код контролируемой компетенции	Форма оценивания	Уровни сформированности компетенции	
ОК 1, ОК 3 - ОК 6	Ответ за вопросы к экзамену	– не аттестован	0 – 14
		– низкий	15 – 32
		– средний	33 – 42
		– высокий	43 – 50
<b>макс: 50 баллов</b>			

### **Комплексная оценка сформированности компетенций по результатам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Этапы оценивания уровня сформированности компетенций	Уровни сформированности компетенций	
Оценка уровня сформированности компетенций на этапе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины	Не аттестован Низкий Средний Высокий	0 – 14 15 – 32 33 – 42 43 – 50
Оценка уровня сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации	Не аттестован Низкий Средний Высокий	0 – 14 15 – 32 33 – 42 43 – 50
Итоговая оценка сформированности компетенций	Не аттестован Низкий Средний Высокий	50 и менее 51 – 65 66 – 84 85 – 100

При итоговом оценивании сформированности компетенций для перевода оценки из 100-балльной в 4-балльную необходимо пользоваться таблицей перевода.

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка	Уровень сформированности компетенции
50 и менее	Неудовлетворительно	Не аттестован
51 – 65	Удовлетворительно	Низкий уровень
66 – 84	Хорошо	Средний уровень
85 – 100	Отлично	Высокий уровень

## **II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**



## Вопросы для проведения собеседования (устного опроса)

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Вопросы для собеседования (устного опроса)
ОК 1 - ОК 7		<p>1. Какие ключевые элементы входят в понятие обслуживания потребителей в организациях общественного питания?            Ответ: Ключевые элементы включают в себя приветствие и размещение гостей, прием и выполнение заказов, подача блюд и напитков, удовлетворение особых требований гостей, расчет и прощание с клиентами.</p> <p>2. Какие стандарты качества обслуживания должны соблюдаться в ресторанах и кафе?            Ответ: Стандарты качества включают в себя своевременное и вежливое обслуживание, чистоту и порядок в зале и на кухне, качество подаваемых блюд и напитков, профессиональное поведение и внешний вид персонала, а также обеспечение комфорта и безопасности гостей.</p> <p>3. Как персонал ресторана должен реагировать на жалобы и замечания клиентов?            Ответ: Персонал должен выслушать жалобу, извиниться за возникшие неудобства, предложить решение проблемы или компенсацию, проверить удовлетворенность клиента после устранения проблемы и принять меры для предотвращения подобных ситуаций в будущем.</p> <p>4. Какие методы используются для повышения лояльности клиентов в сфере общественного питания?            Ответ: Методы включают в себя программы лояльности, специальные предложения и акции, предоставление бонусов за повторные посещения, персонализированный подход к</p>

		<p>клиентам, высокий уровень сервиса и внимание к отзывам клиентов.</p> <p>5. Какие современные технологии применяются для улучшения обслуживания в ресторанах?</p> <p>Ответ: Современные технологии включают в себя системы электронного заказа и расчетов, мобильные приложения для бронирования столиков и заказа еды, CRM-системы для управления взаимоотношениями с клиентами, цифровые меню и интерактивные экраны для клиентов.</p> <p>6. Как правильно организовать работу официантов для эффективного обслуживания гостей?</p> <p>Ответ: Необходимо обеспечить четкое распределение обязанностей, обучение стандартам сервиса, регулярные тренировки и инструктажи, мотивацию и контроль за выполнением обязанностей, а также поддержку взаимодействия между кухней и залом.</p> <p>7. Какие факторы влияют на выбор ресторана потребителями?</p> <p>Ответ: Факторы включают в себя качество и разнообразие меню, уровень обслуживания, интерьер и атмосфера заведения, расположение, цена и соотношение цены и качества, а также отзывы и рекомендации других клиентов.</p> <p>8. Как обеспечить высокое качество блюд в ресторане?</p> <p>Ответ: Высокое качество блюд обеспечивается за счет использования свежих и качественных продуктов, соблюдения технологических процессов приготовления, постоянного контроля качества, обучения и сертификации поваров, а также регулярного обновления меню с учетом сезонности и предпочтений клиентов.</p> <p>9. Какие меры безопасности необходимо соблюдать в ресторанах?</p>
--	--	---

		<p>Ответ: Меры безопасности включают в себя соблюдение санитарных норм и гигиенических требований, регулярную дезинфекцию помещений и оборудования, контроль за состоянием здоровья персонала, обеспечение пожарной безопасности и наличие аварийных выходов, а также обучение персонала действиям в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>10. Как влияет интерьер и атмосфера заведения на восприятие клиентов?</p> <p>Ответ: Интерьер и атмосфера заведения существенно влияют на восприятие клиентов, создавая общее впечатление о заведении, формируя комфорт и уют, поддерживая тематику и стиль ресторана, а также способствуя повторным визитам и рекомендациям другим потенциальным гостям.</p>
--	--	--

### **Форма, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций**

Форма оценивания	Уровни оценивания	Критерии оценивания
Собеседование	Не аттестован (Не удовлетворительно)	Студент имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки.
	Низкий (Удовлетворительно)	Студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.
	Средний (Хорошо)	Студент твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок.
	Высокий (Отлично)	Студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; свободно

		применяет полученные знания на практике.
--	--	--

### Тестовые задания

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Тестовые вопросы																																																		
ОК 1 - ОК 7, ПК 1.1- ПК 1.4		<p>1. Последовательность действий официанта при обслуживании гостей. Выглядит этот сценарий следующим образом:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подача аперитивов.</li> <li>2. Расчет.</li> <li>3. Встреча клиентов.</li> <li>4. Рассаживание за столики, знакомство с заведением.</li> <li>5. Принятие и подача основного заказа.</li> <li>6. Представление меню.</li> <li>7. Прощание.</li> <li>8. Чек-бек.</li> <li>9. Предложение дополнительных блюд и напитков.</li> </ol> <p>Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td> </tr> </table> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td> </tr> <tr> <td>3</td><td>4</td><td>6</td><td>1</td><td>5</td><td>8</td><td>9</td><td>2</td><td>7</td> </tr> </table> <p>2. Перечислите очередность подачи блюд:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Десерт;</li> <li>2. Суп;</li> <li>3. Аперитив (напитки перед едой);</li> <li>4. Горячая закуска;</li> <li>5. Горячий напиток.</li> <li>6. Холодная закуска;</li> <li>7. Горячее блюдо;</li> </ol> <p>Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td> </tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9										1	2	3	4	5	6	7	8	9	3	4	6	1	5	8	9	2	7	1	2	3	4	5	6	7							
1	2	3	4	5	6	7	8	9																																												
1	2	3	4	5	6	7	8	9																																												
3	4	6	1	5	8	9	2	7																																												
1	2	3	4	5	6	7																																														

**Правильный ответ:**

1	2	3	4	5	6	7
3	6	4	2	7	1	4

3. Напишите последовательность предварительной сортировки стола:

1. сервировка приборами
2. раскладывание салфеток
3. накрытие стола скатертью и напероном
4. расстановка приборов со специями, ваз с цветами и других аксессуаров стола.
5. сервировка стеклянной посудой
6. накрытие стола мольтоном
7. сервировка тарелками

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4	5	6	7

**Правильный ответ:**

1	2	3	4	5	6	7
4	6	2	7	5	1	3

4. Напишите последовательность этапов организации обслуживания посетителей:

1. предварительная сервировка столов
2. расстановка мебели
3. рекомендации официантов и сомелье при выборе блюд и напитков
4. подача счета
5. досервировка стола в соответствии с заказом
6. встреча гостей и размещение их в зале
7. получение и подготовка посуды, столовых приборов

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4	5	6	7

**Правильный ответ:**

1	2	3	4	5	6	7
2	7	1	6	3	5	4

5. Последовательность появления предприятий питания на Руси в историческом масштабе:

1. кафе
2. кабак
3. чайная
4. ресторан

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
2	1	3	4

6. Правильная последовательность функций, осуществляемых предприятиями общественного питания в процессе деятельности:

1. реализация продуктов питания
2. производство продукции
3. снабжение предприятия
4. организация потребления

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
2	1	3	4

7. Последовательность записи категорий блюд и напитков в меню общедоступного кафе:

1. горячие закуски
2. сладкие блюда
3. холодные закуски и блюда
4. горячие напитки
5. основные горячие блюда

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4	5

**Правильный ответ:**

1	2	3	4	5
3	1	5	2	4

8. Последовательность записи в меню мясных горячих

блюд в зависимости от способа тепловой обработки:

1. жареное
2. запеченное
3. припущенное
4. тушеное
5. отварное

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4	5

**Правильный ответ:**

1	2	3	4	5
3	5	1	4	2

9. Последовательность проведения сертификации предприятия ОП:

1. подготовка документов к сертификации
2. получение сертификата соответствия
3. проверка ПОП на соответствие документам
4. инспекционный контроль ПОП

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
2	1	4	3

10. Последовательность записи в меню супов в зависимости от вида:

1. Молочные, холодные, сладкие
2. Пюре
3. Прозрачные
4. Заправочные

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
3	4	2	1

11. Способы подачи блюд:

1. «в обнос» или французский способ

2. Подача блюд с производства, и европейский способ подачи блюд

3. Русский способ подачи блюд

Характеристика:

А. Официант подходит к потребителю справа и ставят тарелку перед ним, снимает крышку, переворачивают ее и переносят на подсобный стол.

Б. Официант подходит к потребителю с левой стороны, останавливается, выдвинув левую ногу на полступни, и слегка наклоняет блюдо и универсальным прибором перекладывает блюдо в тарелку.

В. Все закуски, вторые блюда, десерты выставляются на стол.

Запишите выбранные буквы под соответствующие цифры:

1	2	3

**Правильный ответ:**

1	2	3
Б	А	В

12. Способы подачи блюд:

1. «в обнос» или французский способ

2. Подача блюд с производства, и европейский способ подачи блюд

3. Русский способ подачи блюд

Характеристика:

А. Официант подходит к потребителю справа и ставят тарелку перед ним, снимает крышку, переворачивают ее и переносят на подсобный стол.

Б. Официант подходит к потребителю с левой стороны, останавливается, выдвинув левую ногу на полступни, и слегка наклоняет блюдо и универсальным прибором перекладывает блюдо в тарелку.

В. Все закуски, вторые блюда, десерты выставляются на стол.

Запишите выбранные буквы под соответствующие цифры:

1	2	3

**Правильный ответ:**

1	2	3
Б	А	В

13. Виды банкетов:

1. Банкет за столом с полным обслуживанием



официантами

2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

3. Банкет - фуршет

4. Банкет-коктейль

5. Банкет- чай

6. Комбинированный банкет

Характерные особенности банкетов:

А. Смешанные банкеты, состоящий из двух, трех видов банкетов, проводимых одновременно.

