

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 17.10.2025 16:51:55

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58480412a23e198

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ  
Т.А. Шебзухова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по производственной практике

По профессиональному модулю	ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»
Профессия	43.01.01 Официант, бармен
Форма обучения	Очная

Фонд оценочных средств по практике ПП.01.01 Производственная практика разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» и рабочей программы профессионального модуля и практики.

Разработчик: преподаватель, Луста Светлана Станиславовна

**СОГЛАСОВАНО:**

**Представитель работодателя**

Руководитель службы питания ООО «Русь»,  
г. Ессентуки

Коломийцева Н.Г.

\_\_\_\_\_  
должность представителя работодателя, наименование  
организации и город ее расположения

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
Фамилия, инициалы

М.П.

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения производственной практики по профессиональному модулю (далее - ПМ) ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», образовательной программы СПО.

### 1.2. Объекты оценивания

В результате производственной практики осуществляется оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

*(Для производственной практики приводится весь перечень ПК и ОК, для производственной практики возможно частичное освоение ПК и ОК).*

Компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике:

практический опыт в:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;

- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.

умения:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену

## **2 Формы контроля и оценки результатов прохождения практики**

### **2.1. Формы текущего контроля**

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих возможных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдение за выполнением видов работ на практике;
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики);
- контроль за ведением дневника практики;
- контроль подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

### **2.2. Форма промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет (далее – ДЗ).

По итогам производственной практики студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов (в случае прохождения производственной практики – на предприятии (в организации)):

- положительного аттестационного листа руководителей практики от организации (образовательной организации) об уровне освоения профессиональных компетенций;
  - положительной характеристики на обучающегося;
  - дневника практики;
  - отчета о практике в соответствии с заданием на практику.
- ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета.

### 3. Перечень заданий по практике

Приводится перечень заданий в соответствии с программой практики (раздел 3. Структура и содержание программы практики)

#### 3.1 Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»	7 недели, 252 часа.	1 семестр

#### 3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Охрана труда и пожарная безопасность.	Тема 1. Подходы к классификации предприятий общественного питания.	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
	Правила составления и пользования	Тема 4. Информационное обеспечение процесса	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6

прейскурантов. Заполнение прейскурантов	обслуживания		
Правила составления и пользования меню.	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Составление различных видов меню	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Составление винной карты ресторана	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Обслуживание и работа на контрольно- кассовой машине.	Тема 5. Подготовка к обслуживанию потребителей	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Оформление контрольной ленты. Работа с контрольной лентой	Тема 5. Подготовка к обслуживанию потребителей	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Получение и подготовка столовой посуды	Тема 3.Столовая посуда и приборы. Столовое белье	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение ассортимента фарфоровой, фаянсовой посуды	Тема 3.Столовая посуда и приборы. Столовое белье	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение ассортимента стеклянной, хрустальной и металлической посуды.	Тема 3.Столовая посуда и приборы. Столовое белье.	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение основных, дополнительных и вспомогательных столовых приборов.	Тема 3.Столовая посуда и приборы. Столовое белье	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Охрана труда и пожарная безопасность. Работа с прейскурантами.	Тема 12. Организация труда обслуживающего персонала.	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Подготовка столовой посуды, приборов, и столового белья к	Тема 12. Организация труда обслуживающего	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6

обслуживанию	персонала.		
Низкие и высокие способы складывания салфеток	Тема 3.Столовая посуда и приборы. Столовое белье	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Обслуживание посетителей в обычном режиме	Тема 6. Организация обслуживания потребителей в ресторане	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Правила работы с подносом.	Тема 6. Организация обслуживания потребителей в ресторане	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Отработка техники встречи посетителей, подачи меню и карты вин, рекомендации при выборе напитков и блюд	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение и освоение правил подачи продукции сервис – бара. Особенности подачи шампанского	Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение и освоение основных методов подачи блюд в ресторане. Комбинирование этих методов	Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение и освоение основных правил подачи холодных блюд и закусок.	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение и освоение основных правил подачи горячих блюд и закусок	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение и освоение основных правил подачи супов	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6

Изучение и освоение основных правил подачи вторых горячих блюд	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение и освоение основных правил подачи горячих сладких блюд	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение и освоение правил подачи холодных сладких блюд, фруктов и ягод. Подача кондитерских изделий	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение правил подачи горячих и холодных напитков	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Освоение подачи различных блюд, кулинарных изделий, напитков различными методами	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий	Тема 11. Технологические аспекты и санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Особенности обслуживания гостей. Требования к персоналу и этикет	Тема 11. Технологические аспекты и санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Транширование, фламбирование, сырная тарелка, «фондю».	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Обслуживание массовых банкетных мероприятий	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6

официального и не официального характера			
Правила и порядок обслуживания с частичным обслуживанием официантами	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение современных форм обслуживания: зал-экспресс	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение современных форм обслуживания: экспресс-стол	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение современных форм обслуживания: бизнес-ланч	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение современных форм обслуживания: презентация, кофе-брейк и других	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение новых форматов предприятий общественного питания. Фаст-фуд. Оборудование и особенности обслуживания	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Оборудование и особенности обслуживания предприятий общественного питания типа Фаст-фуд	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Изучение услуг по организации питания в заведениях профессионального образования	Тема 10. Организация социального питания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
Разработка дневного меню для диетического питания	Тема 11. Технологические аспекты и санитарные правила производства и реализации продукции	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6

	общественного питания		
Изучение требований к менеджеру и официанту 5, 4 и 3 разряда	Тема 12. Организация труда обслуживающего персонала	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6

#### 4. Система оценивания прохождения практики

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с установленными требованиями;
- оформления дневника практики в соответствии с установленными требованиями;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за ДЗ по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы.

Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

Критерии выставления оценок:

Оценка **«отлично»** выставляется, если обучающийся выполнил в установленный срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу, представил дневник практики. При защите практики: логически верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; продемонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; продемонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность, представил дневник практики. В ответах дал подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если обучающийся не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Его ответ не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения.

**Оценочные средства по производственной практике**  
**Список индивидуальных заданий для проведения промежуточной**  
**аттестации**

1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях
2. Правила составления и пользования прейскурантов. Заполнение прейскурантов
3. Правила составления и пользования меню.
4. Составление различных видов меню
5. Составление винной карты ресторана
6. Обслуживание и работа на контрольно-кассовой машине.
7. Оформление контрольной ленты. Работа с контрольной лентой
8. Получение и подготовка столовой посуды
9. Изучение ассортимента фарфоровой, фаянсовой посуды
10. Изучение ассортимента стеклянной, хрустальной и металлической посуды.
11. Изучение основных, дополнительных и вспомогательных столовых приборов.

12. Охрана труда и пожарная безопасность. Работа с преискурантами.
13. Подготовка столовой посуды, приборов, и столового белья к обслуживанию
14. Низкие и высокие способы складывания салфеток
15. Обслуживание посетителей в обычном режиме
16. Правила работы с подносом.
17. Отработка техники встречи посетителей, подачи меню и карты вин, рекомендации при выборе напитков и блюд
18. Изучение и освоение правил подачи продукции сервис – бара. Особенности подачи шампанского
19. Изучение и освоение основных методов подачи блюд в ресторане. Комбинирование этих методов
20. Изучение и освоение основных правил подачи холодных блюд и закусок.
21. Изучение и освоение основных правил подачи горячих блюд и закусок
22. Изучение и освоение основных правил подачи супов
23. Изучение и освоение основных правил подачи вторых горячих блюд
24. Изучение и освоение основных правил подачи горячих сладких блюд
25. Изучение и освоение правил подачи холодных сладких блюд, фруктов и ягод. Подача кондитерских изделий
26. Изучение правил подачи горячих и холодных напитков
27. Освоение подачи различных блюд, кулинарных изделий, напитков различными методами
28. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
29. Особенности обслуживания гостей. Требования к персоналу и этикет
30. Транширование, фламбирование, сырная тарелка, «фондю».
31. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и не официального характера
32. Правила и порядок обслуживания с частичным обслуживанием официантами
33. Изучение современных форм обслуживания: зал-экспресс
34. Изучение современных форм обслуживания: экспресс-стол
35. Изучение современных форм обслуживания: бизнес-ланч
36. Изучение современных форм обслуживания: презентация, кофе-брейк и других
37. Изучение новых форматов предприятий общественного питания. Фаст-фуд. Оборудование и особенности обслуживания
38. Оборудование и особенности обслуживания предприятий общественного питания типа Фаст-фуд
39. Изучение услуг по организации питания в заведениях профессионального образования
40. Разработка дневного меню для диетического питания
41. Изучение требований к менеджеру и официанту 5, 4 и 3 разряда
42. Изучения требований к бармену 5, 4и 3 разряда, к буфетчику сервис-бара

### **Критерии выставления оценок**

Оценка **«отлично»** выставляется, если:

Студент выполнил в срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу. В установленные сроки представил дневник.

На заключительной конференции логически, верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность

Оценка **«хорошо»** выставляется, если:

Студент выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал излишне подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, сделал слабые выводы и предложения (в выводах и предложениях отсутствует конкретность). Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если:

Студент выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил дневник. В ответах дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, отсутствуют выводы и/или предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если:

Студент не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию. Его ответ не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения.

Составитель \_\_\_\_\_ С.С. Луста  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.