



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

По профессии 43.01.01 «Официант, бармен»
На базе основного общего образования

г. Симферополь, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» и рабочей программы профессионального модуля ПМ 01. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Разработчик: _____, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «ОООП», ОБ»

Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК Николаенко А.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Е.Ш. Булаш

«__» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ**
 - 2.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**
- 3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 - 3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**
- 4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

1.2. Formой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» и подтверждение соответствия по профессии «Официант бармен» является экзамен.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями, знать и уметь:

1.2.1. Перечень общих компетенци

Код	Наименование результата обучения
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).

1.2.2.Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
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.

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

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

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

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

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

Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация проводятся с целью определения степени соответствия уровня освоения образовательных результатов требованиям федеральных государственных образовательных стандартов. Текущий контроль успеваемости обучающихся – систематическая проверка усвоения образовательных результатов, проводимая преподавателем на текущих занятиях согласно расписанию учебных занятий в соответствии с ОПОП по специальности. Промежуточная аттестация обучающихся – процедура, проводимая с целью оценки качества освоения обучающимися содержания профессионального модуля. Итоговый контроль освоения проводится в форме выполнения тестового задания, которое преследует цель оценить освоение образовательных результатов по профессиональному модулю.

Перечень экзаменационных вопросов по МДК. 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании

Теоретические задания:

1. Описать технику и порядок подготовки торгового зала к приему гостей с применением стандартов WSR (демонстрация отдельных приемов).
2. Дать характеристика и демонстрация французского способа подачи блюд с применением стандартов WSR (сильвер)
3. Демонстрация приема расстилания скатерти на столе с применением стандартов WSR . Осуществление замены использованной скатерти на чистую в присутствии посетителей.
4. Заполнение бланка счета официанта и подать счет стоимости заданного заказа. Демонстрация приема подачи счета гостю. Технология расчета с гостем.
5. Демонстрация 10 видов складывания полотняных салфеток с применением стандартов WSR . Требования к полотняным салфеткам.
6. Характеристика и демонстрация русского способа подачи блюд с применением стандартов WSR.
7. Правила получения столовой посуды, столовых приборов и столового белья в ПОП. Демонстрация вывоза (выноса) столовой посуды, приборов, столового белья в торговый зал с применением стандартов WSR. Подготовка столовой посуды к сервировке.
8. Характеристика и демонстрация французского способа подачи блюд с применением стандартов WSR
9. Демонстрация встречи гостя в зале ресторана . с применением стандартов WSR Показ технологии приема заказа.
10. Демонстрация техники подачи игристого вина гостям с применением стандартов WSR. Техника откупоривания бутылки и разлива напитка.
11. Показ минимальной предварительной сервировки стола к завтраку на 4 персоны с применением стандартов WSR
12. Характеристика и демонстрация английского способа подачи блюд с применением стандартов WSR(геридон)
13. Показ дополнительной сервировки по заданному заказу на основе предварительной сервировки стола к ужину с применением стандартов WSR
14. Заполнение бланка счета официанта и подсчет стоимости заданного заказа. Демонстрация приема подачи счета гостю. Технология расчета с гостем.

15. Показ минимальной предварительной сервировки стола к обеду на 4 персоны с применением стандартов WSR
16. Демонстрация технологии расчета с гостем с использованием компьютерно-кассовой системы.
17. Демонстрация приемов подачи заказа на производство с использованием компьютерно-кассовой системы.
18. Демонстрация подачи и разлива крепкоалкогольных напитков гостям с применением стандартов WSR
19. Показ дополнительной сервировки по заданному заказу на основе предварительной сервировки стола к ужину с применением стандартов WSR
20. Демонстрация подачи безалкогольных напитков (соки, морсы, воды) гостям. с применением стандартов WSR
21. Демонстрация встречи гостя в зале ресторана с применением стандартов WSR. Показ технологии приема заказа.
22. Исполнительная сервировка стола по заданному банкетному меню на 4 персоны с применением стандартов WSR. Демонстрация замены использованной тарелки на чистую.
23. Характеристика и демонстрация английского способа подачи блюд с применением стандартов WSR
24. Исполнительная сервировка стола по заданному банкетному меню на 4 персоны. Демонстрация уборки использованных тарелок.
25. Демонстрация приема расстилания скатерти на столе. Осуществление замены использованной скатерти на чистую в присутствии посетителей.
26. Разработка банкетного меню на 6 персон. Исполнительная сервировка стола по заданному банкетному меню.
27. Показ минимальной предварительной сервировки стола к обеду на 4 персоны с применением стандартов WSR
28. Демонстрация техники подачи вина гостям. Разлив напитка.
29. Характеристика и демонстрация американского способа подачи блюд с применением стандартов WSR
30. Демонстрация технологии расчета с гостем с использованием компьютерно-кассовой системы.
31. Показ минимальной предварительной сервировки стола к ужину на 4 персоны с применением стандартов WSR
32. Демонстрация сервировки фуршетного стола. Способ расстановки бокалов «Елочка».
33. Заполнение бланка счета официанта и подсчет стоимости заданного заказа. Демонстрация приема подачи счета гостю. Технология расчета с гостем.
34. Демонстрация возможных вариантов сервировки столов в торговом зале при обслуживании по типу «шведский стол». Распределение обязанностей между официантами при обслуживании по типу «шведский стол».

35. Демонстрация фарфоровой (фаянсовой) посуды для подачи холодных и горячих закусок, характеристика ее. Показ приемов полирования с применением стандартов WSR
36. Составление меню дневного рациона для столовой при пансионате при 3-х разовом питании.
37. Техника и порядок подготовки торгового зала к приему гостей с применением стандартов WSR (демонстрация отдельных приемов).
38. Характеристика и демонстрация американского способа подачи блюд с применением стандартов WSR
39. Показ минимальной предварительной сервировки стола к ужину на 4 персоны с применением стандартов WSR
40. Демонстрация приемов подачи заказа на производство с использованием компьютерно-кассовой системы.
41. Правила получения столовой посуды, столовых приборов и столового белья в ПОП. Демонстрация вывоза (выноса) столовой посуды, приборов, столового белья в торговый зал. Подготовка столовой посуды к сервировке.
42. Демонстрация подачи безалкогольных напитков (соки, морсы, воды) гостям.
43. Показ дополнительной сервировки по заданному заказу на основе предварительной сервировки стола к ужину.
44. Демонстрация техники подачи вина гостям с применением стандартов WSR. Разлив напитка.
45. Заполнение бланка счета официанта и подсчет стоимости заданного заказа. Демонстрация приема подачи счета гостю. Технология расчета с гостем.
46. Сервировка тематического стола по выбранной тематике. Разработка меню для тематического стола.
47. Разработка банкетного меню на 6 персон. Исполнительная сервировка стола по заданному банкетному меню.
48. Демонстрация 10 видов складывания полотняных салфеток. Требования к полотняным салфеткам.
49. Заполнение бланка заказа на банкетное обслуживание. Разработка банкетного меню на 6 персон.
50. Демонстрация способов переноса тарелок, бокалов и столовых приборов в торговом зале.
51. Демонстрация подготовки шведской линии к обслуживанию: размещение оборудования, столовой посуды, столовых приборов. Порядок размещения блюд на шведской линии.

Практические задания:

1. Сервировка тематического стола по выбранной тематике. Разработка меню для тематического стола.
2. Демонстрация подачи и разлива крепкоалкогольных напитков гостям с применением стандартов WSR