Б. Время проведения банкета вторая половина дня в 15-16 часов. Меню включает в себя сладкие блюда.

В. Все участники банкета пьют и едят стоя, закуски и напитки официант разносит на блюдах и подносах.

Г. Участники банкета по собственному желанию выбирают себе блюда и напитки, пьют и едят стоя, пользуясь только вилкой.

Д. Размещение гостей за столом произвольно. Обслуживание происходит как самостоятельно участником банкета так и официантом

Е. Банкет проводится за красиво сервированным столом, где участники сидят согласно своему социальному положению, закуски, блюда, напитки заранее на стол не ставятся, все блюда подаются в строгой последовательности.

Запишите выбранные буквы под соответствующие цифры:

1	2	3	4	5	6

**Правильный ответ:**

1	2	3	4	5	6
Е	Д	Г	В	Б	А

14. Этапы организации обслуживания посетителей:

1. подготовительного

2. основного

3. завершающего

Операции:

А. предложение меню карты вин, аперитива

Б. подготовка подсобных столов, сервантов, барной стойки, стеклянных витрин

В. уборка помещений

Г. досервировка стола в соответствии с заказом

Д. расчет с посетителями

Е. предварительная сервировка столов  
Ж. рекомендации официантов и сомелье при выборе блюд и напитков

З. подача счета

Запишите выбранные буквы под соответствующие цифры:

1	2	3

**Правильный ответ:**

1	2	3
Б, В, Е	А, Г, Ж	Д, З

15. Разряды, присваиваемые официанту:

1. Пятый
2. Четвёртый
3. Третий

Должен официант знать:

А. Обслуживания посетителей и сервировка столов в ресторанах, кафе и барах с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий; виды и правила сервировки столов и обслуживания различных торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп; ассортимент, нормы выхода, подробную кулинарную характеристику, правила подачи и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки; порядок оформления счетов и расчетов по ним посетителей; правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.

Б. Правила сервировки столов и реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам; краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и покупные товары. Виды, назначение и требования к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи. Правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря. Порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

В. Виды и правила сервировки столов, отражающих национальные особенности и тематическую направленность предприятия; формы и правила обслуживания иностранных туристов на торжественных и официальных приемах, совещаниях, конференциях, переговорах, соответствие ассортимента.

Запишите выбранные буквы под соответствующие цифры:

1	2	3

**Правильный ответ:**

	2	3
	А	Б

16. Этапы формирования русской народной кухни:

1. С II тысячелетия до н.э 860г прославянское (сколоцкое) общество.

2. Монгольский период XII-XIV век, иго.

3. Допетровская Русь, московский период XV-XVII век усиление московского княжества.

4. XIX в перерастание народности в нацию 1812- середина XIX - до  $\frac{3}{4}$  века.

Описание кухни:

А. Кухня этого периода соответствует древнерусской кухне.

Б. Возрождение русской кухни, пересмотр кулинарного русского наследства, реформа русской кухни, восстановление русского национального меню, процесс «собираания» забытых русских рецептов.

В. Рост русской народной кухни. Характеризуется разнообразием вариантов постного стола. Стол царский по сравнению со столом простолюдина обогащён ассортиментом блюд, более изысканный, сложный по приготовлению и украшению. В этот период повара заимствуют восточные приемы, такие как варка на пару, приходит слоеное тесто.

Г. Языческий, дохристианский период.

Запишите выбранные буквы под соответствующие цифры:

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
Г	А	В	Б

17. Этапы формирования русской народной кухни

1. 860г становление русского гос-ва.

2. IX-XI век, домонгольский период.

3. Эпоха петровских времен. Русское государство становится империей.

4. 3-я часть XIX в до 1917г.

Описание кухни:

А. Основной характерной чертой русской кухни было разделение её на скоромную и постную. Возник широкий ассортимент блюд постного стола, много блюд из грибов, овощей, зернобобовых, рыбы.

Б. Характеризуется воссозданием единой русской национальной кухни. Русская кухня господствующих классов, благодаря неповторимому ассортименту блюд. Русская кухня стала занимать наряду с французской кухней ведущее место в Европе.

В. Наступает радикальное размежевание кухни господствующих классов и русского народа. Русская знать с начала XVIII в открыто заимствует и вводит западно-европейские кулинарные традиции.

Г. Кухня родовая, племенная сочетала в себе характерные черты земледелия от скифов (славян пахарей), рыболовства. Хлеб в основном просяной в виде лепешек, отсутствие пищевых запретов.

Запишите выбранные буквы под соответствующие цифры:

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
Г	А	В	Б

18. Установите соответствие

Особенности обслуживания:

1. особо вежливо, не навязывая своего мнения
2. быстрое обслуживание, не навязывая своего мнения
3. тактичная консультация

Тип гостя:

А. нерешительные посетители

Б. нервные гости

В. высокомерные посетители.

Запишите выбранные буквы под соответствующие цифры:

1	2	3

**Правильный ответ:**

1	2	3
В	Б	А

19. Установите соответствие

Особенности обслуживания:

1. особое оформление блюд
2. быстрое обслуживание

3. уважительное обслуживание

Тип гостя:

А. дети

Б. деловые посетители

В. случайные гости

Запишите выбранные буквы под соответствующие цифры:

1	2	3

**Правильный ответ:**

1	2	3
Б	А	В

20. Установите соответствие

Особенности обслуживания:

1. особо вежливо, не навязывая своего мнения

2. быстрое обслуживание, не навязывая своего мнения

3. тактичная консультация

Тип гостя:

А. пожилые посетители

Б. молодежь

В. самоуверенные посетители

Запишите выбранные буквы под соответствующие цифры:

1	2	3

**Правильный ответ:**

1	2	3
А	Б	В

21. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров:

а) ресторан высшего класса

б) ресторан эконом класса

в) **ресторан класса люкс**

22. Стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта:

а) **технологическая карта**

б) технологическое меню

в) технологическая карточка

23. Предоставление услуг по приготовлению блюд для

		<p>проведения общественного мероприятия:</p> <p><b>а) социальный кейтеринг</b></p> <p>б) общественное питание</p> <p>в) разъездной кейтеринг</p> <p>24.Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?</p> <p>а) Бар</p> <p>б) Кафе</p> <p><b>в) Ресторан</b></p> <p>г) Закусочная</p> <p>д) Ларек</p> <p>25.Встреча гостей должна осуществляться:</p> <p>а) официантом;</p> <p>б) администратором;</p> <p><b>в) любым сотрудником, который находится ближе к гостям.</b></p> <p>г) барменом.</p> <p>26.Профессия бармена имеет следующие разряды:</p> <p>а) 4-6</p> <p>б) 1-3</p> <p><b>в) 3-5</b></p> <p>27.Допустимо ли поворачиваться к гостю спиной?</p> <p>а) конечно, если нет другой возможности;</p> <p><b>б) всегда находиться к гостю в пол-оборота, если невозможно стоять лицом;</b></p> <p>в) нет.</p> <p>28.Если гость, которого обслуживает другой официант, просит Вас подойти, ваши действия:</p> <p>а) попросите администратора найти официанта, который обслуживает это столик;</p> <p><b>б) немедленно подойдете;</b></p> <p>в) крикните гостю «сейчас к Вам подойдёт Ваш официант».</p> <p>29.Если вошёл гость, а по близости нет ни официантов, ни администратора, ни директора, действия бармена:</p> <p>а) бармен не предпринимает никаких действий, т.к. в его обязанности не входит встречать гостей;</p> <p><b>б) немедленно выйдет из-за барной стойки, проводит к столику, подаст меню;</b></p> <p>в) поприветствует гостя из-за барной стойки, не делая больше ничего.</p> <p>30. Если гости рассчитались, но ещё сидят за столиком, действия официанта:</p>
--	--	---

	<p>а) подойти к столику и предложить гостям проводить их до двери;</p> <p><b>б) подойти к столику и предложить какой-нибудь десерт или напиток;</b></p> <p>в) не подходить к столику, ждать пока гости уйдут.</p> <p>31.Совокупность операций выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга</p> <p>Ответ _____</p> <p>Правильный ответ: Процесс обслуживания</p> <p>1. Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.</p> <p>Ответ _____</p> <p>Правильный ответ: Форма обслуживания</p> <p>32.Кофе- ... — это организация питания в ресторанах для быстрого обслуживания участников совещаний, конференций, деловых переговоров, а также вне ресторанов (конференц-залах, холлах)</p> <p>Ответ _____</p> <p>Правильный ответ: брейк</p> <p>33.Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей</p> <p>Ответ: _____</p> <p>Правильный ответ: закусочная</p> <p>34.Условия снабжения, при которых сезонность в поступлении продуктов часто обуславливает необходимость замены одних продуктов другими</p> <p>Ответ: _____</p> <p>Правильный ответ: принцип совместимости</p> <p>35.Ресторан такого типа, в первую очередь, специализируется на реализации разных видов пиццы, а также различных закусок, кондитерских изделий, безалкогольных и алкогольных напитков</p> <p>Ответ: _____</p> <p>Правильный ответ: пиццерия</p> <p>36.Санитарно — ... безопасность — это отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами</p> <p>Ответ: _____</p>
--	---

	<p>Правильный ответ: гигиеническая</p> <p>37.Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием цены</p> <p>Ответ: _____</p> <p>Правильный ответ: меню</p> <p>38.Связующие звено между руководством и посетителями</p> <p>Ответ: _____</p> <p>Правильный ответ: метрдотель (администратор)</p> <p>39. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?</p> <p>Ответ: _____</p> <p>Правильный ответ: слева.</p> <p>40. При сервировке стола ложку кладут:</p> <p>Ответ: _____</p> <p>Правильный ответ: справа от тарелки</p>
--	---

### Форма, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Форма оценивания	Уровни оценивания	Критерии оценивания
Тестирование	– не аттестован	50% и менее
	– низкий	51% – 65 %
	– средний	66 % – 84%
	– высокий	85% – 100%

### Практические работы

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Практическая работа
ОК 1 – ОК 7		1. Практическая работа № 3. Основные типы предприятий общественного предприятия. Заполните Таблицу 1.

Таблица 1.

Название предприятия	Краткая характеристика
.....	.....




**Правильный ответ:**

Название предприятия	Краткая характеристика
Ресторан	Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.
Бар	Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.
Кафе	Предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
Столовая	Общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
Закусочная	Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием.
Буфет Кафетерий	Структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.
Кофейня	Заведение, где посетителю предлагается большой выбор выпечки, десертов, горячих и холодных напитков из кофе и чая. Меню кофейни также может содержать ограниченное количество блюд из полуфабрикатов высокой готовности, но основу его составляют всё же мучные и сладкие блюда.

