



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



**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 02
«ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ,
БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И
ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»**
основной профессиональной образовательной программы
по профессии 43.01.01 Официант, бармен

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

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.02«ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК» 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:

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Обслуживание посетителей за барной стойкой** составляющих его профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

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

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

ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

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

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

также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения профессионального модуля:

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

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

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

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

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является **квалификационный экзамен**.

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

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 02.01.	ПК 2.1.-ПК 2.7.					
	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 расчёт 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; <p>знать:</p>	<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>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 учётно-отчётной 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. 					
Учебная практика	Практический опыт			Оценка выполнения работ на учебной практике		
Производственная практика	<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию и к закрытию; - соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию; - соблюдение правил профессионального этикета; - соблюдение правил встречи гостей бара и прием заказа; - соблюдение техники безопасности в процессе выполнения работ по подготовке бара к обслуживанию. <p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p>			Оценка выполнения работ на производственной практике		

	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; - соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию; - соблюдение правил профессионального этикета; - соблюдение последовательности алгоритма обслуживания; - правильность приема заказа с пояснениями потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; - соблюдение правильности выбора методов обслуживания; - правильность произведения расчета с потребителями, оформление платежей по счетам, ведение кассовой документации; <p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; -соблюдение правил охраны труда и техники безопасности; -правильность эксплуатации оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил в процессе работы; -правильность использование необходимого инвентаря и весоиммерительного торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания; - грамотность подготовки посуды и приборов к обслуживанию; - соблюдение правил техники безопасности и охраны труда. <p>ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления необходимой учетно-отчетной документации; - правильность оформления отчетно-финансовых документов. <p>ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность применения технологии приготовления простых закусок; - правильное определение сроков и условия хранения различных 					
--	---	--	--	--	--	--

	<p>групп товаров и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил приемки товара; - правильное и грамотное использование рецептуры приготовления кулинарной продукции; - соблюдение правил отпуска кулинарной продукции; - правильное и качественное приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления. <p>ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил расчета с потребителями; - правильность оформления платежей по счетам; <p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность определения характеристики алкогольных и безалкогольных напитков; - правильность выбора приемов и способов отпуска напитков; - соблюдение технологии приготовления смешанных напитков; - правильность подготовки рабочего места при изготовлении напитков; - грамотность подготовка сырья; - соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями; - соблюдение технологии приготовления смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей; - соблюдение правил личной гигиены. - правильность подготовки сырья для смешанных напитков. 					
ПМ.02					Выполнение теоретического и практического	

					задани я	
--	--	--	--	--	-------------	--

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
ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с
приготовлением смешанных напитков и простых закусок
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах**

1. Описать организацию рабочего места бармена. Профессиональные требования к бармену.
2. Характеристика баз. Характеристика крепкоалкогольных напитков.
3. Инвентарь бара.
4. Подготовка бара к работе. Личная подготовка бармена к работе.
5. Характеристика баз. Характеристика крепкоалкогольных напитков.
6. Весоизмерительное оборудование бара.
7. Продемонстрировать технику расчета с потребителями с использованием г – кеерег.
8. Дать характеристику модификаторам. Твердые модификаторы.
9. Способы смешивания напитков.
10. Правила составления винной карты, последовательность расположения алкогольных напитков.
11. Классификация смешанных напитков.
12. Холодильное оборудование баров.
13. История возникновения баров. Классификация баров
14. Ароматическая группа ССК. Характеристика напитков.
15. Компоненты и гарниры для оформления СН. Привести примеры.
16. Правила составления коктейльной карты бара.
17. Дать характеристику шампанскому. Технология приготовления. Известные марки.
18. Учетно-отчетная документация бармена.
19. Подготовка бара к работе.
20. Эмульгаторная группа ССК. Характеристика группы.
21. Дать характеристику группы коктейлей-аперетивов. Привести примеры коктейлей группы «Олдфешен».
22. Дать характеристику молочным смешанным напиткам.
23. Характеристика соковой группы ССК. Характеристика напитков.
24. Приготовление блюд несложного приготовления.
25. Дать характеристику крепкому алкогольному напитку Абсент.

26. Дать характеристику методам приготовления коктейлей «Шейк» и «Билд». Привести примеры.
27. Дать характеристику группы коктейлей- «Айс-кримы» и «Санди». Привести примеры коктейлей данной группы.
28. Дать характеристику безалкогольным напиткам.
29. Способы расчета с потребителями.
30. Дать характеристику методам приготовления коктейлей «Бленд» и «Стир». Привести примеры.
31. Характеристика сладкой группы ВАК. Характеристика продуктов.
32. Дать характеристику ароматизированному вину. Привести пример.
33. Дать характеристику коктейлям группы «Физз». Привести примеры.
34. Дать характеристику чая.
35. Дать характеристику СН «Щербеты». Привести пример.
36. Критерии и показатели качества обслуживания.
37. Дать характеристику кофе. Напитки на основе кофе. Привести примеры.
38. Дать характеристику групповому смешанному напитку «Эгг- Ногг». Привести пример.
39. Торгово-технологическое оборудование бара.
40. Дать характеристику посуды для подачи коктейлей.
41. Дать характеристику сладко-ароматической группы ВАК. Характеристика ликеров.
42. Назовите последовательность этапов при приготовлении смешанных напитков.
43. Дать характеристику инвентаризации бара.
44. Дать характеристику горько-ароматической группы ВАК. Характеристика бальзамов.
45. Дать характеристику коктейлям группы «Чемперелс». Привести примеры.
46. Дать характеристику ликерным винам. Привести примеры.
47. Дать характеристику модификаторам. Жидкие модификаторы.
48. Дать характеристику
49. Дать характеристику сокам
50. Дать характеристику методам приготовления групповых коктейлей.
51. Дать характеристику инвентарю бара.

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. - Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный
2. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова : - Москва : Кронус, 2021. – 248 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. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.
4. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Пабликешенз, 2013. – ежемесяц.
5. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В. Барное дело: учебник. – Москва.: «Академия», 2002. – 352 с.
6. Карнаухова В. К. Сервисная деятельность : учебное пособие ..– Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – (туризм и сервис)
7. 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.
8. Кучер Л.С. Официант: повышенный уровень : учеб. пособие . - Москва.: «Академия», 2009. - 64 с.
9. Мялковский О.В. Барное дело; учебник. – Киев.: «Кондор» – 2012. – 336 с.
10. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. - Москва.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с (Серия «Сервис»)
11. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.: учебное пособие. – Москва.: Эксмо, 2009. – 428 с.

Интернет-ресурсы

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