

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
Федерального государственного автономного образовательного учреждения  
высшего образования  
федерального университета

Дата подписания: 17.10.2023 17:00:03 «Северо-Кавказский федеральный университет»

Уникальный программный ключ: Пятигорский институт (филиал) СКФУ

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1680b Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

**УТВЕРЖДАЮ**

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**для проведения государственной итоговой аттестации**

|                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| Профессия               | 43.01.01 «Официант, бармен» |
| Квалификация выпускника | Официант, бармен, буфетчик  |
| Форма обучения          | Очная                       |

## **Паспорт фонда оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Целью проведения государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки студента выпускного курса к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС СПО.

### **1. Требования к результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО**

#### **1.1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы**

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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).

Специалист должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

*Обслуживание потребителей организаций общественного питания*

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.

*Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок*

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-

технологическое оборудование в процессе обслуживания.

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

ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

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

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

## 1.2. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы

| Основной вид деятельности                                    | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Организация и технология обслуживания в общественном питании | <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>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;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>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</p> |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               | <p>гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</p> <p>виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>методы организации труда официантов;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>правила и технику уборки использованной посуды;</p> <p>порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</p> <p>кулинарную характеристику блюд;</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</p>                                                                                                                                                                                                                                       |
| <p>Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</p> | <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>встречи гостей бара и приёма заказа;</p> <p>обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;</p> <p>приготовления и подачи горячих напитков;</p> <p>приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;</p> <p>приготовления и подачи простых закусок;</p> <p>принятия и оформления платежей;</p> <p>оформления отчётно-финансовых документов;</p> <p>подготовки бара, буфета к закрытию;</p> <p>подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</p> <p>обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</p> <p>готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</p> <p>эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</p> <p>готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</p> <p>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>вести кассовую документацию;<br/> осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;<br/> оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;<br/> соблюдать правила профессионального этикета;<br/> соблюдать правила личной гигиены;<br/> <b>знать:</b><br/> виды и классификации баров;<br/> планировочные решения баров, буфетов;<br/> материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;<br/> правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;<br/> характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;<br/> правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;<br/> виды и методы обслуживания в баре, буфете;<br/> технологии приготовления смешанных и горячих напитков;<br/> технологии приготовления простых закусок;<br/> правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;<br/> сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;<br/> правила личной подготовки бармена к обслуживанию;<br/> правила охраны труда;<br/> правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. Контролируемые компетенции в ходе проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

| № п/п | Модуль, раздел<br>(в соответствии с Программой ГИА) | Контролируемые компетенции (или их части)             | ФОС                                                   |
|-------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|       |                                                     |                                                       | Вид оценочного средства                               |
|       | Выпускная квалификационная работа                   |                                                       |                                                       |
| 1.    | Теоретическая часть                                 | ОК 1 – ОК 7<br>ПК 1.1. – ПК 1.4.<br>ПК 2.1. – ПК 2.7. | Аналитическая часть выпускной квалификационной работы |
| 2.    | Практическая часть.                                 | ОК 1 – ОК 7<br>ПК 1.1. – ПК 1.4.<br>ПК 2.1. – ПК 2.7. | Практическая часть выпускной квалификационной работы  |

# **Оценочные средства для государственной итоговой аттестации (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)**

по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

## **1. Примерная тематика выпускной практической квалификационной работы**

1. Обслуживание банкет-фуршет.
2. Обслуживания банкет-коктейль.
3. Обслуживание банкета за столом с частичным обслуживанием официантами.
4. Обслуживание банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
5. Обслуживание банкета коктейль-фуршет.
6. Обслуживание банкет-чай.
7. Обслуживание тематического мероприятия – встреча Нового года.
8. Обслуживание тематического мероприятия – 8 марта.
9. Обслуживание детского праздника.
10. Обслуживание по типу «шведский стол»
11. Обслуживание бизнес-ланч.
12. Обслуживание свадеб.
13. Обслуживание конференций и совещаний.
14. Обслуживание посетителей в пивных барах.
15. Обслуживание посетителей в кофейных барах.
16. Обслуживание посетителей в коктейль-барах.
17. Обслуживание посетителей винных барах.
18. Обслуживание посетителей в лобби-барах.
19. Обслуживание посетителей в снэк-барах.
20. Обслуживание пассажиров в вагон-ресторанах.
21. Обслуживание посетителей в кафе-мороженое.
22. Обслуживание проживающих в гостиницах.
23. Организация питания иностранных туристов.
24. Организация работы бара.
25. Организация работы бармена по отпуску вино-водочных изделия, безалкогольных напитков.

## **2. Примерная тематика письменной экзаменационной работы**

1. Обслуживание банкет-чай: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
2. Обслуживание банкет-фуршет: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
3. Обслуживания банкет-коктейль: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
4. Обслуживание банкета за столом с частичным обслуживанием официантами: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.

5. Обслуживание банкета за столом с полным обслуживанием официантами: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
6. Обслуживание банкета коктейль-фуршет: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
7. Обслуживание дипломатического приема: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
8. Обслуживание тематического мероприятия – встреча Нового года: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
9. Обслуживание тематического мероприятия – 8 марта: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
10. Обслуживание детского праздника: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
11. Обслуживание по типу «шведский стол»: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
12. Обслуживание бизнес-ланч: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
13. Обслуживание свадеб: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
14. Обслуживание конференций и совещаний: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
15. Обслуживание посетителей в пивных барах : организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
16. Обслуживание посетителей в кофейных барах : организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
17. Обслуживание посетителей в коктейль-барах: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
18. Обслуживание посетителей винных барах: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
19. Обслуживание посетителей в лобби-барах: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
20. Обслуживание посетителей в снэк-барах: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
21. Обслуживание пассажиров в вагон-ресторанах: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
22. Обслуживание посетителей в кафе-мороженое: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
23. Обслуживание проживающих в гостиницах: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
24. Организация питания иностранных туристов: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
25. Организация работы бара: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.
26. Организация работы бармена по отпуску вино-водочных изделия, безалкогольных напитков: организация обслуживания потребителей, кулинарная характеристика блюд.

### **3. Критерии оценивания выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)**

#### **Критерии оценивания ВПКР**

В основе оценки выпускной практической квалификационной работы лежит пятибалльная система:

- **оценка "5" (отлично)** - заслуживает студент, умеющий самостоятельно применить теоретические знания в практической деятельности, выполняющий задание как воспроизводящего, так и творческого характера, аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- **оценка "4" (хорошо)** - заслуживает обучающийся, применяющий теоретические знания в практической деятельности, самостоятельно выполняющий задания воспроизводящего характера, а задания творческого характера с незначительной помощью мастера практического обучения, владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- **оценка "3" (удовлетворительно)** - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- **оценка "2" (неудовлетворительно)** - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

#### **Критерии оценивания ПЭР**

В основе оценки письменной экзаменационной работы лежит пятибалльная система:

- **оценка «5» (отлично)** ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- **оценка «4» (хорошо)** - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- **оценка «3» (удовлетворительно)** - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- **оценка «2» (неудовлетворительно)** - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.