## Форма, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Форма оценивания	Уровни оценивания	Критерии оценивания
Практические работы	Не аттестован (Не удовлетворительно)	Студент имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки; практические работы не выполнены или выполнены с ошибками, влияющими на качество выполненной работы.
	Низкий (Удовлетворительно)	Студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; практические работы выполняет с ошибками, не отражающимися на качестве выполненной работы.
	Средний (Хорошо)	Студент твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок; умеет применять полученные знания на практике; практические работы выполняет правильно, без ошибок.
	Высокий (Отлично)	Студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; практические работы (задания) выполняет правильно, без ошибок, в установленное нормативом время.

### Темы презентаций

1. Основы обслуживания потребителей в общественном питании
2. Шаги приветствия и размещения гостей.
3. Техники общения с клиентами.
4. Правила подачи блюд.
5. Техники управления конфликтами.

### Требования к оформлению презентаций

1. Соблюдайте единый стиль оформления;

2. Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации;
3. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).
4. На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста;
5. Для фона и текста используйте контрастные цвета. Предпочтительнее, если фон светлый, а текст темный;
6. Обратите особое внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).
7. Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде;
8. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.
9. Размер заголовка не менее 24 пунктов, остальной информации не менее 18 пунктов;
10. Не более двух - трех типов шрифтов в одной презентации;
11. Для выделения информации использовать начертание: полужирный шрифт, курсив или подчеркивание.
12. Первый слайд – это титульный слайд, на котором представлены: сверху полное наименование ОУ, название работы по центру; ФИО автора после названия работы справа.
13. На последнем слайде указывается: источники, список литературы, глоссарий и т.д.
14. Оптимальный объем. Объем презентации не должен быть менее 8-10 слайдов и не более 20 слайдов. Зрительный ряд из большого числа слайдов вызывает утомление, отвлекает от сути рассматриваемой темы. Исключения составляют презентации, предназначенные для длительной демонстрации ознакомительного характера с большим количеством визуального материала. В этом случае объем презентации - из расчета не менее чем 1 мин. на один слайд, а на слайды, содержащие ключевые моменты и основополагающие понятия - по 2 мин.

### **Форма, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций**

Форма оценивания	Уровни оценивания	Критерии оценивания
Презентация	Не аттестован (Не удовлетворительно)	Студент имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает

		грубые ошибки.
	Низкий (Удовлетворительно)	Студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.
	Средний (Хорошо)	Студент твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок.
	Высокий (Отлично)	Студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике.

### III. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ УД/МКД

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Вопросы для промежуточной аттестации
ОК 1, ОК 3 - ОК 6		<p>1 Какие качества должен иметь менеджер по обслуживанию клиентов в ресторане? Развернутый ответ: Менеджер по обслуживанию клиентов должен обладать отличными коммуникативными навыками, умением решать конфликты, знанием стандартов обслуживания и гостеприимства, а также способностью к быстрому принятию решений и управлению персоналом.</p> <p>2 Какие методы мотивации персонала используются в сфере общественного питания? Развернутый ответ: В сфере общественного питания применяются различные методы мотивации, включая финансовые стимулы (бонусы, премии), нефинансовые стимулы (поощрения, награды), обучение и развитие навыков,</p>

		<p>карьерный рост и создание комфортной рабочей атмосферы.</p> <p>3 Какие технологии используются для улучшения качества обслуживания в ресторанах?  Развернутый ответ: Для улучшения качества обслуживания в ресторанах используются различные технологии, такие как системы управления отношениями с клиентами (CRM), мобильные приложения для заказа и оплаты, автоматизированные системы учета запасов и POS-системы.</p> <p>4 Какие основные требования предъявляются к качеству продуктов в ресторанах?  Развернутый ответ: К продуктам в ресторанах предъявляются высокие требования качества, включая свежесть, безопасность, соответствие стандартам и сертификатам, а также использование натуральных и качественных ингредиентов.</p> <p>5 Каковы основные принципы составления меню в ресторане?  Развернутый ответ: При составлении меню в ресторане учитываются разнообразие блюд, баланс питательных веществ, сезонность продуктов, кулинарные предпочтения целевой аудитории и финансовая эффективность.</p> <p>6 Какие факторы влияют на формирование цен в меню ресторана?  Развернутый ответ: На формирование цен в меню ресторана влияют себестоимость блюд, конкурентоспособность, спрос и предложение, местоположение ресторана, уровень сервиса и эксклюзивность предлагаемых блюд.</p>
--	--	--

		<p>7 Какие виды сервиса существуют в ресторанном бизнесе?  Развернутый ответ: В ресторанном бизнесе существуют различные виды сервиса, включая обслуживание за столиками, самообслуживание, банкетное обслуживание, кейтеринг, рум-сервис и тейк-аут.</p> <p>8 Какие нормы и стандарты гигиены должны соблюдаться в ресторане?  Развернутый ответ: В ресторане должны соблюдаться нормы и стандарты гигиены, такие как чистота помещений и оборудования, личная гигиена персонала, правильное хранение и обработка продуктов, а также контроль за соблюдением санитарных норм.</p> <p>9 Какие методы контроля качества обслуживания используются в ресторанах?  Развернутый ответ: Для контроля качества обслуживания в ресторанах используются методы, такие как тайный покупатель, анкетирование клиентов, мониторинг отзывов в интернете, аудиты и стандартизация процессов обслуживания.</p> <p>10 Какие стратегии удержания клиентов применяются в ресторанном бизнесе?  Развернутый ответ: Стратегии удержания клиентов включают программы лояльности, персонализированные предложения, высокое качество обслуживания, уникальные кулинарные опыты и регулярное обновление меню.</p> <p>11 Какие особенности организации банкетного обслуживания?  Развернутый ответ: Банкетное обслуживание требует тщательного</p>
--	--	--

		<p>планирования, координации с клиентом, подбора меню и напитков, оформления зала, а также обеспечения высокого уровня сервиса и внимания к деталям.</p> <p>12 Какие требования предъявляются к оформлению стола в ресторане? Развернутый ответ: Оформление стола в ресторане должно соответствовать типу заведения, поводу, стилю сервировки и эстетическим стандартам. Важны чистота, правильная расстановка посуды и столовых приборов, а также декоративные элементы.</p> <p>13 Какие факторы влияют на выбор поставщиков для ресторана? Развернутый ответ: При выборе поставщиков для ресторана учитываются качество и свежесть продуктов, ценовая политика, надежность и условия поставки, а также возможность предоставления эксклюзивных товаров.</p> <p>14 Каковы преимущества использования CRM-систем в ресторанном бизнесе? Развернутый ответ: CRM-системы позволяют улучшить взаимодействие с клиентами, анализировать предпочтения и поведение, оптимизировать маркетинговые кампании, повысить эффективность обслуживания и укрепить лояльность клиентов.</p> <p>15 Какие аспекты важны при разработке концепции ресторана? Развернутый ответ: При разработке концепции ресторана важны уникальность идеи, целевая аудитория, дизайн интерьера, оригинальность меню, маркетинговая стратегия и соответствие трендам рынка.</p>
--	--	---

## Форма, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Форма оценивания	Уровни оценивания	Критерии оценивания
Устный опрос	Не аттестован (Не удовлетворительно)	Студент имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки.
	Низкий (Удовлетворительно)	Студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.
	Средний (Хорошо)	Студент твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок.
	Высокий (Отлично)	Студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике.



МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ  
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с  
приготовлением смешанных напитков и простых закусок

---

**43.01.01**

(код и наименование модуля)

---

профессиональной образовательной программы  
по профессии/специальности СПО:

***Официант, бармен***

---

(код и наименование специальности)

по программе базовой подготовки

---

Форма обучения: очная

Казань  
2024

Фонд оценочных средств учебной дисциплины (ФОС) разработан в соответствии с:

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595);

- учебным планом 43.01.01 Официант, бармен среднего профессионального образования;

- одобрен Педагогическим советом № 15 от 29.06.2023.

Разработчик(и) ФОС Уразаева Н.Р.

## СОДЕРЖАНИЕ

### **I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

1 Область применения.....	4
2 Объекты оценивания – результаты освоения УД/МДК.....	4
3 Формы контроля и оценки результатов освоения УД/МДК.....	5

### **II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ.....7**

### **III. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ УД/МДК .....10**

# **I. Паспорт комплекта фонда оценочных средств**

## **1. Область применения**

Комплект **фондов оценочных средств** (ФОС) предназначен для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, освоивших программу дисциплины «ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего и промежуточного контроля и разработан на основании программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.01.01 Официант, бармен.

### **2. Объекты оценивания – результаты освоения УД/МДК**

Комплект ФОС позволяет оценить следующие результаты освоения программы профессионального модуля в соответствии с ФГОС профессии/специальности 43.01.01 Официант, бармен и рабочей программой дисциплины «ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»:

#### **знания:**

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

#### **умения:**

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- 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;

- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.

Вышеперечисленные умения, знания и практический опыт направлены на формирование у студентов следующих **профессиональных и общих компетенций**:

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);

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 учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями;

ПК 2.5 - Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции;

ПК 2.6 - Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

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

### 3. Формы контроля и оценки результатов освоения УД/МДК

#### Структура оценки сформированности компетенций на этапе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины

Контролируемые разделы	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	Уровни сформированности компетенции	
<b>МОДУЛЬ 1.</b>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7,	Устный опрос	не аттестован низкий средний высокий	4 и менее 5 – 6 7 – 8 9 – 10
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Тестирование	не аттестован низкий средний высокий	4 и менее 5 – 6 7 – 8 9 – 10
<b>макс:</b>				<b>20</b>
<b>МОДУЛЬ 2.</b>	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4,	Практическая работа	не аттестован низкий средний высокий	4 и менее 5 – 6 7 – 8 9 – 10

	ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7			
	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7	Защита презентации	не аттестован низкий средний высокий	4 и менее 5 – 6 7 – 8 9 – 10
<b>макс:</b>				<b>20</b>
<b>ИТОГО ЗА ДВА МОДУЛЯ:</b>				<b>40</b>
За посещаемость, начисляется в рамках БРС по электронному журналу:				<b>10</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДВА МОДУЛЯ:</b>				<b>50</b>

Выполнение учебных заданий по дисциплине в ходе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины оценивается от 0 до 40 баллов (до 20 в каждой из 2-х модулей текущих аттестаций). Посещаемость занятий оценивается от 0 до 10 баллов (до 5 в каждой из 2-х модулей).

Выполнение заданий на этапе сдачи экзамена/зачета по дисциплине оценивается от 0 до 50 баллов.

Итоговое оценивание уровня сформированности компетенций по дисциплине проводится комплексно по результатам текущего контроля успеваемости в ходе изучения дисциплины и результатам промежуточной аттестации на этапе сдачи экзамена/зачета.

### **Оценка сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации**

Код контролируемой компетенции	Форма оценивания	Уровни сформированности компетенции	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПК 2.1, ПК 2.2,	Ответ на вопросы экзамена	– не аттестован – низкий – средний – высокий	0 – 14 15 – 32 33 – 42 43 – 50

ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7			
<b>макс: 50 баллов</b>			

**Комплексная оценка сформированности компетенций по результатам  
текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Этапы оценивания уровня сформированности компетенций	Уровни сформированности компетенций	
	Оценка уровня сформированности компетенций на этапе текущего контроля успеваемости в процессе изучения дисциплины	Не аттестован Низкий Средний Высокий
Оценка уровня сформированности компетенций на этапе промежуточной аттестации	Не аттестован Низкий Средний Высокий	0 – 14 15 – 32 33 – 42 43 – 50
Итоговая оценка сформированности компетенций	Не аттестован Низкий Средний Высокий	50 и менее 51 – 65 66 – 84 85 – 100

При итоговом оценивании сформированности компетенций для перевода оценки из 100-балльной в 4-балльную необходимо пользоваться таблицей перевода.

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка	Уровень сформированности компетенции
50 и менее	Неудовлетворительно	Не аттестован
51 – 65	Удовлетворительно	Низкий уровень
66 – 84	Хорошо	Средний уровень
85 – 100	Отлично	Высокий уровень

**II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**

**Вопросы для проведения собеседования (устного опроса)**



Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Вопросы для собеседования (устного опроса)
<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7</p>		<p>1. Классификация предприятий общественного питания.</p> <p><b>Правильный ответ:</b>  <b>Предприятие общественного питания</b> — предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления.</p> <p>Рестораны, кафе, бары сочетают производство, реализацию и организацию потребления продукции с организацией отдыха и развлечений потребителей.</p> <p>В зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции и номенклатуры услуг все предприятия общественного питания подразделяются на определенные группы.</p> <p><b>Заготовочные предприятия</b> выпускают полуфабрикаты, кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия и снабжают ими доготовочные предприятия, предприятия торговли. К заготовочным предприятиям относятся фабрики-заготовочные, фабрики -кухни, комбинаты полуфабрикатов, специализированные цехи.</p> <p><b>Доготовочные предприятия</b> из продукции заготовочных предприятий выпускают готовую продукцию, которую реализуют через собственную торговую сеть, организуя ее потребление. К доготовочным предприятиям относятся столовые-доготовочные, кафе, закусочные.</p> <p><b>Предприятия с полным циклом</b> производства выполняют функции заготовочного и доготовочного предприятий. К таким предприятиям относятся комбинаты питания, крупные рестораны, предприятия, работающие на</p>

		<p>сырье.</p> <p>2. Классификация типов предприятий.</p> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <p>По типам предприятия подразделяются на рестораны, бары, кафе, столовые и закусочные.</p> <p><b>Ресторан</b> — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, с высоким уровнем обслуживания официантами и высококвалифицированным персоналом. В ресторанах реализуются также винно-водочные, кондитерские и табачные изделия. Ресторан также организует досуг потребителя в форме различных развлекательных.</p> <p><b>Бар</b> — специализированное предприятие с барной стойкой, предназначенное для реализации смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских изделий, покупных товаров. Бары подразделяются на классы: люкс, высший и первый. По ассортименту реализуемой продукции бары подразделяются на молочные, пивные, кофейные, а по способу приготовления — на коктейль-бары и гриль-бары. По специфике обслуживания бывают видео-бары, бары-варьете и др. Обслуживание осуществляется официантами-барменами.</p> <p><b>Кафе</b> — предприятие общественного питания с ограниченным по сравнению с рестораном ассортиментом блюд. В меню кафе могут быть фирменные и заказные блюда, мучные кондитерские изделия и напитки, в основном блюда несложного приготовления. Обслуживание осуществляется официантами или по типу самообслуживания. Как и рестораны, кафе организуют отдых</p>
--	--	--

		<p>потреби гелей и их развлечения. В зависимости от ассортимента реализуемой продукции кафе бывают: кафе-молочная, кафе-кондитерская, кафе-мороженое, от контингента потребителей: кафе молодежное, кафе детское и др.</p> <p><b>Столовая</b> — предприятие общественного питания, предназначенное для выпуска и реализации различных блюд в соответствии с меняющимся по дням недели меню. Столовая может обслуживать всех желающих или определенный контингент потребителей. Метод обслуживания в столовой — самообслуживание. По ассортименту реализуемой продукции столовые бывают общего типа и диетические. В диетической столовой возможно обслуживание официантами. По обслуживаемому контингенту столовая может быть школьной, студенческой и др. По месту расположения столовые бывают общедоступными и обслуживающими определенный контингент потребителей по месту работы или учебы.</p> <p><b>Закусочная</b> — предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей и реализующее ограниченный ассортимент блюд несложного приготовления из определенного вида сырья. По ассортименту реализуемой продукции закусочные подразделяются на специализированные, как, например, пельменная, вареничная, блинная, сосисочная, шашлычная, пирожковая, и общего типа. Метод обслуживания в закусочных — самообслуживание.</p> <p>3. Формы организации производства.</p>
--	--	--

		<p><b>Правильный ответ:</b></p> <p>В общественном питании выделяют три формы организации производства:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализации;</li> <li>2) приготовление продукции из полуфабрикатов и ее реализация;</li> <li>3) организация потребления пищи при ее незначительной подготовке к реализации.</li> </ol> <p>Иначе говоря, по характеру организации производства есть предприятия с полным и неполным технологическим циклом.</p> <p><b>Сырье</b> – это продукты, из которых производят кулинарную продукцию по схеме: обработка сырья – приготовление блюд – реализация. <b>Полуфабрикаты</b> – это продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях и имеющие разную степень готовности.</p> <p><b>Готовая продукция</b> – блюда и кулинарные изделия, готовые к реализации.</p> <p>Выпускаемая предприятиями общественного питания продукция является скоропортящейся и требует быстрой реализации. Различные продукты и сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, также не выдерживают длительных сроков хранения. В связи с этим предприятия общественного питания должны обеспечить максимальное сокращение сроков хранения, обработки сырья и реализации готовой кулинарной продукции. Поэтому коммерческий успех предприятия и санитарная безопасность его продукции напрямую зависят от того, насколько правильно и точно составлен заказ и скоординирована работа поставщиков полуфабрикатов и сырья. Для того чтобы правильно определить объем производственной программы и</p>
--	--	---

		<p>ассортимент выпускаемой продукции, необходимо принимать во внимание спрос потребителей на различные виды блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Большое значение для правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания имеют соблюдение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.</p> <p>4. Типы производственных помещений.</p> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <p>Все производственные помещения предприятий общественного питания принято подразделять на заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные. <b>Заготовочные</b> – это овощной, мясной, рыбный и птицебельевой цехи на крупных предприятиях, на предприятиях небольшой мощности – овощной и мясо-рыбный цехи. К <b>доготовочным</b> относятся горячий и холодный цехи, к подсобным – цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях), к <b>вспомогательным</b> – раздаточные, хлебоборезки, котломойки.</p> <p><b>Основные условия правильной организации технологического процесса приготовления пищи:</b> оптимальная площадь производственных помещений, их рациональное размещение и обеспечение производственных цехов необходимым оборудованием.</p> <p>Как показала практика работы отечественных и зарубежных предприятий, наиболее целесообразен для современных предприятий общественного питания <b>линейный принцип размещения оборудования.</b></p>
--	--	---

		<p>Линии комплектуются из отдельных секций, специализированных на выполнении определенных технологических операций. Все секции должны быть одинаковы по высоте и ширине (глубине), а длина их должна быть кратной определенной, установленной для всех секций величине (модулю). Оборудование, предназначенное для комплектования таких линий, получило название <b>секционного модулированного оборудования.</b></p> <p>5. Санитарные нормы к помещениям.  <b>Правильный ответ:</b>  Санитарные нормы к помещениям, а также наличие условий, обеспечивающих соблюдение законов об охране труда работников,— это то, что должно соблюдаться и на крупных государственных или акционерных, и на частных предприятиях.  В производственных помещениях предприятий общественного питания потолки должны иметь высоту не менее 3–3,3 м. Для стен применяют клеевую краску светлых оттенков, а панели стен на высоту 1,7 м облицовывают светлыми керамическими плитками, которые легко поддаются санитарной обработке. Для покрытия полов используют плитку и другие водонепроницаемые материалы, удобные для мытья.  При создании необходимых условий для труда работников немалое значение имеет температурный режим в производственных помещениях. Так, в заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16–18°С, в горячем цехе – 22–25°С. Специальные вентиляционные системы должны обеспечивать удаление перегретого</p>
--	--	---

		<p>воздуха, паров и отходящих газов. Для этого устанавливают вытяжную механическую и приточно-вытяжную вентиляцию. При вытяжной вентиляции несвежий воздух удаляется из помещений вентилятором, а свежий поступает через поры стен или специально оставленные каналы и отверстия в стенах и покрытиях, а также через вентиляционные приточные решетки.</p> <p>При приточно-вытяжной вентиляции в помещениях монтируются отдельные вентиляторы, вызывающие движение и обмен воздуха, или оборудуются вентиляционные приточная и вытяжная установки, когда воздух поступает и удаляется по каналам из жести, кирпича или пластика, а регулирование притока воздуха происходит при помощи решеток.</p> <p>Для создания и поддержания искусственного микроклимата и заданных температуры, влажности, подвижности и чистоты воздуха в производственных помещениях применяют автоматические установки для кондиционирования воздуха. Производственные помещения должны быть оснащены холодной, горячей водой и канализацией. На случай отсутствия горячей воды должны быть установлены резервные водонагреватели. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам и другому оборудованию. При устройстве канализации предусматривается быстрое удаление сточных вод. Ванны, раковины, умывальники снабжаются гидравлическими затворами, предупреждающими проникновение канализационных запахов.</p> <p>б. Овощной цех. Этапы очистки, нарезки</p>
--	--	---

		<p>картофеля и корнеплодов.</p> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <p><b>Овощной цех.</b> Его называют первым среди заготовочных цехов. В современных специализированных овощных цехах может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: могут работать поточные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и винегретов.</p> <p>Необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия, диктует особенности обработки овощей различных видов.</p> <p>Так, сортировка картофеля производится на крупных заготовочных предприятиях в сортировочных машинах. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится.</p> <p>Картофель и корнеплоды моют в специальных моечных или моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях) или картофелечистках с гладким диском (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Машины загружают при помощи транспортера, который подает картофель из бункера овощной кладовой. Вымытые овощи при помощи другого транспортера поступают в очистительные машины, где картофель очищается, а затем производится его доочистка.</p> <p>На крупных заготовочных предприятиях, где организуются отдельные поточные линии обработки картофеля, корнеплодов</p>
--	--	--



		<p>и других овощей, для очистки картофеля применяют очистительные машины непрерывного действия, а на средних и мелких предприятиях – машины периодического действия.</p> <p>При очистке картофеля можно применять термический и химический способы. При термическом способе для очистки картофеля применяют специальные печи с высокой температурой или аппараты, где осуществляется обработка картофеля паром. При химическом способе картофель обрабатывается в специальном аппарате раствором каустической соды.</p> <p><b>Нарезка</b> – следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие овощи соломкой, брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.</p> <p>Огурцы, кабачки, капусту обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используют шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Подготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех.</p> <p>7. Мясной цех. Обработка мяса и рыбы.</p> <p><b>Правильный ответ:</b>  <b>Мясной цех.</b> Его назначение – производство полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы и дичи. На предприятиях с большим объемом производства, снабжающих мясными полуфабрикатами другие</p>
--	--	---

		<p>предприятия общественного питания, для мясного цеха выделяют отдельное помещение.</p> <p>Обработка мяса и рыбы на предприятиях небольшой мощности с законченным циклом производства может осуществляться в одном помещении, при обязательном соблюдении требований санитарного режима.</p> <p>Мясо нередко поступает замороженным, поэтому первая операция технологического процесса обработки мяса – дефростация, т. е. оттаивание. Для этого используют специальные камеры и дефростеры, где туши хранят в подвешенном состоянии при плюсовой температуре.</p> <p><b>Разруб туши на части</b> – следующая операция – осуществляется при помощи ленточной или циркулярной пилы. На мелких предприятиях туши делят на части на разрубочном столе (круглой колоде из твердых пород дерева) мясницким топором и ножом-рубак. Большой нож-рубак используют для рубки костей баранины, птицы, дичи, малым ножом нарубают мелкие кости и мясо для рагу.</p> <p>Затем производятся <b>обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции</b>. Эти операции осуществляются на производственных столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора. Обвалка мяса, подрезка мякоти и снятие ее с кости производятся при помощи большого и малого обвалочных ножей, зачистка мяса и нарезка его на порции – при помощи большого, среднего и малого ножей (поварская тройка). При этом большим ножом нарезают крупные куски, средним – мелкие и снимают филе, малым – зачищают отдельные части туши и выполняют некоторые другие операции. Нарезанные куски мяса</p>
--	--	---

		<p>разрыхляют рыхлителем или тяткой.</p> <p>С целью приготовления фарша на крупных предприятиях применяют мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, на мелких – универсальные приводы со сменными механизмами или используют настольные мясорубки.</p> <p>При обработке птицы, дичи и голя на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших предприятиях отводят специальные рабочие места.</p> <p>8. Рыбный цех. первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов.</p> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <p><b>Рыбный цех.</b> Здесь происходит первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение.</p> <p>Рыбу <i>оттаивают</i> в ваннах с двумя отделениями в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. Камбалу, чиня, осетровых рыб для облегчения дальнейшей обработки ошпаривают. Для этой цели к ваннам подводят горячую воду и используют решетку с ручками. Крупную рыбу осетровых пород размораживают на металлических стеллажах с поддоном снизу при комнатной температуре. Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки.</p> <p>Малыми поварскими ножами на</p>
--	--	--

		<p>специальных столах с желобом, спинкой и бортами <i>потрошат</i> рыбу. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают ножницами. После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями и укладывают на противни.</p> <p>Осуществляется приготовление рыбных полуфабрикатов на отдельном столе, где находятся разделочные доски, комплект ножей поварской тройки, специи, весы. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубку, на крупных – универсальный привод с комплектом механизмов. Рыбные полуфабрикаты хранят в охлажденном состоянии не более 12 ч, рыбную массу – 6 ч.</p> <p>9. Моечная кухонной посуды.</p> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <p>Моечную кухонной посуды на всех предприятиях общественного питания располагают рядом с горячим цехом и камерой пищевых отходов. В помещении моечной должны быть подтоварники, на которых ставят посуду, поступившую для мытья, тара для отходов пищи, ванны с двумя отделениями, стеллажи с полками-решетками для сушки вымытой посуды, трап для стока воды.</p> <p>Посудомоечная машина решает проблемы мытья посуды, но при ее отсутствии приходится делать это вручную.</p> <p>Поступающая в моечную использованная посуда, предварительно очищается от остатков пищи при помощи деревянных лопаток и промывается в первом отделении моечной ванны щетками или мочалками в горячей воде с</p>
--	--	---

		<p>использованием моющих средств. Затем во втором отделении вымытая посуда ополаскивается горячей водой (90°C). Если на стенках посуды сохранились остатки пригоревшей пищи, в посуду предварительно наливают теплую воду, чтобы дать корке отмокнуть. Остатки пищи собирают в ведра с крышками, а затем доставляют их в камеру хранения пищевых отходов. Посуду разного назначения не разрешается мыть в одной воде.</p> <p>Моют разделочные доски, затем их обдают кипятком так же, как и посуду. Обрабатывают пищеварочные котлы водой при температуре 50°C с применением щеток и ополаскивают горячей водой не ниже 70°C. Разрешается использовать моющее средство.</p> <p>Кухонную посуду на небольших предприятиях моют в моечной столовой посуды. Для этого устанавливают ванну с двумя отделениями и стеллаж, а моечную разделяют перегородкой в виде барьера.</p> <p>10. Буфеты. Виды буфетов.  <b>Правильный ответ:</b>  Буфеты бывают трех видов: основной, кофейный и буфет-хлебoreзка. Вся продукция из буфетов отпускается официантам.  Из основного буфета отпускают винно-водочные изделия, соки, безалкогольные напитки, пиво, фрукты, кондитерские и табачные изделия. Этот буфет обычно располагают в смежном с торговым залом помещении, состоящем из двух отделений: одного для отпуска продукции и другого – подсобного, для хранения товаров. В первом оборудуют прилавки с витриной для демонстрации продукции. На прилавке должны быть весы и горка с мензурками для дозировки вина и водки. В буфете должен быть</p>
--	--	--

		<p>холодильный шкаф с несколькими полками, где поддерживается требующийся температурный режим для хранения напитков, которые при подаче должны иметь различную температуру (шампанское – 5–6°C, безалкогольные напитки –10–12°C). В буфетах больших ресторанов для хранения крупных партий товаров, кроме холодильных шкафов, оборудуют холодильные камеры. Раковину оборудуют с подводкой холодной и горячей воды.</p> <p>Кофейный буфет отпускает кофе и другие горячие напитки: чай, шоколад, какао.</p> <p>Основное оборудование этого буфета – эспресс-кофеварка, кофемолка, электроплита, кипятильник для приготовления чая и холодильный шкаф для молока, сливок и охлаждения кофе, пирожных и тортов. Иногда кофейный буфет объединен с хлебобрезкой.</p> <p>В буфете-хлебобрезке для резки хлеба используется хлебобрезальная машина или рычажный нож. Запасы хлеба хранят в шкафах со стеллажами. Рабочее место хлебобрезчика оборудуется столом, весами и инвентарем: хлебобрезными досками, ножами, бруском для точки ножей, щипцами, двухрожковыми вилками, совком и щеткой для удаления крошек.</p> <p>Есть определенные правила нарезки хлеба. Его нарезают ломтиками весом 40–50 г и перед отпуском укладывают на пирожковые тарелки мякишем влево. Для фуршетов каждый ломтик хлеба еще раз разрезают пополам и рядами укладывают на мелкие тарелки. В буфете должен быть тостер для поджаривания ломтиков хлеба. Национальный хлеб нарезают и подают так, как это предусматривает национальная кухня.</p>
--	--	---

## Форма, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Форма оценивания	Уровни оценивания	Критерии оценивания
Собеседование	Не аттестован (Не удовлетворительно)	Студент имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки.
	Низкий (Удовлетворительно)	Студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.
	Средний (Хорошо)	Студент твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок.
	Высокий (Отлично)	Студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике.

### Тестовые задания

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Тестовые вопросы				
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7		<p>1. Последовательность приготовления коктейля «Мартини»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Взболтайте и процедите в бокал для мартини.</li> <li>2. Украсьте оливкой.</li> <li>3. Наполните шейкер льдом.</li> <li>4. Добавьте 60 мл джина и 10 мл вермута.</li> </ol> <p>Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">2</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">3</td> <td style="width: 20px; text-align: center;">4</td> </tr> </table>	1	2	3	4
1	2	3	4			

--	--	--	--

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
3	4	1	2

2. Последовательность обслуживания клиента:

1. Проверьте, все ли устраивает клиента.
2. Подайте заказ клиенту с улыбкой.
3. Приветствуйте клиента при входе.
4. Примите заказ и передайте его бармену.
5. Примите оплату и поблагодарите за посещение.
6. Предложите меню и помогите с выбором напитка.

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4	5	6

**Правильный ответ:**

1	2	3	4	5	6
3	6	4	2	1	5

3. Последовательность организации барного пространства:

1. Организуйте бутылки с алкоголем по типам и частоте использования.
2. Разместите барное оборудование и инструменты так, чтобы они были легко доступны.
3. Убедитесь, что стойка бара чистая и аккуратная.
4. Разместите стулья и столики так, чтобы клиентам было удобно.

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
---	---	---	---



2	1	3	4
---	---	---	---

4. Последовательность приготовления простой закуски «Брускетта»:

1. Натрите горячие ломтики чесноком.
2. Нарежьте багет на тонкие ломтики и подрумяньте их в духовке.
3. Нарежьте помидоры и базилик, смешайте с оливковым маслом, солью и перцем.
4. Наложите смесь на ломтики багета.

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
2	1	3	4

5. Последовательность управления запасами:

1. Сделайте заказ у поставщика.
2. Разместите товары на складе в соответствии с правилами хранения.
3. Определите необходимое количество товаров.
4. Регулярно проводите инвентаризацию.
5. При получении товара проверьте его качество и количество.

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4	5

**Правильный ответ:**

1	2	3	4	5
3	1	5	2	4

6. Последовательность приготовления коктейля «Пина колада»:

1. Вырезать мякоть ананаса слайсером и выжать сок
2. Украсить ананасовым листом и коктейльной вишней на шпажке
3. Перелить в харрикейн
4. Насыпать в блендер совок дробленого льда и взбить

5. Налить в блендер лаймовый сок 20 мл, свежавыжатый ананасовый сок 100 мл, кокосовый сироп 40 мл, темный ром 15 мл и белый ром 60 мл

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4	5

**Правильный ответ:**

1	2	3	4	5
3	1	5	2	4

7. Последовательность приготовления коктейля «Мартини»:

1. Влить джин и сухой вермут и перемешать
2. Украсить коктейльной оливкой.
3. Положить кубики льда в кувшин.
4. Перелить в охлажденный бокал.

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
2	4	1	3

8. Последовательность приготовления коктейля «Мохито»:

1. Добавить мяту и доверху заполнить стакан льдом.
2. Украсить готовый коктейль веточкой мяты.
3. Влить ром и ещё раз помешать.
4. Высыпать сахар, и перемешайте, пока он не растворится.
5. Вылить сок лайма в высокий стакан.
6. Перемешать коктейльной ложкой, чтобы мята пустила сок.

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4	5	6

**Правильный ответ:**

1	2	3	4	5	6
3	6	4	2	1	5

9. Последовательность приготовления коктейля «Космополитан»:

1. Украсить долькой лайма.
2. Встряхнуть ингредиенты в шейкере (примерно 10 секунд).
3. Добавить водку, апельсиновый ликёр и соки.
4. Шейкер наполнить льдом.
5. Готовый коктейль перелить через барное ситечко (стрейнер) в бокал для подачи.

Запишите выбранные действия под соответствующие цифры:

1	2	3	4	5

**Правильный ответ:**

1	2	3	4	5
5	3	2	1	4

10. Последовательность приготовления коктейля «Дайкири»:

1. Смесь тщательно встряхнуть, затем процедить.
2. Наполнить наполовину шейкер льдом.
3. Подавать с гарниром из ломтика лайма.
4. Добавить свежесжатый сок лайма, сахарный сироп, белый ром.

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
2	4	1	3

11. Сопоставьте коктейль с его основным алкогольным ингредиентом:

1. Мартини:
2. Мохито:
3. Маргарита:

4. Космополитан :

Ингредиент:

А. Белый ром.

Б. Джин.

В. Текила

Г. Водка

Запишите выбранные буквы под соответствующие цифры:

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
Б	А	В	Г

12. Сопоставьте тип бокала с коктейлем, который обычно в нем подают:

1. Бокал для мартини

2. Высокий стакан

3. Бокал для маргариты

4. Стакан “Стемплесс”

Бокал:

А. Мохито

Б. Маргарита

В. Космополитан

Г. Мартини

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
Г	А	Б	В

13. Сопоставьте инструмент с его использованием в баре:

1. Для взбивания коктейлей

2. Для размешивания коктейлей

3. Для получения свежего сока

4. Для процеживания коктейлей

Инструмент:

А. Соковыжималка

Б. Стрейнер

В. Шейкер

Г. Барная ложка

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
В	Г	А	Б

14. Сопоставьте закуску с напитком, с которым ее обычно подают:

1. Мартини
2. Мохито
3. Маргарита
4. Космополитан

Закуска:

- А. Лайм
- Б. Соль и лайм
- В. Цитрусовые
- Г. Оливки

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
Г	А	Б	В

15. Сопоставьте действие с его последствием в контексте обслуживания клиентов:

1. Приветствие клиента
2. Помощь в выборе напитка
3. Подача заказа с улыбкой
4. Благодарность за посещение

Последствие:

- А. Повышает настроение клиента
- Б. Создает положительное первое впечатление
- В. Оставляет положительное послевкусие от посещения бара
- Г. Увеличивает удовлетворенность клиента

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
Б	Г	А	В

16. Сопоставьте вид продуктов и условия их хранения.

Вид продукта:

1. Сухие продукты (макароны, крупы, мука, сахар и т.д.).
2. Хлебобулочные изделия.
3. Мясо, птица, рыба, морепродукты.
4. Молочные и жировые продукты

Особенности хранения:

А. Эти виды продуктов допускается хранить вместе в одной камере холодильника, но лучше на разных полках, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Б. На стеллажах или в специальных шкафах с вентиляционными отверстиями в дверцах.

В. В таре поставщика в сухих, хорошо проветриваемых местах.

Г. Сметану, творог хранят в таре с крышками. В этой таре запрещено оставлять лопатки и ложки

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
В	Б	А	Г

17. Сопоставьте вид продуктов и условия их хранения.

Вид продукта:

1. Гастрономические продукты.
2. Фрукты и овощи.
3. Яйца и яичные продукты.
4. Кофе зерновой, кофе молотый и чай

Особенности хранения:

А. В упаковочной таре, отдельно от других продуктов, в сухих прохладных помещениях.

Б. В таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах

В. В сухих тёмных помещениях, в прохладных местах

Г. В упаковке поставщика

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
Г	В	А	Б

18. Сопоставьте вид бар и их особенности.

Вид бара:

1. Ресторанный бар.
2. Паб.
3. Винный бар.
4. Коктейль бар.

Особенности хранения:

А. Конструкция способна функционировать и как отдельная зона – для посетителей, которые зашли в заведение с конкретной целью насладиться любимым напитком в уютном месте, а не заказать полноценный ужин за столиком.

Б. Имеет выраженный элитарный характер и часто является неотъемлемой составляющей дорогих заведений. Такой бар пользуется популярностью среди ценителей благородных, элитных напитков, настоящих знатоков.

В. Здесь найдётся всё, чтобы удовлетворить вкусы гостей, придерживающихся здорового образа жизни, и тех, кто позволяет себе время от времени насладиться легкими алкогольными коктейлями.

Г. Ассортимент такой стойки представлен внушительным выбором пивных напитков и соответствующих закусок к ним.

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
А	Г	Б	В

19. Сопоставьте вид бар и их особенности.

Вид бара:

1. Гриль бар.
2. Лаундж-бар.
3. Диско-бар.
4. Пул-бар.

Особенности хранения:

А. Здесь организуются разноформатные музыкальные шоу-программы, живые выступления

известных диджеев. В барную карту включены самые известные и распространённые напитки. Б. Чаще всего стойка располагается под открытым воздухом и функционирует сезонно. К мясным блюдам предлагается небольшой ассортимент алкогольных и безалкогольных прохладительных напитков. В. Является неотъемлемой составляющей зоны с бассейном. Ассортимент разработан с учетом техники безопасности. Преимущественно состоит из прохладительных напитков и небольшого количества слабоалкогольных позиций. Г. Преимущественно бар предлагает легкие и небольшой выбор дорогих алкогольных напитков. Стойка выгодно дополнит ночной клуб или ресторан.

1	2	3	4

**Правильный ответ:**

1	2	3	4
Б	Г	А	В

20. Сопоставьте вид продуктов и условия их хранения.

Вид продукта:

1. Гастрономические продукты.
2. Фрукты и овощи.
3. Яйца и яичные продукты.
4. Кофе зерновой, кофе молотый и чай

Особенности хранения:

- А. В упаковочной таре, отдельно от других продуктов, в сухих прохладных помещениях.
- Б. В таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах
- В. В сухих тёмных помещениях, в прохладных местах
- Г. В упаковке поставщика

1	2	3	4



**Правильный ответ:**

1	2	3	4
Г	В	А	Б

21. На подносе более высокие предметы находятся:

- а) в центре подноса;**
- б) по краям;
- в) слева.

22. Какие группы напитков подают для компании:

- а) Пунши
- б) Глинтвейны
- в) Диджестивы
- г) Аперитивы**

23. Какой ликер выработан на основе абрикосовых косточек и трав?

- а) Амаретто**
- б) Адвокат
- в) Кюрасао

24. После какого процесса вино относится к ароматизированному?

- а) после процесса ферментации с добавлением спирта
- б) после настаивания растений в вине**
- в) после сбраживания с последующей дистилляцией

25. Что входит в состав пунша «Новогодний»:

- а) Две части свежесжатого лимонного сока, одна часть сахарного сиропа и два яичных белка на 50 мл смеси;
- б) Крепкоалкогольного напитка, лимонного сока, сахарной пудры;**
- в) Водка, лимонный сок, ликер «Куантро».
- г) Красное сухое вино, апельсин, черный байховый чай.

26. Для официанта на работе превыше всего:

- а) прибыль заведения;
- б) комфорт гостей;**
- в) чаевые.

27. Где кладётся столовая ложка при сервировке стола?

- а) справа;**
- б) подаётся в руки гостю;
- в) кладётся слева, рядом с вилок.

28. Если Вы приняли заказ по бару, а бармена нет на месте, Ваши действия:

- а) срочно пойдёте искать бармена;
- б) обратитесь к администратору;**
- в) выполните заказ сами.

29. Когда нужно предлагать гостю блюда и напитки?

	<p>а) когда гость об этом просит;  б) сразу, как только подошли, чтобы принять заказ;  в) когда администратор просит Вас об этом;  <b>г) во время всего обслуживания гостя не следует оставлять без внимания, предлагая подходящие блюда и напитки.</b></p> <p>30. Встреча гостей должна осуществляться:  а) официантом;  б) администратором;  <b>в) любым сотрудником, который находится ближе к гостям.</b></p> <p>31. Медовый напиток готовят ..., в горячую воду добавляют ..., настаивают ... мин.  Ответ _____  Правильный ответ:  Готовят в барах с добавлением алкогольного напитка  Мед, кардамон, гвоздика, имбирь, сбор трав  10 мин.</p> <p>32. Какие напитки называют крюшонами?  Ответ _____  Правильный ответ: Напитки состоящие из смеси вина, ликера или сиропа, фруктовых соков, фруктов и ягод с добавлением шампанского, минеральной или содовой воды.</p> <p>33. Каковы общие черты и отличия пунша и глинтвейна?  Общее: ...  Отличие: ...  Ответ: _____  Правильный ответ:  Общее: горячие напитки  Отличие: ром, вино</p> <p>34. Что объединяет и отличает «Крюшон в арбузе» и Крюшон в арбузе «Воспоминание»:  Общее: ...  Отличие: ...  Ответ: _____  Правильный ответ:  Объединяет арбуз  Отличает: водка</p> <p>35. Слоистые коктейли готовят методом..., все компоненты берут..., наливают..., подают ...  Ответ: _____  Правильный ответ: Методом билд; в равных частях; по лезвию ножа или черенку ложки слоями; с двумя</p>
--	---

		<p>соломинками.</p> <p>36. Какой метод используется для приготовления коктейлей с фруктами и большим содержанием льда?          Ответ: _____          Правильный ответ: Стер</p> <p>37. На подносе более высокие предметы находятся:          Ответ: _____          Правильный ответ: В центре подноса</p> <p>38. Какой инвентарь используют для дозирования компонентов?          Ответ: _____          Правильный ответ: Стрейнер, шейкер</p> <p>39. После того как принят заказ необходимо сразу:          Ответ: _____          Правильный ответ: повторить заказ</p> <p>40. Допустимо ли поворачиваться к гостю спиной?          Ответ: _____          Правильный ответ: всегда находиться к гостю в пол-оборота, если невозможно стоять лицом.</p>
--	--	--

### Форма, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Форма оценивания	Уровни оценивания	Критерии оценивания
Тестирование	– не аттестован	50% и менее
	– низкий	51% – 65 %
	– средний	66 % – 84%
	– высокий	85% – 100%

### Практические работы

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Практическая работа
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7		1. Практическая работа № 3. Сервис и обслуживание клиентов в баре. Заполните Таблицу 1.

Таблица 1.

№	Элемент сервиса	Описание	Примеры

**Правильный ответ:**

№	Элемент сервиса	Описание	Примеры
1	Приветствие клиента	Первый контакт с клиентом, важен для создания положительного первого впечатления.	“Добро пожаловать в наш бар! Чем могу помочь?”
2	Заказ напитков	Процесс приема заказа от клиента и передачи его бармену.	“Что вы будете пить?”
3	Сервировка напитков	Подача напитков должна быть эстетичной и аккуратной.	Подача коктейля “Мартини” в специальном бокале.
4	Общение с клиентом	Важно уметь поддерживать разговор с клиентом, создавая приятную атмосферу.	“Вы знаете, что этот коктейль был придуман в 20-х годах прошлого века?”

№	Элемент сервиса	Описание	Примеры
5	Прощание с клиентом	Последний контакт с клиентом, важен для оставления положительного послевкусия от посещения бара.	“Было приятно обслуживать вас. Ждем вас снова!”

### Форма, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Форма оценивания	Уровни оценивания	Критерии оценивания
Практические работы	Не аттестован (Не удовлетворительно)	Студент имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки; практические работы не выполнены или выполнены с ошибками, влияющими на качество выполненной работы.
	Низкий (Удовлетворительно)	Студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; практические работы выполняет с ошибками, не отражающимися на качестве выполненной работы.
	Средний (Хорошо)	Студент твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок; умеет применять полученные знания на практике; практические работы выполняет правильно, без ошибок.
	Высокий (Отлично)	Студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; практические работы (задания) выполняет правильно, без ошибок, в установленное нормативом время.

## **Темы презентаций**

### **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**

1. Основы барного искусства.
2. Технология приготовления коктейлей.
3. Сервис и обслуживание клиентов в баре.
4. Барное оборудование и инструменты.
5. Смешанные напитки и их роль в барной культуре.
6. Приготовление простых закусок для бара.
7. Управление баром и буфетом.
8. Санитарные и гигиенические нормы в баре.
9. Алкоголь и ответственное потребление.
10. Тренды в барной индустрии.

### **Требования к оформлению презентаций**

1. Соблюдайте единый стиль оформления;
2. Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации;
3. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).
4. На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста;
5. Для фона и текста используйте контрастные цвета. Предпочтительнее, если фон светлый, а текст темный;
6. Обратите особое внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).
7. Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде;
8. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.
9. Размер заголовка не менее 24 пунктов, остальной информации не менее 18 пунктов;
10. Не более двух - трех типов шрифтов в одной презентации;
11. Для выделения информации использовать начертание: полужирный шрифт, курсив или подчеркивание.
12. Первый слайд – это титульный слайд, на котором представлены: сверху полное наименование ОУ, название работы по центру; ФИО автора после названия работы справа.
13. На последнем слайде указывается: источники, список литературы, глоссарий и т.д.

14. Оптимальный объем. Объем презентации не должен быть менее 8-10 слайдов и не более 20 слайдов. Зрительный ряд из большого числа слайдов вызывает утомление, отвлекает от сути рассматриваемой темы. Исключения составляют презентации, предназначенные для длительной демонстрации ознакомительного характера с большим количеством визуального материала. В этом случае объем презентации - из расчета не менее чем 1 мин. на один слайд, а на слайды, содержащие ключевые моменты и основополагающие понятия - по 2 мин.

### Форма, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Форма оценивания	Уровни оценивания	Критерии оценивания
Презентация	Не аттестован (Не удовлетворительно)	Студент имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки.
	Низкий (Удовлетворительно)	Студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.
	Средний (Хорошо)	Студент твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок.
	Высокий (Отлично)	Студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике.

### III. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ МКД

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Вопросы для промежуточной аттестации
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,		1. Классификация предприятий общественного питания. <b>Правильный ответ:</b> <b>Предприятие общественного питания</b> — предприятие, предназначенное для

<p>ОК 6, ОК 7 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7</p>	<p>производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления.</p> <p>Рестораны, кафе, бары сочетают производство, реализацию и организацию потребления продукции с организацией отдыха и развлечений потребителей.</p> <p>В зависимости от характера производства, ассортимента выпускаемой продукции и номенклатуры услуг все предприятия общественного питания подразделяются на определенные группы.</p> <p><b>Заготовочные предприятия</b> выпускают полуфабрикаты, кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия и снабжают ими доготовочные предприятия, предприятия торговли. К заготовочным предприятиям относятся фабрики-заготовочные, фабрики -кухни, комбинаты полуфабрикатов, специализированные цехи.</p> <p><b>Доготовочные предприятия</b> из продукции заготовочных предприятий выпускают готовую продукцию, которую реализуют через собственную торговую сеть, организуя ее потребление. К доготовочным предприятиям относятся столовые-доготовочные, кафе, закусочные.</p> <p><b>Предприятия с полным циклом</b> производства выполняют функции заготовочного и доготовочного предприятий. К таким предприятиям относятся комбинаты питания, крупные рестораны, предприятия, работающие на сырье.</p> <p>2. Классификация типов предприятий.</p> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <p>По типам предприятия подразделяются на рестораны, бары, кафе, столовые и закусочные.</p>
--	---



	<p><b>Ресторан</b> — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, с высоким уровнем обслуживания официантами и высококвалифицированным персоналом. В ресторанах реализуются также вино-водочные, кондитерские и табачные изделия. Ресторан также организует досуг потребителя в форме различных развлекательных.</p> <p><b>Бар</b> — специализированное предприятие с барной стойкой, предназначенное для реализации смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских изделий, покупных товаров. Бары подразделяются на классы: люкс, высший и первый. По ассортименту реализуемой продукции бары подразделяются на молочные, пивные, кофейные, а по способу приготовления — на коктейль-бары и гриль-бары. По специфике обслуживания бывают видео-бары, бары-варьете и др. Обслуживание осуществляется официантами-барменами.</p> <p><b>Кафе</b> — предприятие общественного питания с ограниченным по сравнению с рестораном ассортиментом блюд. В меню кафе могут быть фирменные и заказные блюда, мучные кондитерские изделия и напитки, в основном блюда несложного приготовления. Обслуживание осуществляется официантами или по типу самообслуживания. Как и рестораны, кафе организуют отдых потреби гелей и их развлечение. В зависимости от ассортимента реализуемой продукции кафе бывают: кафе-молочная, кафе-кондитерская, кафе-мороженое, от контингента потребителей: кафе молодежное, кафе детское и др.</p>
--	--

	<p><b>Столовая</b> — предприятие общественного питания, предназначенное для выпуска и реализации различных блюд в соответствии с меняющимся по дням недели меню. Столовая может обслуживать всех желающих или определенный контингент потребителей. Метод обслуживания в столовой — самообслуживание. По ассортименту реализуемой продукции столовые бывают общего типа и диетические. В диетической столовой возможно обслуживание официантами. По обслуживаемому контингенту столовая может быть школьной, студенческой и др. По месту расположения столовые бывают общедоступными и обслуживающими определенный контингент потребителей по месту работы или учебы.</p> <p><b>Закусочная</b> — предприятие общественного питания, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей и реализующее ограниченный ассортимент блюд несложного приготовления из определенного вида сырья. По ассортименту реализуемой продукции закусочные подразделяются на специализированные, как, например, пельменная, вареничная, блинная, сосисочная, шашлычная, пирожковая, и общего типа. Метод обслуживания в закусочных — самообслуживание.</p> <p>3. Формы организации производства.</p> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <p>В общественном питании выделяют три формы организации производства:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализации;</li> <li>2) приготовление продукции из полуфабрикатов и ее реализация;</li> </ol>
--	---

	<p>3) организация потребления пищи при ее незначительной подготовке к реализации. Иначе говоря, по характеру организации производства есть предприятия с полным и неполным технологическим циклом.</p> <p><b>Сырье</b> – это продукты, из которых производят кулинарную продукцию по схеме: обработка сырья – приготовление блюд – реализация. <b>Полуфабрикаты</b> – это продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях и имеющие разную степень готовности. <b>Готовая продукция</b> – блюда и кулинарные изделия, готовые к реализации.</p> <p>Выпускаемая предприятиями общественного питания продукция является скоропортящейся и требует быстрой реализации. Различные продукты и сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, также не выдерживают длительных сроков хранения. В связи с этим предприятия общественного питания должны обеспечить максимальное сокращение сроков хранения, обработки сырья и реализации готовой кулинарной продукции. Поэтому коммерческий успех предприятия и санитарная безопасность его продукции напрямую зависят от того, насколько правильно и точно составлен заказ и скоординирована работа поставщиков полуфабрикатов и сырья. Для того чтобы правильно определить объем производственной программы и ассортимент выпускаемой продукции, необходимо принимать во внимание спрос потребителей на различные виды блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Большое значение для правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания</p>
--	--

	<p>имеют соблюдение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.</p> <p>4. Типы производственных помещений.</p> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <p>Все производственные помещения предприятий общественного питания принято подразделять на заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные. <b>Заготовочные</b> – это овощной, мясной, рыбный и птицегольевой цехи на крупных предприятиях, на предприятиях небольшой мощности – овощной и мясо-рыбный цехи. К <b>догоготовочным</b> относятся горячий и холодный цехи, к подсобным – цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях), к <b>вспомогательным</b> – раздаточные, хлеборезки, котломойки.</p> <p><b>Основные условия правильной организации технологического процесса приготовления пищи:</b> оптимальная площадь производственных помещений, их рациональное размещение и обеспечение производственных цехов необходимым оборудованием.</p> <p>Как показала практика работы отечественных и зарубежных предприятий, наиболее целесообразен для современных предприятий общественного питания <b>линейный принцип размещения оборудования</b>. Линии комплектуются из отдельных секций, специализированных на выполнении определенных технологических операций. Все секции должны быть одинаковы по высоте и ширине (глубине), а длина их должна быть кратной определенной,</p>
--	---

	<p>установленной для всех секций величине (модулю). Оборудование, предназначенное для комплектования таких линий, получило название <b>секционного модулированного оборудования.</b></p> <p>5. Санитарные нормы к помещениям.  <b>Правильный ответ:</b>          Санитарные нормы к помещениям, а также наличие условий, обеспечивающих соблюдение законов об охране труда работников, – это то, что должно соблюдаться и на крупных государственных или акционерных, и на частных предприятиях.</p> <p>В производственных помещениях предприятий общественного питания потолки должны иметь высоту не менее 3–3,3 м. Для стен применяют клеевую краску светлых оттенков, а панели стен на высоту 1,7 м облицовывают светлыми керамическими плитками, которые легко поддаются санитарной обработке. Для покрытия полов используют плитку и другие водонепроницаемые материалы, удобные для мытья.</p> <p>При создании необходимых условий для труда работников немалое значение имеет температурный режим в производственных помещениях. Так, в заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16–18°C, в горячем цехе – 22–25°C. Специальные вентиляционные системы должны обеспечивать удаление перегретого воздуха, паров и отходящих газов. Для этого устанавливают вытяжную механическую и приточно-вытяжную вентиляцию. При вытяжной вентиляции несвежий воздух удаляется из помещений вентилятором, а свежий поступает через поры стен или</p>
--	---

	<p>специально оставленные каналы и отверстия в стенах и покрытиях, а также через вентиляционные приточные решетки.</p> <p>При приточно-вытяжной вентиляции в помещениях монтируются отдельные вентиляторы, вызывающие движение и обмен воздуха, или оборудуются вентиляционные приточная и вытяжная установки, когда воздух поступает и удаляется по каналам из жести, кирпича или пластика, а регулирование притока воздуха происходит при помощи решеток.</p> <p>Для создания и поддержания искусственного микроклимата и заданных температуры, влажности, подвижности и чистоты воздуха в производственных помещениях применяют автоматические установки для кондиционирования воздуха. Производственные помещения должны быть оснащены холодной, горячей водой и канализацией. На случай отсутствия горячей воды должны быть установлены резервные водонагреватели. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам и другому оборудованию. При устройстве канализации предусматривается быстрое удаление сточных вод. Ванны, раковины, умывальники снабжаются гидравлическими затворами, предупреждающими проникновение канализационных запахов.</p> <p>6. Овощной цех. Этапы очистки, нарезки картофеля и корнеплодов.</p> <p><b>Правильный ответ:</b>  <b>Овощной цех.</b> Его называют первым среди заготовочных цехов. В современных специализированных овощных цехах может быть организован выпуск расширенного ассортимента</p>
--	--

	<p>продукции: могут работать поточные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и винегретов.</p> <p>Необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия, диктует особенности обработки овощей различных видов.</p> <p>Так, сортировка картофеля производится на крупных заготовочных предприятиях в сортировочных машинах. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится.</p> <p>Картофель и корнеплоды моют в специальных моечных или моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях) или картофелечистках с гладким диском (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Машины загружают при помощи транспортера, который подает картофель из бункера овощной кладовой. Вымытые овощи при помощи другого транспортера поступают в очистительные машины, где картофель очищается, а затем производится его доочистка.</p> <p>На крупных заготовочных предприятиях, где организуются отдельные поточные линии обработки картофеля, корнеплодов и других овощей, для очистки картофеля применяют очистительные машины непрерывного действия, а на средних и мелких предприятиях – машины периодического</p>
--	---

	<p>действия.</p> <p>При очистке картофеля можно применять термический и химический способы. При термическом способе для очистки картофеля применяют специальные печи с высокой температурой или аппараты, где осуществляется обработка картофеля паром. При химическом способе картофель обрабатывается в специальном аппарате раствором каустической соды.</p> <p><b>Нарезка</b> – следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие овощи соломкой, брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.</p> <p>Огурцы, кабачки, капусту обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используют шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Подготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех.</p> <p>7. Мясной цех. Обработка мяса и рыбы.</p> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <p><b>Мясной цех.</b> Его назначение – производство полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы и дичи. На предприятиях с большим объемом производства, снабжающих мясными полуфабрикатами другие предприятия общественного питания, для мясного цеха выделяют отдельное помещение.</p>
--	---



	<p>Обработка мяса и рыбы на предприятиях небольшой мощности с законченным циклом производства может осуществляться в одном помещении, при обязательном соблюдении требований санитарного режима.</p> <p>Мясо нередко поступает замороженным, поэтому первая операция технологического процесса обработки мяса – дефростация, т. е. оттаивание. Для этого используют специальные камеры и дефростеры, где туши хранят в подвешенном состоянии при плюсовой температуре.</p> <p><b>Разруб туши на части</b> – следующая операция – осуществляется при помощи ленточной или циркулярной пилы. На мелких предприятиях туши делят на части на разрубочном столе (круглой колоде из твердых пород дерева) мясницким топором и ножом-рубак. Большой нож-рубак используют для рубки костей баранины, птицы, дичи, малым ножом нарубают мелкие кости и мясо для рагу.</p> <p>Затем производятся <b>обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции</b>. Эти операции осуществляются на производственных столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора. Обвалка мяса, подрезка мякоти и снятие ее с кости производятся при помощи большого и малого обвалочных ножей, зачистка мяса и нарезка его на порции – при помощи большого, среднего и малого ножей (поварская тройка). При этом большим ножом нарезают крупные куски, средним – мелкие и снимают филе, малым – зачищают отдельные части туши и выполняют некоторые другие операции. Нарезанные куски мяса разрыхляют рыхлителем или тяпкой.</p> <p>С целью приготовления фарша на крупных предприятиях применяют</p>
--	---

	<p>мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, на мелких – универсальные приводы со сменными механизмами или используют настольные мясорубки.</p> <p>При обработке птицы, дичи и голя на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших предприятиях отводят специальные рабочие места.</p> <p>8. Рыбный цех. первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов.</p> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <p><b>Рыбный цех.</b> Здесь происходит первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение.</p> <p>Рыбу <i>оттаивают</i> в ваннах с двумя отделениями в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. Камбалу, чиня, осетровых рыб для облегчения дальнейшей обработки ошпаривают. Для этой цели к ваннам подводят горячую воду и используют решетку с ручками. Крупную рыбу осетровых пород размораживают на металлических стеллажах с поддоном снизу при комнатной температуре. Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки.</p> <p>Малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами <i>потрошат</i> рыбу. Здесь же</p>
--	--

	<p>отрубают головы, хвосты и плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают ножницами. После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями и укладывают на противни.</p> <p>Осуществляется приготовление рыбных полуфабрикатов на отдельном столе, где находятся разделочные доски, комплект ножей поварской тройки, специи, весы. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубку, на крупных – универсальный привод с комплектом механизмов. Рыбные полуфабрикаты хранят в охлажденном состоянии не более 12 ч, рыбную массу – 6 ч.</p> <p>9. Моечная кухонной посуды.</p> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <p>Моечную кухонной посуды на всех предприятиях общественного питания располагают рядом с горячим цехом и камерой пищевых отходов. В помещении моечной должны быть подтоварники, на которых ставят посуду, поступившую для мытья, тара для отходов пищи, ванны с двумя отделениями, стеллажи с полками-решетками для сушки вымытой посуды, трап для стока воды.</p> <p>Посудомоечная машина решает проблемы мытья посуды, но при ее отсутствии приходится делать это вручную.</p> <p>Поступающая в моечную использованная посуда, предварительно очищается от остатков пищи при помощи деревянных лопаток и промывается в первом отделении моечной ванны щетками или мочалками в горячей воде с использованием моечных средств. Затем во втором отделении вымытая посуда</p>
--	---

	<p>ополаскивается горячей водой (90°C). Если на стенках посуды сохранились остатки пригоревшей пищи, в посуду предварительно наливают теплую воду, чтобы дать корке отмокнуть. Остатки пищи собирают в ведра с крышками, а затем доставляют их в камеру хранения пищевых отходов. Посуду разного назначения не разрешается мыть в одной воде.</p> <p>Моют разделочные доски, затем их обдают кипятком так же, как и посуду. Обрабатывают пищеварочные котлы водой при температуре 50°C с применением щеток и ополаскивают горячей водой не ниже 70°C. Разрешается использовать моющее средство.</p> <p>Кухонную посуду на небольших предприятиях моют в моечной столовой посуды. Для этого устанавливают ванну с двумя отделениями и стеллаж, а моечную разделяют перегородкой в виде барьера.</p> <p>10. Буфеты. Виды буфетов.</p> <p><b>Правильный ответ:</b></p> <p>Буфеты бывают трех видов: основной, кофейный и буфет-хлебрезка. Вся продукция из буфетов отпускается официантам.</p> <p>Из основного буфета отпускают винно-водочные изделия, соки, безалкогольные напитки, пиво, фрукты, кондитерские и табачные изделия. Этот буфет обычно располагают в смежном с торговым залом помещении, состоящем из двух отделений: одного для отпуска продукции и другого – подсобного, для хранения товаров. В первом оборудуют прилавки с витриной для демонстрации продукции. На прилавке должны быть весы и горка с мензурками для дозировки вина и водки. В буфете</p>
--	---

	<p>должен быть холодильный шкаф с несколькими полками, где поддерживается требующийся температурный режим для хранения напитков, которые при подаче должны иметь различную температуру (шампанское – 5–6°C, безалкогольные напитки –10–12°C). В буфетах больших ресторанов для хранения крупных партий товаров, кроме холодильных шкафов, оборудуют холодильные камеры. Раковину оборудуют с подводкой холодной и горячей воды. Кофейный буфет отпускает кофе и другие горячие напитки: чай, шоколад, какао.</p> <p>Основное оборудование этого буфета – эспрессо-кофеварка, кофемолка, электроплита, кипятильник для приготовления чая и холодильный шкаф для молока, сливок и охлаждения кофе, пирожных и тортов. Иногда кофейный буфет объединен с хлебобрезкой.</p> <p>В буфете-хлебобрезке для резки хлеба используется хлебобрезальная машина или рычажный нож. Запасы хлеба хранят в шкафах со стеллажами. Рабочее место хлебобрезчика оборудуется столом, весами и инвентарем: хлебобрезными досками, ножами, бруском для точки ножей, щипцами, двухрожковыми вилками, совком и щеткой для удаления крошек.</p> <p>Есть определенные правила нарезки хлеба. Его нарезают ломтиками весом 40–50 г и перед отпуском укладывают на пирожковые тарелки мякишем влево. Для фуршетов каждый ломтик хлеба еще раз разрезают пополам и рядами укладывают на мелкие тарелки. В буфете должен быть тостер для поджаривания ломтиков хлеба. Национальный хлеб нарезают и подают так, как это предусматривает национальная кухня.</p>
--	---

## Форма, уровни и критерии оценивания сформированности компетенций

Форма оценивания	Уровни оценивания	Критерии оценивания
Устный опрос	Не аттестован (Не удовлетворительно)	Студент имеет отдельные представления об изученном материале; не может полно и правильно ответить на поставленные вопросы, при ответах допускает грубые ошибки.
	Низкий (Удовлетворительно)	Студент знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает недостаточно четко и полно, что требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.
	Средний (Хорошо)	Студент твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок.
	Высокий (Отлично)	Студент глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике.