

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 17.10.2023 17:00:03

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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 профессиональному модулю	ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»
Профессия	43.01.01
Форма обучения	<u>очная</u>

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Разработчик: преподаватель, Гвасалия Татьяна Сергеевна

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, образовательной программы СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

ФОС разработан на основании ФГОС, образовательной программы СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» (далее - ПМ).

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения ПМ является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (в соответствии с рабочей программой ПМ) и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по ПМ является экзамен по модулю.

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»	Контрольная работа	Собеседования Контрольный срез
УП.01.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01.01	Дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

3. Результаты освоения профессионального модуля

3.1. Оценка профессиональных и общих компетенций

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

Таблица 2

Профессиональные 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.
Общие компетенции	Показатели оценки результата

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Требования к курсовой работе (проекту): (не предусмотрено)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

по дисциплине МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»

Вопросы для собеседования

Тема 1.Подходы к классификации предприятий общественного питания

1. Дайте определение предприятия общественного питания
2. Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания
3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации
4. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания
5. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания
6. По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы
7. По каким признакам делятся предприятия на типы
8. Назовите основные типы предприятий общественного питания
9. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания
10. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания

Тема 2.Торговые помещения.

1. Перечислите виды торговых помещений
2. Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П
3. Какие требования предъявляются к вестибюлю

4. Дайте характеристику гардероба
5. Назначение аванзал, его характеристика
6. Какие требования предъявляются к торговым залам
7. Дайте определение торговым залам
8. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Фонд тестовых заданий

1. Правильная последовательность функций, осуществляемых предприятиями общественного питания в процессе деятельности:

- 1) производство продукции
- 2) реализация продуктов питания
- 3) снабжение предприятия
- 4) организация потребления

2. Выполнение общественным питанием социальной задачи - предоставление питания населению во время работы – способствует:

- a) увеличению свободного времени
- b) повышению работоспособности
- c) улучшению профессиональных отношений
- d) сохранению настроения

3. Выполнение общественным питанием социальной задачи - предоставление питания населению во время учебы – способствует:

- a) увеличению свободного времени
- b) повышению работоспособности
- c) улучшению отношений в учебном коллективе
- d) рационализации питания

4. Одна из особенностей деятельности общественного питания (ОП) заключается в:

- a) длительных сроках хранения собственной кулинарной продукции
- b) приготовлении кулинарной продукции вне зависимости от спроса
- c) зависимости ассортимента от покупательной способности населения
- d) большом объеме дополнительных услуг в любом предприятии питания

5. ... общественного питания - состав и количество ПОП разных типов, классов и специализаций и соотношение между ними.

6. Информация, которую предприятия ОП не обязаны предоставлять потребителям в соответствии с действующими «Правилами оказания услуг»:

- a) Режим работы
- b) Список поставщиков продуктов
- c) Лицензия
- d) Организационно-правовая форма

7. Услуги ОП по реализации кулинарной продукции – это:

- a) услуги бармена по обслуживанию на дому

- b) услуги повара по изготовлению блюд на дому
- c) отпуск обедов на дом
- d) проведение шоу-программ

8. Услуги бармена по обслуживанию на дому относят к следующей группе услуг ОП:

- a) услуги по организации досуга
- b) услуги по организации потребления и обслуживания
- c) услуги питания
- d) услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий
- e) услуги по реализации кулинарной продукции

9. Основные услуги, которые должна предоставлять потребителям общедоступная столовая:

- a) услуги питания
- b) информационно-консультативные
- c) организация досуга
- d) прочие услуги (вызов такси ...)

10. Надежность услуги ОП означает:

- a) соответствие типу и классу предприятия
- b) услуга не вредит окружающей среде
- c) качество услуги в течение длительного времени
- d) стилевое единство и художественная выразительность
- e) способность создавать комфортные условия потребления

11. Эргономичность услуги ОП означает:

- a) соответствие типу и классу предприятия
- b) услуга не вредит окружающей среде
- c) качество услуги в течение длительного времени
- d) стилевое единство и художественная выразительность
- e) способность создавать комфортные условия потребления

12. Социальная адресность услуги ОП означает:

- a) сохранение окружающей среды
- b) полная и достоверная информация об услуге
- c) безопасность для жизни, здоровья и имущества
- d) способность создавать комфортные условия потребления
- e) соответствие запросам потенциальных потребителей

13. ... обслуживания в предприятии общественном питании способствует созданию атмосферы гостеприимства.

14. Предприятие ОП, которое в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», должно обязательно предлагать фирменные блюда посетителям:

- a) Столовая
- b) Ресторан
- c) Закусочная
- d) Кофейня

15. ... - метод контрактного сотрудничества малых предприятий ОП с фирмами, предоставляющими им право ведения бизнеса с использованием своей марки.

16. ... - перспективная форма долгосрочной аренды оборудования, транспортных средств и других видов имущества для малых предприятий.

17. Уровень развития ... базы ОП характеризуется: наличием различных типов предприятий, удобством размещения, оснащением современными техническими средствами.

18. Предприятие, организующее производство, реализацию продукции и обслуживание потребителей на месте, - это:

- a) фабрика заготовочная
- b) ресторан
- c) кейтеринговое предприятие
- d) магазин кулинарии

9. Предприятие, организующее реализацию продукции ОП, - это:

- a) фабрика заготовочная
- b) ресторан
- c) кейтеринговое предприятие
- d) магазин кулинарии

20. Классификация предприятий ОП в зависимости от обслуживаемого контингента – коммерческие и:

- a) универсальные
- b) специальные
- c) элитные
- d) социальные

21. Доготовочные предприятия ОП изготавливают кулинарную продукцию:

- a) из сырья для реализации по договорам
- b) из сырья для реализации в своих залах
- c) из полуфабрикатов для реализации в своих залах
- d) получают готовую продукцию

22. По ассортименту, уровню комфорта и количеству предоставляемых услуг предприятия ОП делят на:

- a) типы
- b) категории
- c) форматы
- d) группы

23. Основная производственно-торговая функция, свойственная заготовочным предприятиям ОП:

- a) производство кулинарной продукции
- b) реализация продукции по договорам
- c) организация потребления продукции
- d) организация досуга потребителей

24. ... предприятия ОП определяется характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащенностью.

25. ... предприятия общественного питания – совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

26. Рестораны в зависимости от местонахождения классифицируют на:

- a) ландшафтный
- b) выездного обслуживания
- c) специализированный
- d) с системой «шведский стол»
- e) ресторан-салон

27. Вид ресторана в зависимости от интересов потребителей:

- a) ландшафтный
- b) выездного обслуживания
- c) специализированный
- d) с системой «шведский стол»
- e) ресторан-салон

28. ... - тип предприятия ОП с ограниченным ассортиментом несложных блюд и изделий, предназначенный для быстрого обслуживания, с возможностью реализации алкогольной продукции.

29. Удобное размещение социального предприятия питания означает:

- a) наличие хороших транспортных коммуникаций

- b) увязка с сетью городских транспортных маршрутов
- c) наличие охраняемой автостоянки
- d) расположение вблизи обслуживаемых контингентов

30. Рациональная форма, обеспечивающая быстроту обслуживания потребителей в социальных предприятиях ОП, - это отпуск:

- a) комплексов
- b) бизнес-ланчей
- c) банчей
- d) линер

31.... - организация выездного питания.

32.... в общественном питании способствует стимулированию продаж продукции и услуг

33. Система обслуживания питанием в пансионате, известная с дореволюционных времен в России:

- a) «экспресс-стол»
- b) «шведский стол»
- c) «репинский стол»
- d) обслуживание хостесс

34. Самая распространенная система обслуживания питанием в туристской гостинице:

- a) «экспресс-стол»
- b) «шведский стол»
- c) «репинский стол»
- d) обслуживание хостесс

35. ... - объединение нескольких ресторанов формата фри-фло, принадлежащих разным владельцам, на одной площади какого-нибудь комплекса с общим залом.

36. Соответствие между типом предприятия общественного питания – ОБЩЕДОСТУПНОЕ КАФЕ - и помещением для посетителей в нем:

- a) аванзал
- b) зал с раздачей
- c) чайная комната
- d) сервис-бар
- e) игровая комната

37. Соответствие между типом предприятия общественного питания - СТОЛОВАЯ - и помещением для посетителей в нем:

- a) аванзал
- b) зал с раздачей
- c) чайная комната
- d) сервис-бар
- e) игровая комната

38. При расстановке мебели в зале предприятия ОП наименее важно:

- a) конфигурация зала
- b) цвет мебели
- c) расположение окон, дверей
- d) освещение в зале

39. Ширина основного прохода в зале ресторана (м):

- a) 0,4
- b) 0,6
- c) 0,9
- d) 1,2
- e) 1,5

40. Ширина основного прохода в зале кафе (м):

- a) 0,4
- b) 0,6
- c) 0,9
- d) 1,2
- e) 1,5

41. Последовательность (линейка) тарелок в зависимости от диаметра (от большего к меньшему):

- 1) закусочная
- 2) мелкая столовая
- 3) пирожковая
- 4) икорная
-) сервировочная

42. В глубокой столовой тарелке подают суп:

- a) сладкий
- b) прозрачный
- c) заправочный
- d) пюре
- e) молочный

43. Основное назначение закусочной тарелки:

- a) холодные закуски
- b) хлеб
-) фрукты
- d) кондитерские изделия
- e) основные горячие блюда

44. Основное назначение мелкой столовой тарелки:

- a) холодные закуски
- b) хлеб
-) фрукты
- d) кондитерские изделия
- e) основные горячие блюда

45. Основное назначение пирожковой тарелки :

- a) холодные закуски
- b) хлеб
-) фрукты
- d) кондитерские изделия
- e) основные горячие блюда

46. Мелкая десертная тарелка используется для подачи:

- a) суп сладкий
- b) суп-пюре
- c) солянка
- d) пудинг
- e) расстегаи

47. Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается папильотка:

- a) кроншель
- b) кокотница
- c) кокильница
-) пашотница

48. Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается салфетка (треугольничком):

- a) кроншель
- b) кокотница
- c) кокильница
- d) пашотница

49. Кокильница используется для приготовления, подачи и еды из нее горячих закусок из: а) птица

- b) рыба
- c) мясо
- d) грибы

50. ... - материал, который не применяется для изготовления кокотниц.

51. Закусочный прибор используется для еды:

- a) сладких изделий
- b) горячих мясных блюд
- c) пирожков
- d) салатов
- e) фруктов

52. Десертный прибор используется для еды:

- a) сладких изделий
- b) горячих мясных блюд
- c) пирожков
- d) салатов
- e) фруктов

53. Столовый прибор используется для еды:

- a) сладких изделий
- b) горячих мясных блюд
- c) пирожков
- d) салатов
- e) фруктов

54. Вид столовых приборов, который не относят к основным (для еды):

- a) закусочный
- b) рыбный
- c) десертный
- d) сырный

55. Последовательность размещения приборов на столе, начиная от края сервировочной тарелки (не более 3-х):

- 1) закусочный
- 2) столовый
- 3) фруктовый
- 4) рыбный
- 5) десертный

56. ... приборы, которые подаются гостю при отсутствии десертных.

57. Единственный острый нож – это:

- a) десертный
- b) столовый
- c) рыбный
- d) закусочный
- e) фруктовый

58. Самый «тупой» нож – это:

- a) десертный
- b) столовый
- c) рыбный
- d) закусочный
- e) фруктовый

59. Приборы, используемые в сервировке фуршетного стола:

- a) столовые
- b) закусочные
- c) чайные
- d) рыбные

60. Рейнвейная рюмка сервируется для:

- a) шампанского
- b) водки
- c) белого натурального вина
- d) красного натурального вина
- e) крепкого вина

61. Лафитная рюмка сервируется для :

- a) шампанского
- b) водки
- c) вина белого натурального
- d) вина красного натурального
- e) вина крепкого

62. Фужер сервируется для :

- a) минеральной воды
- b) вина красного натурального
- c) вина белого натурального
- d) игристого
- e) водки

63. ... рюмка – вид стеклянной посуды, которой сервируется стол при подаче определенных супов.

64. Наперон- это:

- a) индивидуальная сервировочная салфетка
- b) индивидуальная полотняная салфетка
- c) материал под скатерть
- d) верхняя скатерть
- e) накидка на стул

65. Мольтон- это:

- a) индивидуальная сервировочная салфетка
- b) индивидуальная полотняная салфетка
- c) материал под скатерть
- d) верхняя скатерть
- e) накидка на стул

66. Сэт - это:

- a) индивидуальная сервировочная салфетка
- b) индивидуальная полотняная салфетка
- c) материал под скатерть
- d) верхняя скатерть
- e) накидка на стул

67. Скатерть для накрытия стола должна быть:

- a) с проглаженной осью
- b) с несколькими складками
- c) без заглаженных осей
- d) с перпендикулярно заглаженными осями

68. ... - это список блюд с наименованиями и описанием блюд по ингредиентам и способам обработки, с выходом порций и ценами.

69. Последовательность записи категорий блюд и напитков в меню общедоступного кафе:

- 1) холодные закуски и блюда
- 2) горячие закуски
- 3) основные горячие блюда
- 4) сладкие блюда
- 5) горячие напитки

70. Верная последовательность записи в меню горячих закусок:

- 1) мясные

- 2) рыбные
- 3) овощные
- 4) из птицы и дичи

71. Последовательность записи в меню мясных горячих блюд в зависимости от способа тепловой обработки:

- 1) припущенное
- 2) отварное
- 3) жареное
- 4) тушеное
- 5) запеченное

72. Меню бизнес-ланча, предназначенное для ускорения обслуживания потребителей, предполагает обслуживание в обеденное время и :

- a) предварительный заказ столика
- b) широкий выбор по меню
- c) ежедневное обновление ассортимента блюд
- d) ограничение блюд в меню

73. Дегустационное меню – это меню:

- a) сезонное
- b) из новых разработок шеф-повара
- c) для особых гостей d) со свободным выбором блюд
- e) с тематической направленностью

74. Требование, предъявляемые к сервировке стола, - соответствие:

- a) виду обслуживания: завтрак, другое
- b) настроению метрдотеля
- c) требованиям потребителей
- d) наличию имеющихся предметов сервировки

75. Сервировка стола предметами сервировки означает:

- a) правильное размещение
- b) произвольное раскладывание
- c) своевременное удаление со стола
- d) правильное пользование ими

76. Последовательность предварительной сервировки стола:

- 1) накрытие стола скатертью
- 2) выставление стеклянной посуды
- 3) сервировка тарелками
- 4) раскладывание приборов
- 5) раскладывание салфеток
- 6) расстановка приборов со специями

77. Последовательность действий официанта при приеме заказа:

- 1) подать меню
- 2) записать заказ
- 3) прочитывать заказ потребителю
- 4) дать необходимые рекомендации и пояснения

78. Напиток гостю принято наливать с ... стороны от него.

79. ... – перелив вина из бутылки в графин с целью отделения его от осадка.

80. Английский метод подачи блюд (вид сервиса) – это:

- a) подача блюд в обнос в многопорционной посуде
- b) применение приставного столика
- c) подача блюд в индивидуальной посуде
- d) выставление на стол многопорционной посуды с кушаньями
- e) использование фуршетного стола для подачи холодных блюд

81. Русский метод подачи блюд (вид сервиса) – это:

- a) подача блюд в обнос в многопорционной посуде
- b) применение приставного столика
- c) подача блюд в индивидуальной посуде
- d) выставление на стол многопорционной посуды с кушаньями
- e) использование фуршетного стола для подачи холодных блюд

82. Французский метод подачи блюд (вид сервиса) – это:

- a) подача блюд в обнос в многопорционной посуде
- b) применение приставного столика
- c) подача блюд в индивидуальной посуде
- d) выставление на стол многопорционной посуды с кушаньями
- e) использование фуршетного стола для подачи холодных блюд

83. Безналичный расчет за обслуживание означает:

- a) оформление счета-заказа на обслуживание группы гостей по договору
- b) передачу денег без выдачи счета
- c) снятие суммы счета через компьютерную кассу
- d) расчет по счету на основании выполненного заказа

84. Количество экземпляров бланка заказа-счета, распечатываемых Ростерминалом:

- a) один
- b) два
- c) три

d) четыре

85. Вид приема с рассадкой приглашенных за столом:

- a) «жур фикс»
- b) бокал шампанского
- c) званый завтрак d) коктейль

86. ... повод для проведения дипломатического приема с банкетом за столом с полным обслуживанием официантами.

87. Банкет, во время проведения которого гости сидят:

- a) фуршет
- b) коктейль
- c) с полным обслуживанием официантами
- d) комбинированный (фуршет+за столом)

88. Банкет, на котором каждому гостю соответствует четко определенное место:

- a) с полным обслуживанием официантами
- b) с частичным обслуживанием официантами
- c) фуршет
- d) коктейль

89. Банкет ... не требует наличия банкетных столов в зале.

90. Два наиболее важных фактора, учитываемые при составлении банкетного меню - это квалификация персонала и:

- a) количество банкетных столов
- b) вариант расстановки столов
- c) наличие сырья в предприятии ОП
- d) пожелания заказчика банкета
- f) форма зала

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если 90-100% правильных ответов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если 80-89% правильных ответов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если 70-79% правильных ответов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если 69% и менее правильных ответов.

Комплект заданий для контрольной работы

Контрольный срез № 1

Вариант 1

1. По каким признакам делятся предприятия на типы
2. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню.
3. Сформулируйте основные правила сервировки столов.

Вариант 2

1. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика.
2. Социальные виды питания в медицинских учреждениях
3. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.

Вариант 3

1. Современные форматы обслуживания в ПОП: фри-фло, фуд-корт.
2. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха
3. По каким признака предприятия общественного питания делятся на типы

4.2. Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки
(не предусмотрены - промежуточная аттестация в форме контрольной работы)

5. Фонд оценочных средств для экзамена

1. Паспорт

Назначение: ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Практический опыт: – 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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по

<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> –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; <p>Умения: –подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <ul style="list-style-type: none"> –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, 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 счет и производить расчет с потребителем; –соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; –соблюдать личную гигиену; <p>Знания: –виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> –основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; –материально-техническую и информационную базу обслуживания; –правила личной подготовки официанта к обслуживанию; –виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; –способы расстановки мебели в торговом зале; –правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; 	<p>учебной и производственной практикам</p>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> –методы организации труда официантов; –правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; –способы подачи блюд; –правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; –правила и технику уборки использованной посуды; –порядок оформления счетов и 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. 	
--	--	--

Общие компетенции		Показатель оценки результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> –оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной</p>

	научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

2. Вопросы к экзамену по модулю

1. Дайте определение предприятия общественного питания
2. Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания
3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации
4. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания
5. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания
6. По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы
7. По каким признакам делятся предприятия на типы
8. Назовите основные типы предприятий общественного питания
9. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания
10. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания
11. Перечислите виды торговых помещений

12. Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П
13. Какие требования предъявляются к вестибюлю
14. Дайте характеристику гардероба
15. Назначение аванзал, его характеристика
16. Какие требования предъявляются к торговым залам
17. Дайте определение торговым залам
18. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов
19. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания
20. Современные требования к мебели залов ресторанов и баров
21. Какая посуда используется на предприятиях общественного питания
22. Какие требования предъявляются к посуде
23. Дайте характеристику стеклянной и хрустальной посуды, мерной посуды
24. Какие функции выполняют столовые приборы
25. Назовите виды столовых приборов, их назначение и характеристика.
26. Расскажите о столовом белье, его видах и назначении.
27. Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении
28. От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания
29. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню
30. Перечислите виды меню
31. Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане
32. Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
33. Характеристика меню дневного рациона питания.
34. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания
35. Порядок расположения винно-водочных изделий в преysкуранте
36. Требования к оформлению меню
37. Каковы требования к расстановке мебели, варианты расстановки
38. Перечислите правила расстановки других видов оборудования торгового зала.
39. Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию
40. Как готовят приборы со специями
41. Каковы основные правила накрытия столов скатертями
42. Сформулируйте основные правила сервировки столов.
43. Какие вы знаете варианты складывания салфеток
44. Какие вам известны виды сервировки столов

45. Какие личные принадлежности должен иметь официант при обслуживании гостей
46. В чем состоит подготовка рабочего места официанта
47. Какие требования предъявляются к внешнему виду официанта
48. На что акцентирует внимание метрдотель во время инструктажа официантов
49. Укажите последовательность при влажной уборке зала.
50. Укажите последовательность при сухой уборке зал
51. Организация обслуживания питанием в гостиницах.
52. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
53. Режим работы room-service
54. Обслуживание пассажиров в вагонах-ресторанах
55. Обслуживание авиапассажиров
56. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха
57. Требования к предприятиям питания для туристов.
58. Документальное оформление питания туристов.
59. «Условия» питания туристов, характеристика и виды национальных завтраков.
60. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.