3. Заполнение бланка заказа на банкетное обслуживание. Разработка банкетного меню на 6 персон с применением стандартов WSR
4. Демонстрация подачи безалкогольных напитков (соки, морсы, воды) гостям с применением стандартов WSR
5. Заполнение бланка заказа на банкетное обслуживание. Разработка банкетного меню на 6 персон с применением стандартов WSR
6. Демонстрация подготовки шведской линии к обслуживанию: размещение оборудования, столовой посуды, столовых приборов. Порядок размещения блюд на шведской линии с применением стандартов WSR
7. Технология обслуживания в номерах гостиницы. Демонстрация приемов обслуживания с применением стандартов WSR
8. Исполнительная сервировка стола по заданному банкетному меню на 4 персоны. Демонстрация подачи блюд «в обнос» с применением стандартов WSR
9. Исполнительная сервировка стола по заданному банкетному меню на 4 персоны. Демонстрация разлива алкогольных и безалкогольных напитков с применением стандартов WSR
10. Демонстрация возможных вариантов сервировки столов в торговом зале при обслуживании по типу «шведский стол». Распределение обязанностей между официантами при обслуживании по типу «шведский стол».
11. Характеристика банкета-чая. Сервировка чайного стола.
12. Демонстрация приемов подачи горячих напитков при обслуживании банкета-чая с применением стандартов WSR
13. Исполнительная сервировка стола по заданному банкетному меню на 4 персоны. Демонстрация уборки использованных тарелок.
14. Демонстрация русского способа подачи блюд на банкете, характеристика способа.
15. Демонстрация сервировки фуршетного стола. Способ расстановки бокалов «в два ряда».
16. Характеристика обслуживания банкета-коктейля. Демонстрация приемов подачи напитков и блюд с подноса «в обнос».
17. Исполнительная сервировка стола по заданному банкетному меню на 4 персоны. Демонстрация разлива алкогольных и безалкогольных напитков.
18. Демонстрация исполнительной сервировки стола на 6 персон по заданному банкетному меню.
19. Демонстрация сервировки фуршетного стола. Способ расстановки бокалов «Змейка».
20. Характеристика обслуживания банкета-коктейля. Демонстрация приемов подачи напитков и блюд с подноса «в обнос».
21. Исполнительная сервировка стола по заданному банкетному меню на 4 персоны. Демонстрация замены использованной тарелки на чистую.
22. Исполнительная сервировка стола по заданному банкетному меню на 4 персоны. Демонстрация разлива алкогольных и безалкогольных напитков.

23. Характеристика обслуживания банкета-коктейля. Демонстрация приемов подачи напитков и блюд с подноса «в обнос».
24. Разработка банкетного меню на 6 персон. Исполнительная сервировка стола по заданному банкетному меню с применением стандартов WSR
25. Демонстрация сервировки фуршетного стола. Способ расстановки бокалов «Группами».
26. Характеристика банкета-чая. Сервировка чайного стола.
27. Демонстрация приемов подачи горячих напитков при обслуживании банкета-чая.

Перечень экзаменационных вопросов по ПМ. 01 Организация и технология обслуживания в общественном питании».

Теоретические задания:

1. Виды помещений в предприятиях общественного питания.
2. Виды помещений для посетителей на предприятиях общественного питания.
3. Основные характеристики торговых и производственных помещений.
4. Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов, их характеристика и требования.
5. Виды столовой посуды, её характеристика и применения.
6. Виды столовых приборов, их характеристика и назначение.
7. Подготовка зала к обслуживанию. Основные этапы в работе официанта.
8. Характеристика различных видов сервировки. Основные требования и понятия.
9. Понятие предварительной сервировки, её виды. Роль предварительной сервировки в дальнейшей работе. Привести примеры предварительной сервировки.
10. Характеристика исполнительной и дополнительной сервировки. Привести примеры в работе.
11. Техника сервировки столов. Последовательность и основные характеристики.
12. Что такое меню и прейскурант. Дать характеристику основным видам меню.
13. Принципы составления при разработке меню. Назвать основные факторы, влияющие на цены и ассортиментный минимум при составлении меню.
14. Основная и дополнительная информация в меню. Оформление и утверждение меню.
15. Подача блюд различным способом. Их основная характеристика.
16. Виды банкетов и приемов. Их характеристика и основные понятия.
17. Характеристика банкета за столом с полным обслуживанием официантом.
18. Характеристика банкета за столом с частичным обслуживанием официантом.
19. Подготовка банкетного зала к обслуживанию перед проведением различных банкетных мероприятий.
20. Банкет – чай. Основные особенности, характеристика, сервировка стола.
21. Характеристика банкета- фуршет. Особенности сервировки фуршетного стола.
22. Особенности и характеристика банкета – коктейль.
Комбинированный банкет. Его характеристика и особенности.

23. Обслуживание проживающих в гостиницах.
24. Особенности и характеристика «Шведского стола». Подготовка зала к обслуживанию по типу «шведский стол».
25. Обслуживание участников съездов, конференций, совещаний.
26. Подготовка зала при проведении мероприятий.
27. Что такое кейтеринг и при каких обстоятельствах он применяется.

Перечислить виды кейтеринга.

Практические задания:

1. Продемонстрировать предварительную сервировку стола к завтраку.
2. Продемонстрировать исполнительную сервировку стола согласно заказа: винегрет овощной; сельдь с гарниром; борщ украинский с пампушками; котлета по – киевски с гарниром; клубника со сливками; кофе на молоке; минеральная вода; хлеб пшеничный.
3. Продемонстрировать предварительную сервировку стола к обеду.
4. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат из морепродуктов «Океан»; курица отварная; бульон с пельменями(500); рагу из овощей; сливки взбитые с орехами; чай черный с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный.
5. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес-ланча.
6. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат мясной; ассорти мясное; шампиньоны в сметанном соусе запеченные (горячая закуска); суп – пюре из овощей; яичница - глазунья; кофе черный натуральный; минеральная вода; хлеб пшеничный.
7. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
8. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: бутерброд с колбасой; ассорти мясное; тефтели в томате (горячая закуска); бульон с омлетом; ромштекс с гарниром; каша «Гурьевска» пирожное «корзиночка»; кофе черный; сок апельсиновый; хлеб пшеничный.
9. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
10. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: шпроты; винегрет мясной; суп – харчо; шашлык по – кавказки; мороженое; кофе черный с ликером; минеральная вода; хлеб пшеничный.
11. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
12. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: винегрет рыбный; салат из свежих овощей; рассольник; цыплята табака; блинчики с вареньем; чай; минеральная вода; хлеб пшеничный.
13. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес ланча.
14. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат столичный; мидии запеченные под соусом (горячая закуска); сыр (порция); суп картофельный с мясными фрикадельками; рыба жаренная в тесте; мусс яблочный; кофе по - варшавски; минеральная вода; хлеб пшеничный.
15. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
16. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: ассорти мясное; почки жареные (горячая закуска); окрошка мясная; чахохбили из кур; расстегаи; суфле; какао; минеральная вода; хлеб пшеничный.
17. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.

18. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: сельдь рубленая; салат – коктейль из мяса; окрошка; лангет с гарниром; блинчики с вареньем; сок апельсиновый; хлеб пшеничный.
19. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
20. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: паштет из печени; рыба запеченная в сметанном соусе (горячая закуска); рассольник с грибами; говядина духовая; пломбир; пирожное песочное; минеральная вода; чай ; хлеб пшеничный.
21. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес - ланча.
22. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: ассорти рыбное; ветчина жареная (горячая закуска); бульон с яйцом; тельное с гарниром; мороженое «Сюрприз»; пирожное бисквитное; чай с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный.
23. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
24. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат – коктейль «Рыбный деликатесный»; креветки запеченные (горячая закуска); бульон с профитролями; осетрина отварная с гарниром; мороженое; кофе черный; минеральная вода; хлеб пшеничный.
25. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
26. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: говядина заливная; салат из квашеной капусты; суп – лапша домашняя; зразы донские с гарниром; мусс лимонный; кофе черный с коньяком; минеральная вода; хлеб пшеничный.
27. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
28. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: овощи натуральные; шампиньоны запеченные в сметане (горячая закуска); солянка по – домашнему; котлета отбивная натуральная из курицы с гарниром; желе из яблок; чай с лимоном; сок гранатовый; хлеб пшеничный.
29. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес- ланча.
30. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: масло сливочное; икра зернистая; осетрина отварная под майонезом; суп из свежих овощей; шашлык по-царски; пирожное бисквитное; чай с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный
31. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
32. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: ассорти мясное; жульен из дичи (горячая закуска); овощи натуральные; суп-пюре из овощей; бифштекс по-деревенски с луком; яблоки жареные в тесте; кофе черный; сок абрикосовый; хлеб пшеничный
33. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
34. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: рыба под маринадом; ассорти овощное; уха с расстегаями; бефстроганов с гарниром; желе из свежих плодов; чай; минеральная вода; хлеб пшеничный.
35. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес- ланча.
36. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат из свежих овощей; креветки запеченные под соусом (горячая закуска); суп картофельный с макаронными изделиями; рыба жареная гриль; мусс лимонный; чай с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный

37. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
38. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат мясной; помидоры фаршированные; щи суточные; биточки рубленые из птицы с гарниром; самбук абрикосовый; кофе по-восточному; минеральная вода; хлеб пшеничный.
39. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
40. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: икра паюсная; судак запеченный (кокиль); суп-пюре из птицы; котлета отбивная из курицы с гарниром; крем сметанный; какао; минеральная вода; хлеб пшеничный.
41. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
42. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: окунь морской под маринадом; почки в «Мадере» с шампиньонами (горячая закуска); щи зеленые; печень по-строгановски; салат из апельсинов; шоколад горячий; минеральная вода; хлеб пшеничный.
43. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес - ланча.
44. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: рыба заливная; маринованные овощи; бульон с яйцом; антрекот с гарниром; парфе; какао; компот из свежих ягод; хлеб пшеничный.
45. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
46. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: курица галантин; жульен из дичи (горячая закуска); солянка сборная мясная; бифштекс с яйцом; крем ванильный кофе по-венски; сок яблочный; хлеб пшеничный.
47. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
48. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: масло сливочное, хлеб белый, омлет натуральный с овощами, чай травяной, минеральная вода.
49. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
50. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат «Греческий», каша молочная манная, отбивная куриная с картофельным пюре.
51. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес-ланча.
52. Согласно заказа нарисовать схему исполнительную сервировку стола: салат из овощей, борщ, котлета куриная с картофельным пюре, форель запеченная на гриле, минеральная вода, чай травяной, хлеб пшеничный.
53. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
54. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат из свежих овощей; креветки запеченные под соусом (горячая закуска); суп картофельный с макаронными изделиями; рыба жареная гриль; мусс лимонный; чай с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный.

3.2. Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля

Критерий экзаменационных оценок по теоретическому заданию

Оценка «5»/отлично/ - ставится в том случае, если обучающийся дает правильные ответы на все поставленные вопросы, обнаруживает осознанное усвоение правил, умеет самостоятельно использовать изученные понятия;

Оценка «4»/хорошо/ ставится обучающемуся в том случае, если ответ его в основном соответствует требованиям, установленным для оценки «5», но:

При ответе допускает отдельные неточности в формулировках или при обосновании выполняемых действий. Допускает в отдельных случаях негрубые ошибки;

Оценка «3»/удовлетворительно/ - ставится обучающемуся, если он:

Не смог сформулировать правильный ответ на 1-2 поставленных вопроса.

Оценка «2» /неудовлетворительно/ - ставится обучающемуся, если он:

Не смог сформулировать правильный ответ на 1-2 поставленных вопроса и допустил неточности при ответе на 5 вопрос. Не смог сформулировать правильный ответ ни на один поставленный вопрос.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Ладнова, О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ладнова, С.Я. Корячкина. – Москва : Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

Дополнительные источники:

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.

2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.

3. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемесяч.

4. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Тутмайер. – Москва : Центрполиграф, 2003. – 288 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

5. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

6. Кучер, Л.С. Официант : повышенный уровень : учеб. пособие / Л.С. Кучер. – Москва : Академия, 2009. – 64 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

7. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания : рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

8. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

9. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

10. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

11. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В, Усов . – Москва : Эксмо, 2009. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

Интернет-ресурсы

1. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
2. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/>
3. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
4. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
5. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
6. Журнал Контроль качества продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
7. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
8. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
9. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
10. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
11. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
12. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
13. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
14. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
- 15.
16. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
17. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
18. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
19. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru