

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 05.09.2025 16:53:06

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef961

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 (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность	43.02.14 Гостиничное дело
Квалификация	Специалист по гостеприимству
Форма обучения	Очная
Учебный план	2021
Изучается	6 семестр

Дата разработки: «22» марта 2021 г.

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 (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

Оценочные средства по производственной практике

Индивидуальные задания

ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

1. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда: Холодная закуска из трески горячего копчения
2. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда: Салат столичный
3. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда: Солянка донская
4. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда: Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда: Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
6. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)
7. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)
8. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
9. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
10. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Десерт (арбуз)

11. Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек.
12. Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.
13. Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
14. Принять число участников банкета 50 человек.
15. Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами.
16. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.
17. Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:
 1. Икра зернистая
 2. Ассорти рыбное
 3. Овощи натуральные
 4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
 5. Бульон с расстегаем
 6. Лангет с картофелем жареным из вареного
 7. Кофе черный с лимоном
18. Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.
19. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.
20. Представить вариант сервировки стола, а также предложить способы и последовательность обслуживания гостей на банкете по поводу юбилея в ресторане высшего класса:

Меню заказного обеда:

Холодные блюда и закуски

Ассорти рыбное

Ассорти мясное

Салат столичный

Горячие закуски

Язык, запеченный в сметанном соусе

Вторые горячие блюда

Осетр, припущенный в соусе белое вино, овощи припущенные

Филе жареное с грибами и картофелем фри

Сладкие блюда

Крем ореховый

Яблоки печеные

Горячие напитки

Кофе черный
21. Подобрать винно-водочные изделия к каждой закуске и блюду, а также посуду для употребления напитков.

22. Рассчитать численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля.
23. Принять количество участников банкета 100 человек.
24. Предложить меню и карту вин.
25. Предложить схему проведения банкета.
26. Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации.
27. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.
28. Предложить порядок обслуживания.
29. Составить меню полного рациона на один день для питания туристов на пешеходном маршруте.
30. Подобрать необходимое количество посуды, приборов для еды
31. Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер.
32. Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.
33. Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе.
34. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.
35. Предложить порядок обслуживания

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 _____ О.Н. Гуменная
(подпись)

«___» _____ 2021 г.