



УТВЕРЖДЕНО:

**Ученым советом
Института сервисных технологий
Протокол № 24 от «16» января 2025 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего
звена
по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство
Квалификация: *специалист по туризму и гостеприимству*
год начала подготовки: 2025**

Разработчики:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Бух М.С.</i>

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ПШССЗ:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>к.м.н. Алабина С.А.</i>

Рабочая программа согласована и одобрена представителем работодателей:

должность	должность, ФИО
<i>Генеральный директор ООО «АТЛАС ПАРК ОТЕЛЬ»</i>	<i>Васюта А.Н.</i>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 2

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля**
- 2 Структура и содержание профессионального модуля**
- 3 Методические указания по проведению практических
занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической
подготовки (при наличии), и самостоятельной работе**
- 4 Фонд оценочных средств профессионального модуля**
- 5 Фонд оценочных средств для аттестации по модулю**
- 6 Условия реализации профессионального модуля**
- 7 Информационное обеспечение реализации программы
профессионального модуля**

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 3

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 3.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 3.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 3.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 3.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Профессиональные компетенции ПК 3.1-3.4 взяты из Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденному приказом Минобрнауки России №731 от 02.08.2013 (ред. от 13.07.2021).

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Иметь практический	- выполнения всех видов работ по подготовке залов
--------------------	---

¹Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 4

ОПЫТ	<p>организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
уметь	<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 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, крепким спиртным и прочим напиткам, 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, размещения гостей за столом, обслуживания
знать	<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;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 5

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 226 часов,
 в том числе в форме практической подготовки – 143 часа

Из них на освоение МДК 03.01 – 106 часов;
 в том числе самостоятельная работа – 4 часа.
 практики, в том числе учебная – 72 часа;
 производственная – 36 часов.

Промежуточная аттестация – 12 часов.



2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК			Практики		
					В том числе			Учебная	Производст.	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	
ПК 3.1 – ПК 3.4 ОК 01 – ОК 05; ОК 07; ОК 09	МДК 03.01 Технология выполнения работ по профессии рабочего «Официант»	106	35	106	51	4	-			
	Учебная практика	72	72					72		
	Производственная практика	36	36							36
	Всего:	214	143	106	51	4	12	72		36

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 7

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
«ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
МДК 03.01 Технология выполнения работ по профессии рабочего «Официант»		
Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания	Содержание	8
	<p>Основные типы предприятий общественного питания. Краткая характеристика предприятий общественного питания.</p> <p>Виды помещений предприятий общественного питания. Производственные и торговые помещения для обслуживания посетителей.</p> <p>Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.</p> <p>Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.</p>	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Знакомство с предприятием общественного питания (экскурсия).	2
Анализ взаимосвязи производственных помещений. Анализ оснащения торговых помещений	2	
Тема 1.2. Материально-	Содержание	12



техническая база обслуживания	Оборудование зала ресторана, кафе. Виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности применения. Виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов. Меню как визитная карточка предприятия общественного питания. Принципы составления меню (совместимость, взаимозаменяемость, экономичность, последовательность расположения блюд меню). Виды меню (со свободным выбором блюд, заказных блюд, дневного рациона, комплексных обедов и пр., в международной практике Карта вин. Последовательность расположения групп напитков в соответствии с особенностями ПОП. Особенности оформления карты вин	6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Идентификация столовой посуды, приборов. Составление акта на бой, лом посуды.	2
	Составление и оформление меню со свободным выбором блюд	2
	Составление и оформление карты вин	2
Тема 1.3. Подготовка торгового	Содержание	16



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТИС

Лист 10

	<p>Правила и техника уборки использованной посуды Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания. Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Подбор скатертей для столов. Подбор колец для столов. Подбор свечей для оформления сервировки. Сеты для оформления сервировки. Оформление именных карт и карт меню.</p>	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	
	<p>Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)</p>	<p>2</p>
	<p>Выполнение техники сервировки стола в присутствии гостей в зале</p>	<p>2</p>
	<p>Выполнение приемов подачи блюд и закусок, напитков</p>	<p>4</p>
	<p>Выполнение уборки и замены использованной посуды, приборов (в две тарелки, в три тарелки)</p>	<p>2</p>
	<p>Выполнение техники расчета с гостем</p>	<p>2</p>
	<p>Проработка всех видов сервировки: с кольцами и со свечами, с цветами и т.д.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.5. Подача закусок, блюд и напитков</p>	<p>Содержание</p>	<p>10</p>
	<p>Методы подачи блюд в организациях питания Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков Правила сочетаемости напитков и блюд. Подача холодных блюд и закусок. Подача горячих закусок. Подача супов. Подача вторых горячих блюд. Особенности подачи сладких блюд и фруктов. Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд</p>	<p>5</p>



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТИС

Лист 11

	<p>Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей. Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей Транширование рыбы, мяса и птицы в присутствии посетителей. Фламбирование блюд. Приготовление и подача фондю. Подача горячих напитков.</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок	1
	Отработка приемов подачи первых и вторых горячих блюд	1
	Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов	1
	Отработка приемов подачи горячих напитков.	1
	Отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.	1
Тема 1.6. Обслуживание официантами банкетов и приемов	Содержание	16
	<p>Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания. Подготовка к банкетным мероприятиям. Прием заявки на банкет. Оформление заказа-счета на обслуживание банкета. Расчет столовой посуды, приборов, столов и скатерти в зависимости от банкета. Особенности работы официанта при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами. Особенности работы официанта при обслуживании банкета с частичным обслуживанием официантами. Особенности работы официанта при обслуживании банкета-фуршета и банкета-коктейля. Особенности работы официанта при обслуживании банкета-чая и буфет-банкета.</p>	8
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Навыки составления банкетного меню	1



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТИС

Лист 12

	Составление заявок на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета с полным обслуживанием официантами	1
	Отработка приемов работы официанта при проведении банкета с полным обслуживанием официантами	1
	Выполнение сервировки банкетного стола с частичным обслуживанием	2
	Выполнение сервировки фуршетного стола	1
	Выполнение сервировки банкет-коктейль	1
	Выполнение сервировки чайного стола	1
	Содержание	12
Тема 1.7. Обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания	Обслуживание по типу «шведского стола»: Подготовка к обслуживанию (предварительная сервировка столов). Ассортимент продукции шведского стола. Организация обслуживания по типу шведского стола. Обслуживание в номерах гостиницы. Обслуживание участников съездов, совещаний, конференций. Выездные мероприятия по обслуживанию: Подготовка технических устройств, ресторанных аксессуаров и инструментов для выездных (кейтеринговых) мероприятий. Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов для выездных (кейтеринговых) мероприятий. Соблюдение способов складирования и перевозки технических устройств, столового белья и посуды. Сервировка и обслуживания выездных (кейтеринговых) мероприятий. Соблюдение правил учета столового белья, посуды и приборов. Обслуживание праздничных вечеров	6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Выполнение сервировки шведского стола	1
	Выполнение тематической сервировки столов (Новый год, Рождество)	1
	Сервировка и обслуживания выездных (кейтеринговых) мероприятий.	1
	Обслуживание в номерах гостиницы.	1



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТИС

Лист 13

	Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.	1
	Итоговое занятие	1
Примерная тематика самостоятельной учебной работы: Услуги общественного питания и требования к ним. Методы и формы обслуживания, требования к ним. История происхождения столовой посуды и приборов. Виды меню. Назначение и принципы составления меню. Транширование и фламбирование блюд. Фондю: понятие, назначение, классификация. Основные направления развития общественного питания в современных условиях. Новые виды обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания Современный интерьер ресторанов и требования к нему. Стили используемые для оформления залов предприятия общественного питания. Ткани, используемые для изготовления столового белья. История салфеток. Виды и формы складывания салфеток. Инновационные методы обслуживания в ресторане. Инновации в ресторанном бизнесе		4
Учебная практика Виды работ Ознакомление с планом учебной практики. Осваиваемые профессиональные компетенции. Ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории. Отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов. Отработка приемов работы официанта с ручником. Приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча на 2-4 гостя, 6-8 гостей. Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд 2-4 гостя, 6-8 гостей. Отработка приемов предварительной сервировки стола для ужина на 2-4 гостя, 6-8 гостей. Варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню		72



Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.
Выполнение всех видов сервировки.
Выполнение тематических оформлений столов.
Техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей.
Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство.
Получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу.
Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.
Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства.
Работа с подносом.
Подача блюд и напитков: правила подхода к столу, при подаче блюд и напитков.
Подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе.
Обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола.
Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе.
Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд.
Отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.
Техника приёма заказа при групповом обслуживании.
Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия
Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.
Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях.
Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

Производственная практика

Виды работ

Ознакомление с планом практики.



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТИС

Лист 15

Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья. Отработка приемов работы со столовым бельем. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию. Отработка приемов предварительной сервировки столов. Отработка приемов подачи блюд. Отработка приемов уборки и замены использованной посуды. Оформление столов композициями из цветов. Принятие и оформление платежей оформления отчетно-финансовых документов в ресторане предприятия. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.	
Итого	214
Промежуточная аттестация (экзамен квалификационный)	12
Всего	226



3. Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической подготовки (при наличии), и самостоятельной работе

Практические занятия заключаются в выполнении студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий направленных на усвоение научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных средств компьютерной графики, мультимедиа, коммуникационных технологий.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать эти навыки на практике, развиваются интеллектуальные умения.

Практические занятия проводятся в форме практических работ, практической подготовки.

3.1. Тематика и содержание практических занятий/лабораторных работ/семинаров

МДК 03.01 Технология выполнения работ по профессии рабочего «Официант»

Тема: Основные сведения о предприятиях общественного питания

Содержание:

Знакомство с предприятием общественного питания (экскурсия).

Анализ взаимосвязи производственных помещений. Анализ оснащения торговых помещений

Тема 1.2. Материально-техническая база обслуживания

Содержание:

Идентификация столовой посуды, приборов. Составление акта на бой, лом посуды.

Составление и оформление меню со свободным выбором блюд

Составление и оформление карты вин

Тема 1.3. Подготовка торгового зала к обслуживанию

Содержание:

Техника полировки тарелок, стекла, столовых приборов

Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.

Техника складывания салфеток различной формы

Выполнение предварительной сервировки стола

Тема 1.4. Обслуживание официантами в зале ресторана

Содержание:

Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания.)



Выполнение техники сервировки стола в присутствии гостей в зале

Выполнение приемов подачи блюд и закусок, напитков

Выполнение уборки и замены использованной посуды, приборов (в две тарелки, в три тарелки)

Выполнение техники расчета с гостем

Проработка всех видов сервировки: с кольцами и со свечами, с цветами и т.д.

Тема 1.5. Подача закусок, блюд и напитков

Содержание:

Отработка приемов подачи горячих и холодных закусок

Отработка приемов подачи первых и вторых горячих блюд

Отработка приемов подачи сладких блюд и фруктов

Отработка приемов подачи горячих напитков.

Отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.

Тема 1.6. Обслуживание официантами банкетов и приемов

Содержание:

Навыки составления банкетного меню

Составление заявок на столовую посуду, приборы и белье для проведения банкета с полным обслуживанием официантами

Отработка приемов работы официанта при проведении банкета с полным обслуживанием официантами

Выполнение сервировки банкетного стола с частичным обслуживанием

Выполнение сервировки фуршетного стола

Выполнение сервировки банкет-коктейль

Выполнение сервировки чайного стола

Тема 1.7. Обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания

Содержание:

Выполнение сервировки шведского стола

Выполнение тематической сервировки столов (Новый год, Рождество)

Сервировка и обслуживания выездных (кейтеринговых) мероприятий.

Обслуживание в номерах гостиницы.

Отработка конфликтных ситуаций при обслуживании потребителей.

Итоговое занятие

3.2. Тематика и содержание самостоятельной работы

МДК 03.01 Технология выполнения работ по профессии рабочего «Официант»

Тема 1.3. Подготовка торгового зала к обслуживанию

Содержание:



История происхождения столовой посуды и приборов.
Виды меню. Назначение и принципы составления меню.
Ткани, используемые для изготовления столового белья.
История салфеток.
Виды и формы складывания салфеток.

Тема 1.6. Обслуживание официантами банкетов и приемов

Содержание:

Транширование и фламбирование блюд.

Фондю: понятие, назначение, классификация.

Основные направления развития общественного питания в современных условиях.

Новые виды обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания

Современный интерьер ресторанов и требования к нему.

Стили используемые для оформления залов предприятия общественного питания.

Инновационные методы обслуживания в ресторане.

Инновации в ресторанном бизнесе

4. Фонд оценочных средств профессионального модуля

4.1. Формы аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 03.01	Дифференцированный зачет – 4 семестр	Устный опрос, тестовые задания, практические работы, контрольные работы
Учебная практика	Дифференцированный зачет – 4 семестр	Выполнение отчета по практике
Производственная практика	Дифференцированный зачет – 4 семестр	Выполнение отчета по практике
Промежуточная аттестация – квалификационный экзамен – 4 семестр		

4.2. Результаты освоения профессионального модуля

Профессиональные, общие компетенции

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

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	подготавливать зал к обслуживанию посетителей; подготавливать столовую посуду, приборы и белье; складывать полотняные салфетки; осуществлять предварительную сервировку стола к завтраку, обеду, ужину и банкету; соблюдать правила личной гигиены, установленные стандарты
ПК 3.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	- обслуживание посетителей с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за



	<p>наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления денег на контрольно-кассовом аппарате</p> <ul style="list-style-type: none">- разносная торговля в залах ресторанов, кафе и баров- накрытие и предварительная сервировка столов- замена скатертей и салфеток и уборка столов- сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров- оказание посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер- расчет с посетителями согласно счету
ПК 3.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	<p>организовать и обслужить банкет за столом с полным и частичным обслуживанием, банкет фуршет, банкет –коктейль, банкет по типу «шведского стола», банкет по типу «буфет», комбинированные банкеты и банкет – чай.</p> <ul style="list-style-type: none">-расставить мебель и украсить зал для банкета;-сервировать стол посудой, приборами и салфетками в зависимости от вида банкета;-предоставление дополнительных услуг во время банкета.
ПК 3.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	<ul style="list-style-type: none">-обслуживать в номерах гостиниц;-обслуживать участников съездов, конгрессов, совещаний;-принять заказ на выездное обслуживание.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p> <p>Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами</p> <p>Выполнение задач по оформлению</p>



	и обработке заказов
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике Владеть техникой количественной оценки и анализа информации Владеть методикой хранения и поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике Владеть основами организации деятельности служб предприятий гостеприимства и основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике Владеть культурой межличностного общения Знать этику делового общения
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике Знать нормативные документы, регламентирующие организацию предприятий питания

4.3. Требования к портфолио

Тип портфолио: *смешанный тип*

- Лекционные конспекты
- Доклады и сообщения по отдельным темам междисциплинарного курса профессионального модуля, предусмотренные программой.
- Отчеты по практическим работам, выполненным при изучении междисциплинарного курса профессионального модуля.

Дополнительные материалы:

1. Грамоты, дипломы
2. Сертификаты за участие в мероприятиях колледжа и Московского региона.
3. Приказы о поощрениях.

Требования:

Требования к презентации и защите портфолио: - не предусмотрено

Требования к структуре и оформлению портфолио: - не предусмотрено



Обязательно наличие всего перечня, входящего в состав обязательной части портфолио. Специальных требований к оформлению нет.

Показатели оценки портфолио на аттестацию – экзамен квалификационный

Коды проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1 – ПК 3.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 09	Наличие аттестационного листа по результатам прохождения производственной практики с указанием качественного выполнения всех видов работ. Наличие и качественное выполнение докладов, сообщений и рефератов, содержание которых соответствует выданному заданию Оформление докладов, сообщений и рефератов в соответствии с требованиями Положения об оформлении текстовых документов. Наличие проверенных и защищенных отчетов по выполненным практическим работам при изучении междисциплинарного курса профессионального модуля	

4.4. Требования к курсовому проекту как части аттестации

Курсовой проект (работа) не предусмотрен

4.5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля – МДК

03.01 Технология выполнения работ по профессии рабочего «Официант»

4.5.1. Типовые задания для оценки знаний и умений текущего контроля

Примерные вопросы для устного опроса:

1. Общие требования к профессии «официант».
2. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.
3. Подготовка рабочего места официанта. Виды меню. Правила и последовательность подготовки зала к обслуживанию. Использование различных способов расстановки столов.
4. Ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов. Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания.
5. Столовое белье, посуда и приборы к обслуживанию. Правила учета столового белья, посуды и приборов. Правила инвентаризации и хранения.
6. Накрытие столов скатертями. Выполнение предварительной сервировки. Соблюдение правил сервировки (предварительной, исполнительной, специальной).
7. Приёмы сервировки. Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.
8. Приветствие и размещение гостей за столом, прием заказа. Методы обслуживания гостей в зале. Соблюдение последовательности выполнения заказа.



9. Способы подачи блюд и напитков. Безопасность готовой продукции и техника безопасности в процессе обслуживания потребителей. Ресторанные аксессуары и инструменты

10. Температурный режим подачи блюд и напитков. Счета и производство расчета с потребителем.

11. Виды обслуживания. Особые формы обслуживания. Принципами подготовки и обслуживания залов-экспресс, столов-экспресс. Правила сервировки столов-экспресс.

12. Виды и приемы обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.

13. Особенности подготовки зала и сервировки столов при обслуживании банкетов и фуршетов. Правила и техника уборки использованной посуды.

14. Выездные мероприятия (кейтеринг).

Примерные тестовые задания

Тестовое задание по теме 1.6. Обслуживание официантами банкетов и приемов

ПК.3.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия

1. Соотнесите вид банкета и его описание

Виды банкетов	Описание
1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	А. Смешанный банкет, состоящий из двух, трех видов банкетов, проводимых одновременно
2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	Б. Время проведения банкета вторая половина дня в 15-16 часов. Меню включает в себя сладкие блюда
3. Банкет-фуршет	В. Все участники банкета пьют и едят стоя, закуски и напитки разносят на блюдах и подносах
4. Банкет-коктейль	Г. Участники банкета по собственному желанию выбирают себе блюда и напитки, пьют и едят стоя, пользуясь только вилкой
5. Банкет-чай	Д. Размещение гостей за столом произвольно. Обслуживание происходит как самостоятельно участником банкета, так и официантом
6. Комбинированный банкет	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 соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

2. Установите соответствие между преимуществами обслуживания по типу «банкет-коктейль» и их описаниями

Преимущество обслуживания	Описание
1. Небольшие расходы на организацию	А. Гости могут приходить в любое время,



	что делает мероприятие более гибким
2. Свободное время прихода гостей	Б. Для проведения коктейля требуется меньше оборудования, что снижает затраты
3. Минимальное количество мебели и посуды	В. Столы расставляются в удобных местах, что позволяет эффективно использовать пространство
4. Удобное размещение столиков	Г. На коктейлях предлагается широкий выбор алкогольных и безалкогольных напитков
5. Разнообразие напитков	Д. Для организации требуется меньше мебели и посуды, что упрощает процесс подготовки

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

3. Установите соответствие между этапами обслуживания на коктейле и их описаниями.

Этапы обслуживания	Описание
1. Этап 1: Прием заказа	А. Официанты начинают подавать напитки и закуски, когда появляются первые гости
2. Этап 2: Подготовка напитков	Б. Уточняется количество гостей и состав меню, а также необходимость барной стойки
3. Этап 3: Начало обслуживания	В. Напитки подаются в нужной температуре, готовятся столы для коктейлей
4. Этап 4: Подача закусок	Г. Гостям предлагают горячие закуски по согласованию с организатором
5. Этап 5: Обслуживание горячими закусками	Д. Закуски подаются после того, как гости получили напитки

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

4. Установите правильную последовательность действий при организации банкета с частичным обслуживанием.

1. Выставить ассортимент холодных закусок на банкетный стол.
2. Определить размещение гостей за столом.
3. Подготовить и расставить напитки по всему столу.
4. Заказать разнообразные холодные закуски, учитывая предпочтения участников.
5. Убедиться в своевременной уборке использованной посуды и пустых бутылок.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:



--	--	--	--	--

5. Установите правильную последовательность действий, связанных с подачей блюд и напитков на банкетах с частичным обслуживанием.

1. Гостям предоставляется возможность взять закуски в любом количестве и порядке.
2. Порционно подаются горячие блюда.
3. Напитки расставляются по всему столу.
4. Закуски выставляются на стол за 30 минут до начала мероприятия.
5. Официанты следят за обслуживанием почетных гостей.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

6. Установите правильную последовательность действий при организации банкета-фуршета. Нумеруйте шаги от А до Е.

- А. Установить столы для банкета, учитывая освещение и расстояние от стен.
- Б. Подготовить и расставить закуски на столах.
- В. Открыть бутылки со спиртными напитками за несколько минут до прихода гостей.
- Г. Убедиться, что столы сервированы с двух сторон и оформлены юбками.
- Д. Помочь гостям в выборе закусок и напитков после их подхода к столу.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--

7. Установите правильную последовательность подачи блюд на банкет-фуршет

- А. Разместить на столе соусы, хлеб и закуски.
- Б. Подготовить продукты для закусок, нарезаая их мелкими кусочками.
- В. Поставить фрукты, цветы и напитки на стол.
- Г. Начать расстановку закусок с больших блюд.
- Д. Поставить заливные блюда и закуски, оформленные майонезом или сметаной.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--

8. Установите соответствие между характеристиками банкета с частичным обслуживанием официантами и их описанием

Характеристики банкета	Описание
1. Размещение гостей	А. Напитки расставляются так, чтобы каждый гость мог налить себе по желанию
2. Ассортимент закусок	Б. Гостям предоставляется возможность взять закуски в любом количестве
3. Подача напитков	В. На каждого участника рекомендуется заказывать по 0,5 порции
4. Обслуживание	Г. Места для почетных гостей отводятся в центре стола



5. Порции горячих блюд	Д. Официанты заботятся о почетных гостях и уборке со стола
------------------------	--

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

9. Установите соответствие между этапами подготовки банкета- фуршета и их описанием

Этапы подготовки банкета	Описание
1. Подготовка закусок	А. Блюда выставляются на стол за 30 минут до начала мероприятия
2. Расстановка блюд	Б. Официанты убирают использованную посуду и пустые бутылки
3. Уборка стола	В. Напитки следует рассредоточить по всему столу
4. Обслуживание гостей	Г. Закуски подаются маленькими порциями «под вилку»
5. Размещение напитков	Д. Официанты помогают гостям с выбором закусок и напитков

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

10. Установите правильную последовательность действий при организации банкета-чая

- А. Подобрать помещение с уютной обстановкой домашней гостиной.
- Б. Убедиться, что все участники удобно разместились за столом.
- В. Подготовить и поставить на стол сладости, фрукты и вино.
- Г. Убрать использованную посуду и поставить чистые тарелки с приборами.
- Д. Подать горячие напитки, такие как чай и кофе, с горячими сливками, молоком и лимоном.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--

11. Установите правильную последовательность подачи блюд и напитков на банкет-чае

- А. Предложить гостям сладкие блюда и вина.
- Б. Подать чай и кофе, предварительно поставив на стол сливки, молоко и лимон.
- В. Наполнить чашки кофе из кофейника и поставить кофейник на стол.
- Г. Предложить гостям мускат, кагор, ликеры и коньяки.
- Д. Убедиться, что ложки при подаче горячих напитков положены на блюде перед



чашкой.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--

12. Выберите нескольких правильных ответов из предложенных вариантов и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Подготовка к банкету за столом с частичным обслуживанием официантами состоит из:

- А. Подготовки зала
- Б. Расстановки столов по желанию заказчика
- В. Подбор музыкального сопровождения банкета
- Г. Подготовка столового белья и посуды
- Д. Сервировка стола
- Е. Вынос первых горячих блюд
- Ж. Расстановка холодных закусок, напитков, фруктов

Ответ:

13. Выберите нескольких правильных ответов из предложенных вариантов и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. **Порядок установки посуды на поднос:**

- А. Блюда ставят только в один ряд
- Б. Более тяжелые блюда ставятся ближе к официанту
- В. Высокие предметы ставят по краям, а мелкие и легкие в центре
- Г. Высокие предметы ставят в центре, а мелкие и легкие по краям
- Д. Блюда ставятся в два ряда для увеличения эффективности работы официанта

Ответ:

14. Выберите нескольких правильных ответов из предложенных вариантов и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. **Выберите банкеты, которые проводят стоя:**

- А. Дипломатический прием
- Б. Банкет-чай
- В. Кофе-брейк
- Г. Банкет-фуршет
- Д. Банкет-коктейль
- Е. Банкет с частичным обслуживанием официантами

Ответ:

15. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Кто принимает заказы на обслуживание банкетов?**

- А. Директор
- Б. Администратор
- В. Технолог
- Г. Официант

Ответ:

16. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Какой документ оформляется при приеме заказа на проведение банкета?**

- А. План-меню
- Б. Накладная
- В. Заказ-счет

Ответ:

17. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Скатерти для фуршетных столов состоят из:**

- А. Скатерти и юбки
- Б. Скатерти и полотна
- В. Верхней и нижней скатерти



Ответ:

18. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Какова особенность банкета за столом с полным обслуживанием?**

- А. Размещение гостей за столом произвольное
- Б. Подача всех блюд, напитков официантами
- В. Все блюда и закуски ставят на столы заранее

Ответ:

19. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Какое количество официантов обслуживает одного гостя на банкете с частичным обслуживанием?**

- А. 3-4
- Б. 6-8
- В. 9-12

Ответ:

20. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Назовите банкет, на котором определенная продукция ставится на стол заранее**

- А. Банкет-фуршет
- Б. Банкет-коктейль
- В. Банкет с полным обслуживанием официантами

Ответ:

21. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Укажите продолжительность банкета-чая**

- А. От 5 часов
- Б. Продолжительность не ограничена
- В. До 4 часов
- Г. От 1 до 2 часов

Ответ:

22. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Укажите продолжительность банкета-коктейль**

- А. До 5 часов



Б. Продолжительность не ограничена

В. До 4 часов

Г. От 1 до 1,5 часов

Ответ:

23. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Назовите банкет, на котором продукция НЕ ставится на стол заранее**

А. Банкет-фуршет

Б. Банкет-коктейль

В. Банкет с частичным обслуживанием официантами

Г. Банкет-чай

Ответ:

24. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Меню какого вида банкета состоит исключительно из мелкопорционных закусок:**

А. Банкет за столом с полным обслуживанием

Б. Банкет-коктейль

В. Банкет-чай

Г. Банкет за столом с частичным обслуживанием

Ответ:

25. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Выбрать правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:**

А. Банкет-коктейль длится 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа

Б. Банкет-коктейль длится 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа

В. Банкет-коктейль длится 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа

Г. Банкет-коктейль длится 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа

Ответ:

26. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Выбрать верное время организации дипломатического завтрака:**

А. От 12 до 15 часов

Б. От 8 до 10 часов

В. От 10 до 12 часов

Г. От 6 до 9 часов

Ответ:

27. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Выбрать неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:**

А. Носит неофициальный характер

Б. Размещение гостей за столом произвольное

В. Гостям наливают напитки официанты

Г. Банкет начинается с аперитива



28. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?**

- А. 0,6 м
- Б. 1,2 м
- В. 1,0 м
- Г. 0,8 м

Ответ:

29. Какова норма официантов, обслуживающих банкеты с полным обслуживанием? **Один официант:**

- А. На 3-4 человека;
- Б. На 6-8 человек;
- В. На 2-3 человека;
- Г. На 8-10 человек.

Ответ:

30. Выберите нескольких правильных ответов из предложенных вариантов и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. **Какие из следующих утверждений верны относительно организации банкета с полным обслуживанием официантами?**

- А. Банкеты с полным обслуживанием устраиваются только на свадьбах.
- Б. В меню банкета включается сравнительно немного холодных закусок и одна горячая.
- В. Порядок подачи блюд строго соблюдается и совпадает с банкетным меню.
- Г. На банкетах с полным обслуживанием рекомендуется иметь три официанта на каждые 12-16 участников.

Ответ:

Тестовое задание по теме 1.7. Обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания

ПК 3.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

1. Сопоставьте наименование банкета с краткой характеристикой банкета

Наименование банкета	Краткая характеристика банкета
А. Шведский стол	1. На этом банкете устанавливают круглые. Или овальные столы. Расставляют стулья, столы накрывают цветными скатертями, в центре стола ставят самовар. Стол накрывают чайными чашками.
Б. Банкет – фуршет	2. Организуют для ускорения обслуживания потребителей с ограниченным обеденным временем. Обслуживает бригада из 4-х человек. В меню включают комплексный обед из 4 – х блюд.
В. Банкет – коктейль	3. Расставляют банкетные столы, сервируют их строго по меню, часть закусок за 40 – 30 минут до начала банкета



	выставляют на столы. Один официант обслуживает 12 – 15 человек.
Г. Банкет с частичным обслуживанием	4. Банкетные столы не расставляют, закусочные приборы и тарелки гостям не подают, закуски и напитки официанты предлагают гостям в обнос на подносах, официанты при обслуживании работают попарно.
Д. Зал – экспресс	5. При этом виде банкета гости не садятся за столы, едят и пьют стоя, к столам прикрепляют «юбки», расставляют закусочные приборы и тарелки по 8-10шт. закуски выставляют на стол.
Е. Банкет – чай	6. Обслуживают иностранных туристов, выделяют отдельный зал, на столах выставляют красиво оформленные блюда и закуски по краям стола расставляют стопками закусочные тарелки по 5-10 шт.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д	Е

2. Сопоставьте виды завтраков в гостинице и их характеристику

Вид завтрака	Характеристика
А. Континентальный	1. Легкий завтрак, обычно включает выпечку (круассаны, булочки), хлеб, масло, джем, мед, сыр, йогурт, фрукты, кофе, чай, соки.
Б. Английский	2. Плотный и сытный завтрак, включает яичницу или омлет, бекон, сосиски, жареные помидоры, грибы, фасоль в томатном соусе, тосты, масло, джем, чай или кофе.
В. Американский	3. Обильный завтрак, включает яичницу, омлет, блинчики или вафли с сиропом, картофельные оладьи, колбасу или бекон, тосты, кофе, соки.
Г. Шведский стол	4. Разнообразный выбор блюд, включающий холодные закуски (сыры, колбасы, овощи), горячие блюда (каши, яичница, сосиски), выпечку, фрукты, десерты, напитки.
Д. Поздний завтрак	5. Альтернатива завтраку и обеду. В состав блюд входят как блюда завтрака, так и обеда: горячие и холодные напитки, булочки, масло, джем, колбаса, сыр, супы, горячие мясные блюда, десерты. Подают до 14:00

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

3. Сопоставьте тип размещения в гостинице и предоставляемое питание

Тип размещения в гостинице	Предоставляемое питание
1. RO	А. Включает завтрак и ужин (или обед). Обычно предлагается в курортных отелях.
2. NB	Б. Питание не предоставляется. Гости могут самостоятельно



	организовывать свои завтраки, обеды и ужины.
3. ВВ	В. Включает завтрак, обед и ужин. Напитки, как правило, оплачиваются отдельно.
4. FB	Г. В стоимость проживания включен завтрак (обычно континентальный или шведский стол).
5. AI,	Д. Включает завтрак, обед, ужин, а также напитки (алкогольные и безалкогольные) и дополнительные услуги (например, легкие закуски в течение дня).

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

4. Сопоставьте форму организации питания и их описание

Форма организации питания	Описание
1. Кейтеринг	А. Форма обслуживания, при которой еда доставляется клиенту на дом или в офис.
2. Фуршет	Б. Организация питания на выездных мероприятиях, включая приготовление и транспортировку блюд.
3. Шведский стол	В. Обслуживание гостей в их номерах в отелях
4. Доставка еды	Г. Способ обслуживания, при котором блюда выставляются на стол, и гости сами выбирают, что им взять.
5. room service	Д. Форма питания, при которой гости обслуживаются за общим столом, но едят стоя, выбирая блюда с общего стола.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

5. Сопоставьте тип обслуживания с его особенностями

тип обслуживания	Особенности
1. Банкетное обслуживание	А. Клиенты заказывают еду через приложения, а ресторан работает только на доставку
2. room service	Б. Организация питания для большого количества гостей на торжественных мероприятиях
3. Обслуживание в ресторане	В. Обслуживание гостей в их номерах в отелях
4. Уличный фудкорт	Г. Обслуживание за столиками с индивидуальным заказом и подачей блюд
5. Виртуальный ресторан	Д. Организация питания в открытых зонах с несколькими киосками или стойками

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

6. Сопоставьте форму обслуживания с её преимуществами



Форма обслуживания	Преимущества
1. Шведский стол	А. Удобство для клиентов, которые хотят получать регулярные поставки еды без необходимости готовить.
2. Фуршет	Б. Возможность выбора блюд по вкусу и контроль порций.
3. Кейтеринг	В. Гибкость в выборе места и времени проведения мероприятия.
4. Доставка еды	Г. Экономия времени на приготовление еды и возможность заказа из дома.
5. Питание по подписке	Д. Свобода перемещения и общения для гостей.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

7. Сопоставьте форму организации питания с подходящим мероприятием

Форма организации питания	Мероприятия
1. Фуршет	А. Корпоративный обед в офисе.
2. Шведский стол	Б. Свадебный банкет.
3. Кейтеринг	В. Ежедневное питание для занятых людей.
4. Доставка еды	Г. Деловая встреча с легкими закусками.
5. Питание по подписке	Д. Организация питания на выездной конференции.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

8. Сопоставьте вид кейтеринга и его описание

Вид кейтеринга	Описание
1. Выездной кейтеринг (event catering)	А. Предоставление питания для социальных учреждений, таких как школы, больницы, детские сады или дома престарелых.
2. Социальный	Б. Продажа готовой еды через магазины, киоски или фуд-корты.
3. Розничный	В. Организация питания через передвижные точки, такие как фургоны или киоски.
4. Мобильный кейтеринг	Г. Организация питания на выездных мероприятиях, таких как свадьбы, корпоративы, фуршеты, пикники и т.д.
5. Кейтеринг в помещении	Д. Питание организуется непосредственно в помещении заказчика или в арендованном пространстве

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5



9. Сопоставьте вид кейтеринга и его преимущества

Вид кейтеринга	Преимущества
1. Кейтеринг в помещении	А. Клиенты могут купить еду на вынос или съесть на месте.
2. Розничный	Б. Учитываются строгие стандарты безопасности и хранения продуктов.
3. Авиакейтеринг	В. Предполагает использование кухонного оборудования и инфраструктуры, доступной на месте.
4. Мобильный кейтеринг	Г. Акцент на сбалансированное и полезное питание, соответствующее требованиям учреждения.
5. Социальный	Д. Подходит для уличных мероприятий, фестивалей или мест с большим потоком людей.

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

10. Сопоставьте оборудование для кейтеринга с его назначением

Оборудование для кейтеринга	Назначение
1. Мармит	А. Для приготовления соусов, коктейлей
2. Слайстер	Б. Для презентации блюд
3. Гриль	В. Для нарезки продуктов
4. Миксеры и блендеры	Г. Для жарки мяса, овощей
5. Фуршетные линии	Д. Для поддержания температуры готовых блюд

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2	3	4	5

11. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Выбрать верное преимущество шведского стола:**

- А. Еду можно уносить с собой
- Б. Напитки включены в стоимость блюд
- В. Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд
- Г. Трапеза может продолжаться до пяти часов

Ответ:

12. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Выбрать верное начало работы поэтажного буфета:**

- А. 6:00
- Б. 6:30
- В. 7:00
- Г. 7:30

Ответ:

13. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Выбрать правильное определение кофе-брейк:**

- А. Завтрак, перетекающий в обед



- Б. Обслуживание участников совещаний, конференций
- В. Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни
- Г. Зал, для обслуживания комплексными обедами

Ответ:

14. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Выбрать верное время организации дипломатического завтрака:**

- А. От 12 до 15 часов
- Б. От 8 до 10 часов
- В. От 10 до 12 часов
- Г. От 6 до 9 часов

Ответ:

15. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Кейтеринг это:**

- А. Предоставление услуг общественного питания вне ресторана
- Б. Предоставление услуг в ресторане
- В. Предоставление услуг на предприятиях
- Г. Предоставление услуг на транспорте

Ответ:

16. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Форма обслуживания чаще всего применяемая во время завтрака туристов в гостиницах?**

- А. Самообслуживание через «шведский стол»;
- Б. Обслуживание официантами за столом
- В. Экспресс-стол
- Г. Минимальный стол

Ответ:

17. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Воскресный бранч это:**

- А. Семейный обед
- Б. Ритуальный обед
- В. Комплексный обед
- Г. Обед туристов

Ответ:

18. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:**

- А. ВВ
- Б. НВ
- В. НВ+
- Г. FB
- Д. FB+
- 6. ALL

Ответ:



19. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:**

- А. Шведский стол
- Б. A la carte
- В. Табльдот
- Г. Стол-буфет
- Д. Цикличное меню

Ответ:

20. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ - Полупансион»:**

- А. Континентальный
- Б. Расширенный
- В. Английский
- Г. Американский
- Д. Шведский стол
- Е. Завтрак с шампанским

Ответ:

21. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ – только завтрак»:**

- А. Континентальный
- Б. Расширенный
- В. Английский
- Г. Американский
- Д. Шведский стол
- Е. Завтрак с шампанским

Ответ:

22. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:**

- А. Континентальный
- Б. Расширенный
- В. Английский
- Г. Американский
- Д. Шведский стол
- Е. Завтрак с шампанским

Ответ:

23. Выберите нескольких правильных ответов из предложенных вариантов и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов **Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:**

- А. Чайные, кофейные и витаминные столы
- Б. Развозная торговля в зале



- В. Обслуживание в номерах
 - Г. Бизнес-ланчи
 - Д. Залы-экспрессы
 - Е. Воскресные бранчи
- Ответ:

24. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **При данном методе обслуживания гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени. Очень часто встречается в домах отдыха и курортных гостиницах. Официант собирает заказы рано утром и раскладывает их на доске или на серванте по порядку в соответствии с временем, указанным в заказе. В определенное время заказанные блюда на тележке подвозят в номер гостя. Укажите метод.**

- А. «Табльдот» (table d'hote)
- Б. «А парт» (a part)
- В. «А ля карт» (a la carte)

Ответ:

25. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Обслуживание начинается тогда, когда все гости соберутся за столом. Часто используются в пансионатах, домах отдыха и других средствах размещения, где производственные мощности и возможности кухни достаточно ограничены. В ресторане за клиентом закрепляют определенное место, и сидеть гость будет именно там. Официант станет приносить то, что клиент выберете из 3-4 наименований, или то, что сделал шеф-повар. Укажите метод.**

- А. «Табльдот» (table d'hote)
- Б. «А парт» (a part)
- В. «А ля карт» (a la carte)

Ответ:

26. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Что такое рум-сервис?**

- А. Уборка номеров
- Б. Доставка еды и напитков в номер
- В. Обслуживание в ресторане
- Г. Регистрация гостей

Ответ:

27. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Какое время обычно считается стандартным для работы рум-сервиса?**

- А. Только утром
- Б. Круглосуточно
- В. Только вечером
- Г. С 8:00 до 22:00

Ответ:

28. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Какой элемент обязателен при подаче завтрака в номер?**

- А. Салфетка



- Б. Чек
 - В. Меню ресторана
 - Г. Визитка отеля
- Ответ:

29. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Какой напиток чаще всего заказывают через рум-сервис?**

- А. Чай
- Б. Кофе
- В. Сок
- Г. Вино

Ответ:

30. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Как правильно вести себя за шведским столом?**

- А. Набирать еду большими порциями
- Б. Пробовать понемногу каждого блюда
- В. Есть только одно блюдо
- Д. Не возвращаться за добавкой

Ответ:

31. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Сколько раз можно подходить к шведскому столу?**

- А. Один раз
- Б. Два раза
- В. Три раза
- Г. Неограниченное количество раз

Ответ:

32. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Какой порядок подачи блюд на шведском столе?**

- А. Десерты, основные блюда, закуски
- Б. Закуски, основные блюда, десерты
- В. Основные блюда, закуски, десерты
- Г. Любой порядок

Ответ:

33. Выберите нескольких правильных ответов из предложенных вариантов и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. **Какие из следующих утверждений верны относительно меню бизнес-ланча?**

- А. Меню меняется еженедельно.
- Б. Блюда в меню бизнес-ланча дороже, чем в индивидуальном заказе
- В. Гостю предлагается выбор из нескольких категорий блюд
- Г. Стоимость бизнес-ланча остается постоянной в течение недели

Примерные задания по практическим работам



ПК 3.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

Практическая работа по теме: Идентификация столовой посуды, приборов.

Цель: закрепить теоретические знания по видам и назначению столовой посуды и приборов

Ход работы:

1. Отобрать и сортировать из имеющейся в наличии фарфорофаянсовой посуды – посуду по видам и названию:

- посуда индивидуального и группового назначения;
- посуда для подачи холодных блюд и закусок;
- посуда для подачи супов;
- посуда для подачи основных блюд;
- посуда для подачи сладких блюд;
- посуда для подачи хлебобулочных изделий;
- посуда для подачи напитков

2. Заполнить в тетради таблицу «Ассортимент и назначение фарфорофаянсовой посуды»

Наименование	Диаметр, мм Вместимость, см ³	Назначение

3. Отобрать и сортировать из имеющейся в наличии стеклянной посуды – посуду по видам и названию:

- посуда для подачи крепкоалкогольных напитков;
- посуда для подачи средне- и слабоалкогольных напитков;
- посуда для подачи безалкогольных напитков;
- посуда индивидуального назначения;
- посуда для групповой подачи напитков

4. Заполнить в тетради таблицу «Ассортимент и назначение стеклянной посуды»

Наименование	Вместимость, см ³	Назначение

5. Заполнить в тетради таблицу «Ассортимент и назначение металлической и керамической посуды»

Наименование	Объем, см ³ , г	Назначение

6. Отобрать и сортировать из имеющихся в наличии приборов – приборы по видам и названию:

- основные приборы;
- вспомогательные приборы;
- приборы специального назначения

7. Заполнить в тетради таблицу «Ассортимент и назначение столовых приборов»

Наименование	Размеры, см	Назначение

Примерные задания по контрольным работам



ПК. 3.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия

Контрольная работа по теме 1.6 Обслуживание официантами банкетов и приемов

Контрольная работа включает задания открытого типа с развернутым ответом.

1. Вы менеджер торгового зала ресторана высшего класса. Вам предстоит подготовить торговый зал и провести обслуживание банкета за столом на 30 человек. Разработайте план мероприятий по подготовке к банкету и схему процесса обслуживания гостей.
2. В банкетном зале ресторана проводится банкет-фуршет на 100 человек. Рассчитайте потребность в столовой посуде и приборах; определите количество зон обслуживания и предложите схему сервировки одной из зон.
3. Предприятие готовится к проведению банкета за столом на 20 человек по поводу семейного торжества. Определить площадь банкетного зала, общую длину банкетного стола и количество необходимого для обслуживания персонала.
2. Ресторан готовится к обслуживанию по методу «банкет с частичным обслуживанием». Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд; сервировку стола на одного участника банкета и порядок процесса обслуживания.
3. В банкетную службу ресторана поступил заказ на проведение банкета-приема на 10 человек от одного из иностранных представительств. Разработайте план мероприятий по организации и проведению данного банкета.
4. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов: - дипломатический прием на 80 человек, - юбилей на 36 человек, - банкет-чай на 18 человек, - банкет-фуршет на 100 человек
5. Рассчитать численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля. Принять количество участников банкета 100 человек. Предложить меню и карту вин. Предложить схему проведения банкета.
6. Какие правила продажи алкоголя нужно учитывать при организации банкета?
7. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для официального приёма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.
8. Фламбирование. Особенности приготовления пицци в условиях естественного огня. Ассортимент блюд для фламбирования. Особенности подачи и оформления блюда.

ПК 3.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

Контрольная работа по теме 1.7 Обслуживание потребителей с использованием специальных форм организации питания

Контрольная работа включает задания открытого типа с развернутым ответом.

1. Поступил заказ от гостя из номера гостиницы: сырное ассорти, лосось на гриле, сок апельсиновый, хлебная корзина. Опишите ваши дальнейшие действия.
2. Составьте алгоритм действий официанта при обслуживании в номере для следующих случаев:
 - заказ задержали на 30 минут;
 - вместо черного чая гостю принесли зелёный чай;



- постоянный гость пригласил официанта пообедать вместе с ним;
 - гости просят срочно забрать грязную посуду из номера, а официант занят обслуживанием в другом номере.
3. Предложите свой подход к формированию меню мини – бара и составьте меню мини –бара для следующих отелей:
- курортный отель категории 4 звезды, ориентированный на обслуживание семей с детьми;
 - городской отель категории 3 звезды, ориентированный на обслуживание туристических групп;
 - бизнес – отель категории 5 звезд, ориентированный на обслуживание бизнесменов – мужчин;
 - СПА – отель категории 5 звезд, ориентированный на обслуживание женщин.
4. Поступил заказ от гостя из номера: континентальный завтрак. Опишите ваши дальнейшие действия.
5. Составьте меню чайной комнаты. Составьте обращение к гостям отеля с приглашением посетить чайную комнату.
6. Составить меню полного рациона на один день для питания туристов на пешеходном маршруте. Подобрать необходимое количество посуды, приборов для еды.
7. Ресторан готовится к кейтерингу по методу «шведский стол». В меню включены холодные закуски, горячие блюда, мороженое, безалкогольные напитки. Смоделируйте ситуацию и составьте заявку на перечень необходимого оборудования, инвентаря, столовой посуды, приборов и белья.
8. Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер. Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.
9. Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования. Предложить порядок обслуживания.
10. Назовите три основных преимущества рум-сервиса для гостей отеля.

4.5.2 Типовые задания для оценки знаний и умений промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного завода в виде контрольной работы. Контрольная работа включает задания комбинированного типа с выбором одного или нескольких ответов с обоснованием выбора, задания закрытого типа на установление соответствия и установления последовательности и задания открытого типа с развернутым ответом.

1 вариант

ПК 3.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

1. Установите соответствие между наименованием прибора и его назначением

Наименование прибора	Назначение прибора
----------------------	--------------------



А. Нож-вилка	1. Горячие закуски из мяса, птицы, овощей и грибов
Б. Вилка кокотная	2. Нарезка и раскладывание сыра
В. Лопатка прямоугольная	3. Для перекладывания мясных и овощных блюд
Г. Лопатка фигурная	4. Для перекладывания кондитерских изделий

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

2. Соотнесите наименование посуды и виды супов

Наименование посуды	Виды супов
А. Глубокие тарелки	1. Заправочные супы (бизнес-ланч, комплексный обед)
Б. Суповые миски	2. Национальные супы
В. Керамические горшочки	3. Заправочные и холодные супы
Г. Бульонные чашки	4. Супы-пюре и прозрачные бульоны

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3. Укажите правильную последовательность подготовительного этапа обслуживания

- А. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья
- Б. Протирка подсобных столов, сервантов, тележек, барной стойки
- В. Предварительная сервировка столов
- Г. Размещение посуды и инвентаря за барной стойкой
- Д. Уборка торговых помещений
- Е. Подготовка персонала к обслуживанию
- Ж. Расстановка мебели

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--	--	--

4. Укажите правильную последовательность предварительной сервировки стола

- А. Накрытие скатертями
- Б. Сервировка приборами
- В. Раскладывание салфеток
- Г. Сервировка стеклянной посудой
- Д. Сервировка тарелками
- Е. Расстановка приборов со специями и др. аксессуаров стола

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--	--

5. Соотнесите название и назначение стеклянной посуды

Название напитка	Название посуды
А. Горькая настойка	1. Водочная рюмка
Б. Белое вино	2. Мадерная рюмка
В. Крепленое вино	3. Коньячная рюмка



Г. Коньяк

4. Рейнвейная рюмка

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

6. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Норма площади на одно место в ресторане составляет:**

А. 1,5 м²

Б. 4 м²

В. 2 м²

Г. 3 м²

Ответ:

7. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Нормы оснащённости предполагают наличие комплектов посуды на одно место в ресторане:**

А. 1,5 - 2

Б. 2,5 - 3

В. 3 – 3,5

Г. 4 - 5

Ответ:

8. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Не существующий вариант расстановки столов:**

А. Буквой П

Б. Зигзагом

В. Елочкой

Г. Змейкой

Ответ:

9. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Тарелки переносят, покрывая их ручников, из сервизной в зал стопками:**

А. От 4-6 шт.

Б. От 6-8 шт.

В. От 8-10 шт.

Г. От 10-12 шт

Ответ:

10. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **По правилам этикета, холодные закуски из рыбы сервируют:**

А. Столовые нож и вилка

Б. Рыбные нож и вилка

В. Закусочные нож и вилка

Г. Закусочный нож и рыбная вилка

Ответ:

11. Задание: перечислите основные критерии выбора столового белья для предприятий общественного питания.

12. Задание: перечислите основные критерии выбора столовой посуды и приборов для предприятий общественного питания.

13. Задание: Каким оборудованием оснащена сервизная?



ПК 3.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

14. Укажите очерёдность подачи следующих блюд:

- А. Фрукты
- Б. Первые блюда;
- В. Холодные закуски;
- Г. Горячие блюда;
- Д. Хлеб;
- Е. Горячие закуски;
- Ж. Десерты

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--	--	--

15. Укажите правильный порядок сервировки стола для обеда:

- А. Бокалы
- Б. Закусочные тарелки
- В. Приборы
- Г. Пирожковые тарелки
- Д. Гостевые салфетки

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--

16. Укажите правильную очерёдность подачи вин:

- А. Белое сухое
- Б. Игристое брют
- В. Десертное вино.
- Г. Красное сухое

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--

17. Укажите правильный порядок подачи вторых блюд:

- А. Мясные и блюда из дичи
- Б. Блюда из птицы
- В. Рыбные
- Г. Яичные
- Д. Овощные

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--

18. Укажите правильный порядок блюд в меню:

- А. Фирменные блюда
- Б. Горячие закуски
- В. Вторые блюда
- Г. Холодные закуски
- Д. Супы
- Е. Сладкие блюда

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:



--	--	--	--	--	--

19. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Лезвия всех ножей должны быть направлены:**

- А. Вправо
- Б. Влево
- В. Столовый и закусочный ножи повернуты друг к другу
- Г. Направление не имеет значение

Ответ:

20. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:**

- А. A la carte
- Б. Табльдот
- В. Carte du jour
- Г. Шведский стол
- Д. Стол-буфет

Ответ:

21. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **В каком виде следует подавать белые сухие вина?**

- А. Подогретыми до 18–20 градусов
- Б. Охлажденными до 5–6 градусов
- В. Охлажденными до 10–12 градусов

Ответ:

22. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Принимая заказ, следует находиться:**

- А. С правой стороны от гостя, двигаясь вокруг стола по часовой стрелке
- Б. С левой стороны от гостя, двигаясь вокруг стола против часовой стрелки
- В. С правой стороны от гостя, свободно переходя к тем гостям, которые готовы сделать заказ;

Ответ:

23. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Когда следует дополнять бокалы вином из уже открытой бутылки**

- А. Когда бокалы становятся пустыми
- Б. Когда вина в бокалах останется на одну треть
- В. Когда гость сам попросит об этом

Ответ:

24. Предложите сервировку стола, если в меню включены: две холодные закуски, рыбное и мясное блюдо, десерт. Составить схему сервировки

25. Определить количество официантов для обслуживания в ресторане высшей категории, если в зале расположено 5 шестиместных столов, 10 четырехместных столов и 8 двухместных

26. Рассчитать пропускную способность зала в год при следующих условиях:

площадь блока питания 800 м^2 ;

норма площади на одно место – $1,6 \text{ м}^2$;

блок работает 12 часов, в т.ч. перерыв 1 час;

выходные - 65 дней;

количество дней в году, необходимых на санитарную обработку блока -7 дней;



количество дней в году, потраченных на текущий ремонт оборудования и помещений блока питания 10 дней;
время обслуживания одного посетителя 20 мин.;

2 Вариант

ПК 3.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

1. Соотнесите название типа предприятия общественного питания и его характеристику

Тип предприятия общественного питания	Характеристика
А. Ресторан	1. Предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков
Б. Кафе	2. Предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий
В. Бар	3. Предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели
Г. Столовая	4. Предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

2. Соотнесите наименование фарфорово-фаянсовой посуды и ее назначения

Наименование	Назначение
А. Глубокая столовая	1. Подача вторых горячих блюд
Б. Мелкая столовая	2. Подача хлеба, хлебобулочных изделий
В. Мелкая пирожковая	3. Подача супов
Г. Блюдо круглое	4. Подача холодных блюд и закусок

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

3. Соотнесите наименование металлической посуды и ее назначения

Наименование	Назначение
А. Баранчик овальный с крышкой	1. Подача птицы, дичи, мясных и рыбных блюд в соусе
Б. Креманка	2. Подача мороженого, мусса, желе



В. Пашотница	3. Подача рыбных горячих закусок
Г. Кокильницы	4. Подача очищенного горячего яйца к бульону

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

4. Укажите правильную последовательность основных разделов классической винной карты согласно ГОСТ Р 71775-2024

- А. Игристые
- Б. Побокальные/разливные вина
- В. Крепленые вина
- Г. Розовые вина
- Д. Белые вина
- Е. Красные вина

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--	--

5. Соотнесите наименование столовых приборов по их видам

Виды столовых приборов	Наименование
А. Основные	1. Нож для масла
	2. Набор рыбных приборов
Б. Вспомогательные	3. Вилка для сельди
	4. Набор десертных приборов
	5. Щипцы для салата
	6. Фруктовый набор

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

6. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Как называется помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и приборов:

- А. Аванзал
- Б. Сервизная
- В. Вестибюль
- Г. Торговый зал

Ответ:

7. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов:

- А. Пирожковая
- Б. Закусочная
- В. Сервировочная
- Г. Столовая мелкая
- Д. Десертная мелкая

Ответ:

8. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Наперон – это:





- А. Небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной
- Б. Подкладка из фланели, используемая под основную скатерть;
- В. Скатерть, которая прикрепляется по периметру стола

Ответ:

9. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **В России рестораны подразделяют на следующие категории:**

- А. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды
- Б. «люкс»; «высший»; «первый»; «второй»
- В. «люкс»; «высший»; «первый»;
- Г. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды; 4-звезды; 5-звезд

Ответ:

10. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **В чем заключаются функциональные особенности подсобного стола?**

- А. Облегчает официантам процесс обслуживания посетителей
- Б. Служит для мойки посуды
- В. Необходим для хранения хозяйственных принадлежностей
- Г. Служит для хранения столового белья и столовых приборов

Ответ:

11. Задание: На что должен обращать внимание официант при получении посуды и приборов из сервизной?

12. Задание: Сделайте схему сервировки для завтра, обеда и ужина

13. Задание: перечислите правила полировки столовой посуды

ПК 3.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

14. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?

- А. Приборы
- Б. Стекло
- В. Салфетки
- Г. Тарелки
- Д. Скатерть
- Е. Цветы

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--	--

15. Укажите правильный порядок супов в меню:

- А. Молочные
- Б. Заправочные
- В. Прозрачные
- Г. Сладкие
- Д. Холодные
- Е. Пюреобразные

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--	--

16. Каждый продукт имеет свой определенный срок жизни, называемый жизненным циклом. Жизненный цикл меню состоит из четырех основных этапов.

Соотнесите этап жизненного цикла меню и его характеристику



Этапы жизненного цикла меню	Характеристика этапа
А. Первый этап	1. Меню полностью раскрывает свой потенциал и перестает интересовать потребителей так, как раньше.
Б. Второй этап	2. Состоит в представлении новой продукции рынку, его потребителям.
В. Третий этап	3. Попытки привлечь внимание потребителей к меню на этой стадии обречены на провал.
Г. Четвертый этап	4. Усиливается рост интереса со стороны потребителей к ресторану и соответственно к его меню. Меню достигает своего максимума.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

17. В международной практике принято различать следующие виды меню. Соотнесите виды меню и их характеристику

Виды меню	Характеристика меню
А. «А-ля карт» (a la carte)	1. Меню, где предлагается сразу несколько блюд в одном комплексе (первое, второе и компот) с некоторыми вариациями.
Б. «Табльдот» (table d'hote).	2. Меню, которое предлагает ассортимент блюд на один конкретный день.
В. «Дю жур» (du jour)	3. Оформление перечня порционных блюд с индивидуальной ценой. Меню, где каждая позиция заказывается отдельно
Г. «Шведский стол»	4. Широкий выбор блюд со свободным доступом, этот метод обслуживания увеличивает пропускную способность зала, ускоряет процесс обслуживания

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

18. В зависимости от контингента гостей, которые обслуживаются, категории и оснащения предприятий питания используются различные виды сервиса, которые сформировались в процессе эволюции ресторанов как технические средства создания комфорта для гостя. Соотнесите стили обслуживания и их характеристику.

Стили обслуживания	Характеристика
А. Французский	1. При этом методе официант накладывает пищу на тарелку гостя на приставном столике, затем подает ее с правой стороны. Продукты накладываются на сервировочный блюдо, которое относится на столик с колесиками. Столик подвозится к столу, за которым сидит гость. Гость сам выбирает порцию, и официант начинает оформлять блюдо у него на глазах.
Б. Английский	2. Еда раскладывается на большое блюдо и относится на стол на доступном от гостя расстоянии, чтобы он мог обслужить себя сам. Преимуществами сервиса является то, что гость сам



	определяет желаемый объем еды, берет добавку, а также низкая трудоемкость.
В. Американский	3. Пища готовится и раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне. Официанты разносят и расставляют тарелки гостям. Этот вид приобрел популярность благодаря простота и оперативности.
Г. Русский	4. При этом способе подачи блюда на стол не ставят. Большое блюдо с разложенной на нем едой демонстрируют гостям, учитывая, что визуальное восприятие человеком красиво сервированной пищи возбуждает аппетит. Подходя с левой стороны, официант порционирует пищу, перекладывая ее с одной тарелки в тарелки гостей раздаточными принадлежностями (столовые ложка и вилка).
Д. Немецкий	5. Пища готовится целиком и полностью на кухне. Задача официанта для подачи блюд: принести блюда с оформленными кушаньями и поставить их прямо на стол, не перекладывая.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

19. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?**

- А. Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного - продолговатую
- Б. Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую
- В. Нет различий

Ответ:

20. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Как называется бокал, предназначенный для шампанского?**

- А. Пусс-кафе
- Б. Айриш
- В. Флюте

Ответ:

21. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Каким видом приборов являются фруктовые приборы?**

- А. Основными приборами
- Б. Вспомогательными приборами
- В. Дополнительными приборами

Ответ:

22. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?**

- А. 5-15
- Б. 15-25
- В. 25-35
- Г. 35-45

Ответ:

23. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Фирменные блюда в меню записываются:**



- А. в конце;
- Б. в середине;
- В. в начале тех блюд, к группе которых они относятся
- Г. в начале.

Ответ:

24. **Задание:** Рассчитать пропускную способность зала в год и, при следующих условиях:

площадь блока питания 600 м^2 ;

норма площади на одно место – $1,8 \text{ м}^2$;

блок работает 10 часов, в т.ч. перерыв 1 час;

выходные - 56 дней;

количество дней в году, необходимых на санитарную обработку блока -5 дней;

количество дней в году, потраченных на текущий ремонт оборудования и помещений блока питания 7 дня;

время обслуживания одного посетителя 20 мин.;

25. **Задание:** Составьте инструкцию для официантов, работающих на банкете. Укажите ключевые моменты: приветствие гостей, подача блюд, уборка столов, решение конфликтных ситуаций.

3 вариант

ПК 3.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

1. С 1 марта 2025г. изменился порядок расчетов с гостями. Укажите правильную последовательность расчета с посетителями:

- А. Уточните способ оплаты – наличными или картой
- Б. Покажите гостю пречек
- В. Распечатайте кассовый (фискальный) чек до оплаты и передайте его клиенту
- Г. Примите оплату.

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--

2. Укажите правильную последовательность подготовки зала к обслуживанию

- А. Сервировка столов
- Б. Личная подготовка обслуживающего персонала
- В. Подготовка и получение столовой посуды
- Г. Уборка помещения
- Д. Расстановка столов и стульев
- Е. Получение белья и накрытие столов

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--	--

3. Укажите правильную последовательность влажной уборки торгового зала

- А. Протирка панелей
- Б. Вытирание пыли с мебели (столы, стулья, серванты)
- В. Протирка светильников, настольных ламп, бра
- Г. Вытирание пыли с подоконников



Д. Мытье пола

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--

4. Соотнесите виды столового белья и назначение столового белья

Виды столового белья	Назначение столового белья
А. Скатерть	1. Для индивидуального пользования, выкладываются на каждое место участников приёма пищи. Они служат для очистки губ, рук и украшения стола.
Б. Салфетки	2. Ставятся на стол под тарелки, чтобы защитить его от царапин, скатерть от пятен, а также добавить красоты и стиля сервировке
В. Салфетки-сетки (плейсметы)	3. Нижнее покрывало для защиты их поверхности от воздействия жидкости и горячих блюд, препятствует скольжению и сдвиганию скатертей и обеспечивают бесшумное обслуживание столов.
Г. Мольтон	4. Покрывало столешницы, защищает его от разного вида изъязнов.
Д. Наперон	5. Верхнее покрывало, защита основной скатерти от загрязнения, украшения стола

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

5. Соотнесите характеристику ресторана в зависимости от его класса

Класс ресторана	Характеристика
А. Люкс	1. Большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфортность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера
Б. Высший	2. Определенный выбор услуг, предоставляемых потребителям, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного изготовления, характерный для ресторанов, широкий или специализированный ассортимент напитков и коктейлей, в том числе заказных и фирменных для баров, гармоничность и комфортность интерьера.
В. Первый	3. Широкий выбор услуг, предоставляемых потребителям, высокий уровень комфортности и удобство размещения потребителей в зале, широкий ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий, характерных для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей для баров, изысканная сервировка столов, фирменный стиль, специфика подачи блюд, эксклюзивность и роскошь интерьера

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В
---	---	---



--	--	--

6. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **От чего зависит дополнительная сервировка стола?**

- А. От заказа потребителя
- Б. От норм заведения
- В. От предпочтения официанта
- Г. От администратора

Ответ:

7. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Что стоит на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:**

- А. Настольные лампы
- Б. Подоконники
- В. Пол
- Г. Мебель

Ответ:

8. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Каков размер стандартного ресторанный стола?**

- А) 1200x800;
- Б) 1000x600;
- В) 900x900;
- Г) 1500x100.

Ответ:

9. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?**

- А. Фарфоровая
- Б. Керамическая
- В. Фаянсовая

Ответ:

10. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Стакан для соков и безалкогольных напитков объемом 200-250 мл называется:**

- А. Колинз
- Б. Хайбол
- В. Тумблер

Ответ:

11. Задание: перечислите правила выноса посуды в зал к подсобному столику.

12. Задание: Назовите размер ручника? На какой руке официанта располагается ручник. Какие функции выполняет ручник.

ПК 3.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

13. Традиционный сценарий работы с посетителями заведений общественного питания предусматривает выполнение служащими последовательной цепочки действий — 7 шагов сервиса. Шагами сервиса в ресторанном бизнесе называют сценарий работы с клиентами, который позволяет создать заведению хорошую

репутацию и привлечь в него посетителей. Укажите правильный порядок 7 шагов сервиса:

- А. Принятие заказа
- Б. Внесение в R-Keeret
- В. Чек-бек
- Г. Прощание с посетителем
- Д. Расчет клиента
- Е. Знакомство с посетителями
- Ж. Подача блюд и обслуживание

Запишите соответствующую последовательность букв слева направо:

--	--	--	--	--	--	--

14. Соотнесите виды сервировок стола и их описание

Название сервировки стола	Характеристика
А. Исполнительная сервировка	1. Производится по заранее известному меню заказа. Она используется при организации банкетов, обслуживании делегаций, то есть по специальному заказу. Все предметы при исполнительной сервировке должны строго соответствовать меню заказчика.
Б. Предварительная	2. Официант сравнивает сервировку с заказом, убирает лишние предметы или дополняет необходимыми
В. Дополнительная	3. Выполняется в процессе подготовки зала к обслуживанию до прихода гостей. Она включает минимальное количество предметов, которые могут быть использованы при выполнении заказа.
Г. Полная сервировка	4. Предполагает выкладку большого количества приборов и предметов, поскольку рассчитана до 6 курсов блюд. Наибольшей популярностью она пользуется в ресторанах высокой кухни и на торжественных мероприятиях.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

15. Предварительная сервировка столов зависит от класса ресторана, метода и времени обслуживания. Соотнесите изображение сервировки и его названия

Название сервировки	Изображение сервировки
А. Минимальная сервировка на завтрак	<p>1.</p>

Б. Минимальная сервировка на обед	<p>2.</p>
В. Минимальная сервировка на ужин	<p>3.</p>

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

16. Соотнесите состав сервировки стола с названием.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

Название сервировка	Состав сервировки
А. Для завтрака	1. Состоит из пирожковой тарелки, закусочного прибора, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями
Б. Для обеда	2. Состоит из тарелки пирожковой, закусочного прибора, столового прибора, фужера, салфетки полотняной, приборов со специями, вазы с цветами
В. Для ужина	3. Состоит из тарелки пирожковой, тарелки столовой мелкой, закусочного и столового приборов, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями, вазы с цветами
Г. Для бизнес-ланча	4. В сервировку входят тарелка сервировочная, закусочная и пирожковая тарелки, закусочный и столовый прибор (без ложки), фужер, приборы для специй и ваза с цветами. Салфетку складывают по более сложным вариантам.

А	Б	В	Г

17. Согласно требованиям СанПиН при раздаче в организациях общественного питания нужно соблюдать температуру. Соотнесите температуру подачи блюд и закусок и их наименованиями

Наименование	Температура подачи блюд и закусок
А. Горячие блюда (супы, соусы)	1. Не ниже 75 °С
Б. Холодные супы и холодные закуски	2. Не ниже 65 °С
В. Горячие вторые блюда	3. Не выше 14 °С

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

18. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Фламбирование – это....



- А. Подача блюда, политого спиртом, коньяком или ромом (или другим спиртосодержащим напитком) и подоженное в момент подачи на стол;
- Б. Процесс приготовления пищи, когда горячее блюдо обливается высокоградусным алкоголем и поджигается;
- В. Припускание продукта в соусе или в собственном соку.

Ответ:

19. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. По уровню обслуживания и номенклатуре услуг предприятия общественного питания классифицируют на следующие классы:

- А. Люкс, высший, первый, второй
- Б. Первый, второй, третий
- В. Высший, первый, второй
- Г. Люкс, высший, первый

Ответ:

20. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Кому первому нужно подать меню?

- А. Женщине в возрасте
- Б. Молодой женщине
- В. Пожилому мужчине
- Г. Молодому мужчине

Ответ:

21. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Расстояние от края стола до ручек приборов и закусочной тарелки:

- А. 2 см;
- Б. По краю стола;
- В. 5 см.
- Г. Не имеет значения

Ответ:

22. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Определением какого вида обслуживания является - клиент сам может выбрать понравившееся закуски и блюда из числа представленных на специально устроенном буфете (столе, линии раздачи), положить их на тарелку в нужном количестве и принести на свой столик:

- А. Шведский стол
- Б. Линия раздачи
- В. «табль д от»
- Г. a la carte.

Ответ:

23. Задание: Рассчитайте стоимость банкета на 80 человек, если известно, что стоимость одного блюда — 1500 рублей, напитки — 500 рублей на человека, аренда зала — 50 000 рублей, обслуживание — 20% от общей суммы.

24. Задание: Вы, в роли официанта, обслуживаете столик в ресторане. Ваши гости — молодая семейная пара. Мужчина выбрал блюдо из мяса и грибной жульон. Девушка выбрала закуски из морепродуктов и итальянскую пасту. Гости просят дать рекомендации алкогольных напитков, подходящих к их блюдам. А также нужно предложить десерт с соответствующими напитками к нему.

25. Задание: Предложите решение следующих ситуаций в зале ресторана отеля. Обоснуйте. Составьте алгоритм действий сотрудников:



- гость съел все блюдо и сказал, что платить не хочет, потому что оно ему не понравилось;
- гость попробовал блюдо и отказался есть;
- официант при обслуживании гостя испачкал его костюм.

4 вариант

ПК 3.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

1. Соотнесите группы помещений предприятий общественного питания и названия помещений

Группа помещений	Название помещений
А. Торговые помещения	1.Аванзал
Б. Производственные помещения	2.Мойка кухонной посуды
	3.Банкетный зал
	4.Раздаточная
	5.Гардероб
	6.Кондитерский цех

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

2. Соотнесите группы производственных помещений предприятий общественного питания и названия помещений

Группа помещений	Название помещений
А. Заготовочные цеха	1.Мясной цех
Б. Доготовочные цеха	2.Овощной цех
В. Специализированные цеха	3.Горячий цех
	4. Кондитерский цех
	5. Холодный цех

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

3. Соотнесите название столовых тарелок и их характеристики

Название	Характеристика
А. Глубокая столовая	1. В ней подают суп, окрошку, бульон и другие виды первых блюд. Производители выпускают глубокие столовые блюда различного диаметра (до 25 сантиметров).
Б. Мелкая столовая	2. Используется для подачи вторых горячих блюд. На ней можно эффектно преподнести как гарнир (отварной рис, картофельное пюре) так и мясные блюда (стейк, отбивная). Наиболее распространенный размер – от 24 до 30 сантиметров в диаметре.
В. Закусочная большая	3. К этому виду относятся все изделия, имеющие плоскую форму и диаметр 30 сантиметров. Востребованы для подачи



	холодных закусок, мясных, сырных нарезок и других холодных блюд.
Г. Пирожковая	4. Наиболее популярны изделия диаметром до 18 сантиметров. Предназначены для сервировки стола хлебной нарезкой, гренками, сухариками, тостами, пирожками.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

4. Различают несколько видов фарфора. Соотнесите название вид фарфора и его описание

А. Фаянс	1. Смесь сырья с каолином, обладает всеми свойствам полуфаянса, но изделия из него более тонкостенные и отличаются повышенной прочностью.
Б. Полуфарфор	2. Более грубая разновидность фарфора (стенки посуды очень толстые, абсолютно не прозрачные и «немузыкальные»);
В. Полуфаянс	3. Очень плотный, непрозрачный, сравнительно толстостенный желтоватый или коричневый черепок с влагонепроницаемой структурой

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

5. Соотнесите наименование напитка и рекомендации к блюдам

Рекомендации к блюдам	Наименование напитка
А. Горячие закуски и блюда из рыбы	1. Белые столовые вина
Б. Горячие закуски и блюда из мяса	2. Красные столовые вина
В. Сладкие блюда	3. Десертные вина
Г. Мороженое, фрукты	4. Игристые вина

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г
1	2	3	4

6. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Металлический соусник предназначен для подачи

- А. Горячих соусов
- Б. Холодных соусов
- В. Холодных соусов, сметаны
- Г. Холодных и горячих соусов

Ответ:

7. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса

- А. Кокотница
- Б. Кокильница
- В. Кокотница и кокильница
- Г. Порционная сковородка

Ответ:



8. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Столы, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:**

- А. 10-20 см от стены
- Б. 15-20 см от стены
- В. 20-25 см от стены
- Г. 25-35 см от стены

Ответ:

9. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку?**

- А. Столовая тарелка
- Б. Рюмка для вина
- В. Столовая ложка
- Г. Салфетка

Ответ:

10. Выберите нескольких правильных ответов из предложенных вариантов и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. **Что из перечисленного относится к столовому белью:**

- А. Наперони
- Б. Мулетон
- В. Раннеры
- Г. Ручники
- Д. Фартук
- Е. Прихватки
- Ж. Салфетки

Ответ:

11. Задание: **Охарактеризуйте технику уборки использованной посуды**

12. Задание: **заполните таблицу - вставьте наименование необходимой столовой посуды**

Наименование столовой посуды	Назначение
	Для хлеба, тостов, пирожков, растегаев, ватрушек, гренков и других булочных изделий
	Для бульонов, супов-пюре и заправочных супов с мелко нарезанными продуктами
	Для сельди с гарниром и натуральной рыбы, рыбы холодного и горячего копчения
	Для чая, кофе с молоком или сливками, кофе по-варшавски, какао ,шоколада горячего с молоком
	Для яиц, сваренных всмятку или в мешочек
	Для варенья, джема, меда , лимона , сахара

ПК 3.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

13. Соотнесите название барного стекла и его изображения

Название барного стекла	Изображение
-------------------------	-------------

А. Бокал для белого вина	1. 
Б. Бокал для красного вина	2. 
В. Снифтер	3. 
Г. Хайбол	4. 
Д. Рокс	5. 

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

14. Соотнесите методы подачи блюд и их описания

Название метода	Описание метода
А. Русский способ	1. Блюдо перекладывают в тарелку гостя на специальном добавочном столике, который называется приставным или подсобным столом. На нем же происходит окончательная подготовка пищи в виде смешивания компонентов салата или, например, гарнирования второго блюда. Приставной стол располагается так, чтобы посетителю была видна работа официанта.
Б. Французский способ	2. Все блюда на стол не ставят сразу, а подают гостю индивидуально порционно. Способ «в обнос» подразумевает в себе перекладывание на тарелку заказанного блюда с применением специальных столовых приборов.
В. Английский способ	3. Подача «в стол». Выбранные заказчиком блюда расставляют на стол сразу по несколько порций в одну посуду или же в однопорционную.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В



15. Соотнесите название и назначение стеклянной посуды

Название стеклянной посуды	Назначение
А. Рейнвейная рюмка	1. Для подачи красных столовых вин
Б. Лафитная рюмка	2. Для подачи тропических коктейлей
В. Бокал Харрикейн	3. Для подачи холодных, густых, кофейных коктейлей
Г. Стакан Фраппе	4. Для подачи белых сухих и полусухих вин

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

16. Соотнесите вид металлической посуды и ее назначение

Виды столовой посуды	Назначение
А. Кокотница	1. Для подачи горячих очищенных яиц, сваренных «в мешочке»
Б. Кокильница	2. Используется для приготовления и подачи горячих закусок: грибов в сметане
В. Пашотница	3. Предназначена для запекания и подачи рыбы и морепродуктов
Г. Крюшонница	4. Используют для подачи крюшонов при групповом обслуживании

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

17. Соотнесите приемы с рассадкой за столом и без рассадки с названиями

Приемы	Название
А. Приемы с рассадкой Б. Приемы без рассадки	1. Завтрак
	2. Фуршет
	3. Обед
	4. Ужин
	5. Коктейль
	6. Жур Фикс

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

18. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Укажите классическое место сервировки индивидуального ножа для масла:**

- А. Справа от закусочной тарелки
- Б. Слева от пирожковой тарелки
- В. На пирожковой тарелке
- Г. Перед закусочной тарелкой

Ответ:

19. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Для мороженого используется:**

- А. Чайная ложка
- Б. Десертная ложка



В. Столовая ложка

Г. Кофейная ложка

Ответ:

20. Выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Мольтон - это:**

А. Небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной

Б. Подкладка из фланели, используемая под основную скатерть

В. Скатерть, которая прикрепляется по периметру стола при сервировке обслуживания по типу «шведский стол»

Г. Небольшая (обычно цветная) салфетка, используемая при сервировке банкета-чай

Ответ:

21. Прочитайте текст, выберите нескольких правильных ответов из предложенных вариантов и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов Согласно ГОСТ 32692-2014 в зависимости от способа реализации продукции и организации ее потребления различают методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. **Из предложенных вариантов выберите МЕТОДЫ обслуживания на предприятиях общественного питания:**

А. Самообслуживание

Б. Обслуживание официантами

В. Обслуживание за прилавками

Г. Обслуживание потребителей при доставке продукции общественного питания по их заказам

Д. Обслуживание по карте со свободным выбором

Е. Шведский стол

Ответ:

22. Прочитайте текст, выберите нескольких правильных ответов из предложенных вариантов и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. **Выберите те формы обслуживания, где осуществляется или может осуществляться полное самообслуживание потребителей:**

А. Через торговые автоматы

Б. Кофе-брейк

В. Шведский стол

Г. Свободный поток потребителей

Д. Банкет-фуршет

Е. Банкет-чай

Ответ:

23. Задание: Предложите решение следующих ситуаций в зале ресторана отеля. Обоснуйте. Составьте алгоритм действий сотрудников:

- гость считает, что повар приготовил блюдо с нарушением рецептуры;

- гость недоволен тем, что блюдо приготовили без учета его особых пожеланий;

- гость недоволен тем, что ждал блюдо более 60 минут;

- гость учтиво сообщает официанту о недочетах в обслуживании;

- блюдо, которое гость ждал 20 минут, по ошибке забрал другой официант.

24. Задание: Опишите детально технологию подачи шампанского и игристых вин в ресторане. До какой температуры должно быть охлаждено шампанское непосредственно перед подачей? Основное отличие посуды для игристых вин от других бокалов.

25. Задание: В кафе с обслуживанием официантами гость заказал:



- салат мясной
- борщ украинский
- рыбный рулет с картофелем «фри»
- компот из свежих фруктов.

Определите виды столовой посуды и приборов, необходимых в процессе обслуживания и составьте схему предварительной сервировки.

Критерии и показатели оценивания

Для текущего контроля

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	устный ответ	полнота и правильность ответа, степень осознанности, понимания изученного материала, четкость и грамотность речи.	ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком: ответ самостоятельный.
«4»	устный ответ	полнота и правильность ответа, степень осознанности, понимания изученного материала, четкость и грамотность речи.	ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.
«3»	устный ответ	полнота и правильность ответа, степень осознанности, понимания изученного материала, четкость и грамотность речи.	ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.
«2»	устный ответ	полнота и правильность ответа, степень осознанности, понимания изученного материала, четкость и грамотность речи.	при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	практическая работа	полнота и правильность выполнения работы	работа выполнена полностью и правильно; сделаны правильные выводы.
«4»	практическая	полнота и правильность	работа выполнена правильно с



	работа	выполнения работы	учетом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.
«3»	практическая работа	полнота и правильность выполнения работы	работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка
«2»	практическая работа	полнота и правильность выполнения работы	допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	контрольная работа	Полнота, последовательность и логичность ответа	Ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Полно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов. Соблюдаются нормы литературной речи
«4»	контрольная работа	Полнота, последовательность и логичность ответа	Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Базовые нормативно-правовые акты используются, но в недостаточном объеме. Материал излагается уверенно. Раскрыты причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи
«3»	контрольная работа	Полнота, последовательность и логичность ответа	Допускаются нарушения в последовательности изложения. Имеются упоминания об



			отдельных базовых нормативно-правовых актах. Неполно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи
«2»	контрольная работа	Полнота, последовательность и логичность ответа	Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Ответы на дополнительные вопросы отсутствуют. Имеются заметные нарушения норм литературной речи.

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	тестовое задание	правильность ответа	86-100% правильных ответов на вопросы
«4»	тестовое задание	правильность ответа	71-85% правильных ответов на вопросы
«3»	тестовое задание	правильность ответа	51-70% правильных ответов на вопросы
«2»	тестовое задание	правильность ответа	0-50% правильных ответов на вопросы

Для промежуточной аттестации

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Дифференциальный зачет в форме контрольной работы	Правильность ответа на закрытого типа на установление соответствия и установления последовательности Полнота,	86-100% правильных ответов на вопросы Ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются



		последовательность и логичность ответа на задания комбинированного типа и открытого типа	обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания материала
«4»	Дифференциальный зачет в форме контрольной работы	Правильность ответа на закрытого типа на установление соответствия и установления последовательности Полнота, последовательность и логичность ответа на задания комбинированного типа и открытого типа	71-85% правильных ответов на вопросы Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер.
«3»	Дифференциальный зачет в форме контрольной работы	Правильность ответа на закрытого типа на установление соответствия и установления последовательности Полнота, последовательность и логичность ответа на задания комбинированного типа и открытого типа	51-70% правильных ответов на вопросы Допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи. Имеются затруднения с выводами.
«2»	Дифференциальный зачет в форме контрольной работы	Правильность ответа на закрытого типа на установление соответствия и установления последовательности Полнота, последовательность и логичность ответа на задания комбинированного типа и открытого типа	0-50% правильных ответов на вопросы Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Ответы на дополнительные вопросы отсутствуют.

4.6. Оценка по учебной и (или) производственной (по профилю специальности) практике

4.6.1 Виды работ учебной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю:



Виды работ	Проверяемые результаты
<p>Ознакомление с планом учебной практики. Осваиваемые профессиональные компетенции.</p> <p>Ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории.</p> <p>Отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов.</p> <p>Отработка приемов работы официанта с ручником.</p> <p>Приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями</p> <p>Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола для завтрака и бизнес-ланча на 2-4 гостя, 6-8 гостей.</p> <p>Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд 2-4 гостя, 6-8 гостей.</p> <p>Отработка приемов предварительной сервировки стола для ужина на 2-4 гостя, 6-8 гостей.</p> <p>Варианты дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню</p> <p>Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.</p> <p>Выполнение всех видов сервировки.</p> <p>Выполнение тематических оформлений столов.</p> <p>Техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей.</p> <p>Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство.</p> <p>Получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу.</p> <p>Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.</p> <p>Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства.</p> <p>Работа с подносом.</p> <p>Подача блюд и напитков: правила подхода к столу, при подаче блюд и напитков.</p> <p>Подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе.</p> <p>Обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола.</p> <p>Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе.</p>	<p>ПК 3.1 – ПК 3.4</p> <p>ОК 01-ОК 05, ОК 09</p>



<p>Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд.</p> <p>Отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.</p> <p>Техника приёма заказа при групповом обслуживании.</p> <p>Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия</p> <p>Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.</p> <p>Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p> <p>Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p> <p>Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях.</p> <p>Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p>	
--	--

4.6.2 Виды работ производственной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю:

Виды работ	Проверяемые результаты
<p>Ознакомление с планом практики.</p> <p>Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья.</p> <p>Отработка приемов работы со столовым бельем.</p> <p>Отработка приемов работы с подносом.</p> <p>Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию.</p> <p>Отработка приемов предварительной сервировки столов.</p> <p>Отработка приемов подачи блюд.</p> <p>Отработка приемов уборки и замены использованной посуды.</p> <p>Оформление столов композициями из цветов.</p> <p>Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в ресторане предприятия.</p> <p>Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия.</p> <p>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</p> <p>Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.</p> <p>Соблюдение требований к безопасности</p>	<p>ПК 3.1 – ПК 3.4</p> <p>ОК 01-ОК 05, ОК 09</p>



готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.	
--	--

5. Фонд оценочных средств для аттестации по модулю² квалификационный экзамен - 4 семестр

ПАСПОРТ

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: по количеству экзаменующихся.

Время выполнения каждого задания: на каждое задания отводится 15 минут.

Оборудование: Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочие места (25-30) по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер; аудиовизуальные средства обучения; программное обеспечение общего и профессионального обучения.

Задания к аттестации по модулю формируются 3 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом.

2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

3. Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри профессионального модуля.



Квалификационный экзамен проходит в специально отведенной для этого аудитории и в соответствующее время. К экзамену допускаются студенты, успешно освоившие все разделы модуля. Экзамен принимает комиссия в составе из 4 человек. Итоговая оценка по модулю выставляется комиссией путем открытого голосования.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний и практических навыков.

Оценка теоретических знаний

Примерные билеты для проверки теоретических знаний:

Билет №1

1. Дайте характеристику предварительной сервировки стола к завтраку.
2. Перечислите ассортимент горячих закусок и посуду для подачи горячих закусок.

Билет №2.

1. Перечислить ассортимент и назначение фарфорофаянсовой посуды.
2. Охарактеризовать правила подачи табачных изделий.

Билет №3.

1. Перечислите виды сервировок.
2. Перечислить виды платежей на предприятиях общественного питания.

Билет №4.

1. Охарактеризуйте осуществление приема заказа и передачи заказа на кухню с использованием программы R-Keerreg.
2. Дайте характеристику столовому белью.

Билет №5.

1. Перечислите виды столовой посуды.
2. Охарактеризуйте правила подачи горячих закусок.

Билет №6.

1. Охарактеризуйте технологию сервировки стола.
2. Перечислите порядок оформления и выполнения расчета с клиентом.

Билет №7.

1. Перечислите основные правила взаимоотношения посетителей и официанта.
2. Охарактеризуйте правила подачи вторых горячих блюд.

Билет №8.

1. Назовите варианты сервировки стола к завтраку зависимости от меню.
2. Порядок уборки использованной посуды.

Билет №9.

1. Назначение и принципы составления карты вин.
2. Провести идентификацию ассортимента стеклянной посуды.

Билет №10.

1. Дайте характеристику предприятий общественного питания.
2. Охарактеризовать способы уборки использованной посуды.



Билет №11.

- 1.Ассортимент посуды и правила подачи супов и бульонов.
- 2.Правила замены пепельницы.

Билет №12.

- 1.Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подаче вин.
- 2.Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.

Билет №13.

1. Дайте характеристику деревянной и пластмассовой посуды.
2. Перечислите основные принадлежности официанта.

Билет №14.

- 1.Требования к накрытию столов скатертями и их замена.
- 2.Правила откупоривания шампанского.

Билет №15.

- 1.Классификация алкогольных напитков.
2. Порядок получения продукции из бара.

Билет №16

1. Охарактеризуйте правила подачи сладких блюд и кондитерских изделий.
2. Учет счетов под конец рабочего дня (реестр).

Билет №17.

- 1.Характеристика металлической посуды.
- 2.Порядок получения продукции с производства.

Билет №18

1. Перечислите ассортимент холодных закусок и посуду для подачи холодных закусок.
2. Перечислите и кратко охарактеризуйте виды банкетов.

Билет №19.

- 1.Квалификационные характеристики официантов.
- 2.Характеристика столовых приборов.

Билет №.20

- 1.Правила сервировки кофейного стола.
- 2.Правила натирки приборов.

Оценка практических навыков.

Примерные задания для оценки практических навыков:

1. Выполните фрагмент минимальной сервировки стола для завтрака в ресторане на 1 персону. Укажите необходимые элементы сервировки и их расположение.

Меню: Омлет
Масло
Хлеб



Сок

2. Выполните фрагмент минимальной сервировки стола для обеда в ресторане на 1 персону. Укажите необходимые элементы сервировки и их расположение.
Меню: Холодная закуска
Суп
Мясное блюдо
Сок
Хлеб
3. Выполните фрагмент классической сервировки для бизнес-ланча в кафе на 1 персону. Укажите необходимые элементы сервировки и их расположение.
4. Выполните фрагмент классической банкетной сервировки стола в ресторане на 1 персону. Укажите необходимые элементы сервировки и их расположение.
Меню: Холодная закуска из рыбы
Холодная закуска из мяса
Мясное блюдо
Хлеб
Десерт (мороженое)
Шампанское
5. Выполните фрагмент минимальной сервировки стола для ужина в кафе на 1 персону. Укажите необходимые элементы сервировки и их расположение.
Меню: Холодная закуска
Горячая закуска
Мясное блюдо
Десерт (шоколадный торт)
Шампанское
Хлеб
6. Выполните фрагмент сервировки стола для завтрака с шампанским в ресторане при гостинице на 1 персону. Укажите необходимые элементы сервировки и их расположение.
7. Выполните фрагмент классической банкетной сервировки стола с подачей десерта (штрудель) в ресторане на 1 персону.
Укажите необходимые элементы сервировки и их расположение.
Меню: Холодная закуска из рыбы
Холодная закуска из мяса
Мясное блюдо
Хлеб
Десерт (штрудель)
Шампанское
8. Выполните фрагмент сервировки в ресторане для подачи блюда «Сибас запеченный целиком с овощами» на 1 персону.
Укажите необходимые элементы сервировки и их расположение.
9. Выполните фрагмент предварительной сервировки стола в кафе на 1 персону.
Укажите необходимые элементы сервировки и их расположение.
10. Продемонстрируйте и проговорите основные принципы работы с подносом при подаче блюд в кафе.
11. Продемонстрируйте и проговорите основные принципы работы с подносом при уборке использованной посуды.
12. Продемонстрируйте правила приема заказа у гостя по предоставленному меню.



13. Выполните фрагмент сервировки стола к обеду на 1 персону в ресторане при гостинице, и осуществить дополнительную сервировку в соответствии с заказом гостя (Эскалоп из говядины и Рыба, обжаренная на гриле целиком).
14. Выполните фрагмент сервировки стола к завтраку на 1 персону в ресторане при гостинице, и осуществите дополнительную сервировку в соответствии с заказом гостя (десерт - шоколадное суфле).
Меню: Омлет
Масло
Хлеб
Десерт (шоколадное суфле)
Сок
15. Подготовить к сервировке стола тарелки, столовые приборы, стекло, используя технику полировки.
16. Выполните предварительную сервировку стола на 2 персоны при рассадке гостей друг напротив друга. Укажите необходимые элементы сервировки и их расположение.
17. Выполните фрагмент сервировки стола к завтраку на 1 персону в ресторане при гостинице, и осуществить дополнительную сервировку в соответствии с заказом гостя (каша).
18. Выполните приемы складывания салфеток, используя различные способы.
19. Примените метод эффективных продаж «Цепочка» при приеме заказа у гостя ресторана.
20. Примените метод эффективных продаж «метод Штирлица» при приеме заказа у гостя кафе: ваша задача продать креветки, обжаренные на гриле.
21. Примените метод эффективных продаж «кивок Салливана» при приеме заказа у гостя ресторана.
22. Продемонстрируйте применение на практике одного из приемов мерчендайзинга – «Альтернативная продажа»: Гость заказал филе судака. Данная позиция в стоп листе.
23. Примените метод эффективных продаж «Елочка» при приеме заказа у гостя ресторана.

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка теоретических знаний

Критерий оценки: верные ответы на вопросы преподавателя, что позволяет оценить уровень знаний, умений и владений.

Критерии оценки теоретических знаний:

В билете два вопроса по 12 баллов.

Критерии оценки ответа на вопрос	Баллы
1. Правильность и четкость ответа; отсутствие ошибок, оговорок.	3
2. Полнота ответа: знание определений понятий, основных положений, рассмотрение различных точек зрения (если вопрос предполагает, характеристика концепций (положений) разных авторов), раскрытие содержания вопроса, установление внутрипредметных и межпредметных связей.	3



3. Собственный анализ и оценка излагаемого материала (если вопрос предполагает, сопоставление концепций (положений) разных авторов), примеры, раскрытие возможных противоречий, проблем, их оценка.	3
4. Четкость и грамотность речи.	3

Дополнительный вопрос – 4 балла.

20 баллов и выше - отлично

16-19 баллов - хорошо

11-15 баллов - удовлетворительно

10 баллов и ниже - неудовлетворительно

Оценка практического задания:

Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 100.

Количество баллов	Оценка
0-49	2
50-64	3
65-84	4
85-100	5

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

6.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

- организации деятельности сотрудников службы питания
- организации деятельности сотрудников службы обслуживания и

эксплуатации номерного фонда

оснащенных оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- экран, проектор, магнитная доска;
- дидактические пособия;
- программное обеспечение;
- видеофильмы по различным темам;

Лаборатории «Учебный ресторан или бар»

Оборудование: Стойка барная, стулья барные, столы обеденные, стулья.

Набор стеклянной и столовой посуды, набор скатертей, подносы, набор столовых приборов.

7. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

7.1. Основные издания

1. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2051245> (дата обращения: 27.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

2. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2079694> (дата обращения: 27.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

3. Кривицкая, М. Е. Ресторанный сервис. Практикум для официантов: учебное пособие / М. Е. Кривицкая. - Минск: РИПО, 2022. - 196 с. - ISBN 978-985-895-068-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2173862> (дата обращения: 27.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

7.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей».

3. <http://www.horeca.ru> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

4. <https://restorator.chef.ru> - журнал "Рестораторшеф"

5. <http://restoranoff.ru> - ведущий информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства.