

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования

Дата подписания: 22.05.2024 11:28:11

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

«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>

2024

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 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).

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

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
- По какому признаку предприятия общественного питания делятся на типы.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Фонд тестовых заданий

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса
1.	ОК 1	Расскажите о столовом белье, его видах и назначении.
2.	ОК 1	Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении
3.	ОК 1	Какую посуду используют в полевых условиях? а) Медную б) Алюминиевую с) стальную
4.	ОК 1	Наперон- это: а) индивидуальная сервировочная салфетка б) индивидуальная полотняная салфетка с) материал под скатерть д) верхняя скатерть е) накидка на стул
5.	ОК 2	Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания
6.	ОК 2	По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания

7.	ОК 2	Каким требованиям должен отвечать официант
8.	ОК 2	Каким требованиям должен отвечать бармен
9.	ОК 2	На какие группы делятся работники предприятий общественного питания?
10.	ОК 2	Предприятие ОП, которое в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», должно обязательно предлагать фирменные блюда посетителям: а) Столовая б) Ресторан в) Закусочная г) Кофейня
11.	ОК 2	Надежность услуги ОП означает: а) соответствие типу и классу предприятия б) услуга не вредит окружающей среде в) качество услуги в течение длительного времени г) стилевое единство и художественная выразительность д) способность создавать комфортные условия потребления
12.	ОК 3	Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания
13.	ОК 3	Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П
14.	ОК 3	Для чего предназначены столовые приборы?
15.	ОК 3	Каков порядок получения и подачи потребителю буфетной продукции
16.	ОК 3	Виды поставщиков продовольственных товаров предприятий общественного питания
17.	ОК 3	Мелкая десертная тарелка используется для подачи: а) суп сладкий б) суп-пюре в) солянка г) пудинг д) расстегаи
18.	ОК 3	Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается папильотка: а) кроншель б) кокотница в) кокильница г) пашотница
19.	ОК 4	Перечислите виды торговых помещений
20.	ОК 4	Какие требования предъявляются к вестибюлю
21.	ОК 4	Какая посуда используется на предприятиях общественного питания
22.	ОК 4	Дайте характеристику стеклянной и хрустальной посуды, мерной посуды
23.	ОК 4	Перечислите виды меню
24.	ОК 4	Кокильница используется для приготовления, подачи и еды из нее горячих закусок из: а) птица б) рыба в) мясо г) грибы
25.	ОК 4	Вид столовых приборов, который не относят к основным (для еды): а) закусочный б) рыбный в) десертный г) сырный
26.	ОК 5	Каким требованиям отвечают услуги общественного питания
27.	ОК 5	Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
28.	ОК 5	Какие системы цен применимы в сфере общественного питания?
29.	ОК 5	Какие компьютерные программы используют для обслуживания в организациях общественного питания?
30.	ОК 5	Система управления производством (ERP).

31.	ОК 5	Система автоматизации расчета продуктов питания.
32.	ОК 5	Какие программные продукты используют для обслуживания гостей в кафе, ресторанах?
33.	ОК 5	Программа для приема заказа.
34.	ОК 5	Программа для создания и отслеживания цен на меню.
35.	ОК 5	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
36.	ОК 5	Верная последовательность записи в меню горячих закусок: 1) мясные 2) рыбные 3) овощные 4) из птицы и дичи
37.	ОК 5	Последовательность записи в меню мясных горячих блюд в зависимости от способа тепловой обработки: 1) припущенное 2) отварное 3) жареное 4) тушеное 5) запеченное
38.	ОК 5	Количество экземпляров бланка заказа-счета, распечатываемых Ростерминалом: а) один б) два в) три г) четыре
39.	ОК 6	Каков порядок расположения блюд и закусок в меню
40.	ОК 6	Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию
41.	ОК 6	На что акцентирует внимание метрдотель во время инструктажа официантов
42.	ОК 6	Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами
43.	ОК 6	Общие процессы обслуживания потребителя.
44.	ОК 6	Правила этикета обслуживающего персонала.
45.	ОК 6	Напиток гостю принято наливать с ... стороны от него.
46.	ОК 6	... – перелив вина из бутылки в графин с целью отделения его от осадка.
47.	ОК 7	Организация обслуживания питания солдат.
48.	ОК 7	Необходимый инвентарь в походных условиях состоит из: а) хрустальная посуда б) алюминиевая посуда в) фарфоровая посуда г) все варианты верны
49.	ПК 1.1.	Какие виды нормативно-технической документации используются на предприятии общественного питания?
50.	ПК 1.1.	По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы
51.	ПК 1.1.	Назовите основные типы предприятий общественного питания
52.	ПК 1.1.	Какие требования предъявляются к торговым залам
53.	ПК 1.1.	Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов
54.	ПК 1.1.	Современные требования к мебели залов ресторанов и баров
55.	ПК 1.1.	Каковы требования к расстановке мебели, варианты расстановки
56.	ПК 1.1.	Перечислите правила расстановки других видов оборудования торгового зала.

57.	ПК 1.1.	Как готовят приборы со специями
58.	ПК 1.1.	Какие вам известны виды сервировки столов
59.	ПК 1.1.	Какие личные принадлежности должен иметь официант при обслуживании гостей
60.	ПК 1.1.	В чем состоит подготовка рабочего места официанта
61.	ПК 1.1.	Какие требования предъявляются к внешнему виду официанта
62.	ПК 1.1.	Укажите последовательность при влажной уборке зала.
63.	ПК 1.1.	Укажите последовательность при сухой уборке зал
64.	ПК 1.1.	Каковы функции светомузыкального оформления ресторана
65.	ПК 1.1.	Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему.
66.	ПК 1.1.	В каком виде должны быть столовые приборы столовая посуда чайная посуда подносы перед раздачей?
67.	ПК 1.1.	Какую кулинарную продукцию изготавливают доготовочные предприятия ОП?
68.	ПК 1.1.	Как называются предприятий ОП в зависимости от обслуживаемого контингента?
69.	ПК 1.1.	Как называется объединение нескольких ресторанов формата фри-фло, принадлежащих разным владельцам, на одной площади какого-нибудь комплекса с общим залом.
70.	ПК 1.1.	Как называется соответствие между типом предприятия общественного питания – ОБЩЕДОСТУПНОЕ КАФЕ - и помещением для посетителей в нем?
71.	ПК 1.1.	Как называется соответствие между типом предприятия общественного питания - СТОЛОВАЯ - и помещением для посетителей в нем?
72.	ПК 1.1.	Что наиболее важно при расстановке мебели в зале предприятия ОП?
73.	ПК 1.1.	Какова ширина основного прохода в зале ресторана (м)?
74.	ПК 1.1.	Какова ширина основного прохода в зале кафе (м)?
75.	ПК 1.1.	Чему соответствуют требования, предъявляемые к сервировке стола?
76.	ПК 1.2.	Назовите виды столовых приборов, их назначение и характеристика.
77.	ПК 1.2.	Характеристика меню дневного рациона питания.
78.	ПК 1.2.	Кейтеринг (выездное обслуживание): организация проведения.
79.	ПК 1.2.	Социальные виды питания в детских учреждениях.
80.	ПК 1.2.	Социальные виды питания в образовательных учреждениях.
81.	ПК 1.2.	Социальные виды питания в медицинских учреждениях
82.	ПК 1.2.	Социальные виды питания в социальных учреждениях
83.	ПК 1.2.	Основные схемы функционирования предприятий общепита
84.	ПК 1.2.	Как создается застольная атмосфера
85.	ПК 1.2.	Какими бывают типы и классы потребителей общественного питания?
86.	ПК 1.2.	Организация обслуживания школьников.
87.	ПК 1.2.	Организация обслуживания рабочего класса.
88.	ПК 1.2.	Организация обслуживания потребителей пенсионного возраста.
89.	ПК 1.2.	Правила организации горячего питания
90.	ПК 1.2.	Организация общественного питания на производственных предприятиях
91.	ПК 1.2.	Организация обслуживания в рабочих столовых
92.	ПК 1.2.	... общественного питания - состав и количество ПОП разных типов,

		классов и специализаций и соотношение между ними.
93.	ПК 1.2.	Что такое Услуги ОП по реализации кулинарной продукции?
94.	ПК 1.2.	К какой группе услуг ОП относят Услуги бармена по обслуживанию на дому?
95.	ПК 1.2.	Как называется вид приема с рассадкой приглашенных за столом?
96.	ПК 1.2.	... повод для проведения дипломатического приема с банкетом за столом с полным обслуживанием официантами.
97.	ПК 1.3.	От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания
98.	ПК 1.3.	Сформулируйте основные правила сервировки столов.
99.	ПК 1.3.	Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами: организация проведения.
100.	ПК 1.3.	Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами: организация проведения.
101.	ПК 1.3.	Банкеты-фуршеты: организация проведения.
102.	ПК 1.3.	Банкеты-коктейль: организация проведения.
103.	ПК 1.3.	Комбинированные банкеты: особенности проведения.
104.	ПК 1.3.	Какие приемы в международной практике относятся к наиболее почетным
105.	ПК 1.3.	Особенности организации приема «журфикс».
106.	ПК 1.3.	Особенности организации приема «барбекю».
107.	ПК 1.3.	Какие приборы, используемые в сервировке фуршетного стола
108.	ПК 1.3.	Как называются приборы, которые подаются гостю при отсутствии десертных?
109.	ПК 1.3.	Какова последовательность размещения приборов на столе, начиная от края сервировочной тарелки (не более 3-х)?
110.	ПК 1.3.	Какой вид супа подают в глубокой столовой тарелке?
111.	ПК 1.3.	Какова последовательность (линейка) тарелок в зависимости от диаметра (от большего к меньшему)?
112.	ПК 1.3.	Что такое совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания?
113.	ПК 1.3.	Для какого напитка сервируется рейнвейная рюмка?
114.	ПК 1.3.	Для какого напитка сервируется лафитная рюмка?
115.	ПК 1.3.	Для какого напитка сервируется фужер?
116.	ПК 1.3.	Как называется банкет, во время проведения которого гости сидят?
117.	ПК 1.3.	Как называется банкет, на котором каждому гостю соответствует четко определенное место?
118.	ПК 1.3.	Как называется банкет, на котором не требуется наличия банкетных столов в зале?
119.	ПК 1.3.	Какие наиболее важные факторы учитываются при составлении

		банкетного меню?
120.	ПК 1.4.	Какие требования предъявляются к посуде
121.	ПК 1.4.	Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане
122.	ПК 1.4.	Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
123.	ПК 1.4.	Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания
124.	ПК 1.4.	Перечислите основные международные правила обслуживания.
125.	ПК 1.4.	Организация обслуживания питанием в гостиницах.
126.	ПК 1.4.	Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы
127.	ПК 1.4.	Режим работы room-service
128.	ПК 1.4.	Обслуживание пассажиров в вагонах-ресторанах
129.	ПК 1.4.	Обслуживание авиапассажиров
130.	ПК 1.4.	Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха
131.	ПК 1.4.	Требования к предприятиям питания для туристов.
132.	ПК 1.4.	Документальное оформление питания туристов.
133.	ПК 1.4.	Особенности питания и обслуживания иностранных туристов
134.	ПК 1.4.	Современные форматы обслуживания в ПОП: фри-фло, фуд-корт
135.	ПК 1.4.	Что такое форма прямого обслуживания потребителей?
136.	ПК 1.4.	Что такое форма дистанционного обслуживания потребителей?
137.	ПК 1.4.	Какие методы обслуживания существуют на ПОП?
138.	ПК 1.4.	Метод самообслуживания.
139.	ПК 1.4.	Метод обслуживания официантами.
140.	ПК 1.4.	Комбинированное обслуживание.
141.	ПК 1.4.	Особенности организации обслуживания по типу шведский стол
142.	ПК 1.4.	Что входит в шведский стол?
143.	ПК 1.4.	Виды питания в гостинице
144.	ПК 1.4.	Какие услуги, должна предоставлять потребителям общедоступная столовая?
145.	ПК 1.4.	Как называется рациональная форма, обеспечивающая быстроту обслуживания потребителей в социальных предприятиях ОП?
146.	ПК 1.4.	Как называется организация выездного питания?
147.	ПК 1.4.	Какая стратегия в общественном питании способствует стимулированию продаж продукции и услуг?

148.	ПК 1.4.	Как называется система обслуживания питанием в пансионате, известная с дореволюционных времен в России?
149.	ПК 1.4.	Как называется самая распространенная система обслуживания питанием в туристской гостинице?

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.

Таблица 2 – Ключи к вопросам по темам фонда оценочных средств

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
1.	ОК 1	Расскажите о столовом белье, его видах и назначении.	Столовое бельё — набор текстильных изделий для сервировки стола: скатерть, салфетки, рушники и полотенца. Столовое бельё изготавливается как из натуральных, так и из искусственных тканей. Наиболее удобным столовым бельём считается льняное: оно прочнее, тяжелее и гигроскопичнее хлопчатобумажного, а кроме того отличается белизной и шелковистым блеском. Скатерти на предприятиях общественного питания подразделяются на столовые и банкетные.
2.	ОК 1	Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении	Меню — перечень блюд и напитков, подаваемых в кафе, ресторане или баре. В ресторане меню представляет собой презентацию предлагаемых блюд и напитков. Меню в заведениях общепита представляет собой список предлагаемых блюд и напитков. При составлении следует учитывать: формат заведения выбор кухни вкусовые качества пищи
3.	ОК 1	Какую посуду используют в полевых условиях?	б

		<p>a) Медную b) Алюминиевую c) стальную</p>	
4.	ОК 1	<p>Наперон- это: a) индивидуальная сервировочная салфетка b) индивидуальная полотняная салфетка c) материал под скатерть d) верхняя скатерть e) накидка на стул</p>	d
5.	ОК 2	<p>Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания</p>	<p>Один из первых шагов при регистрации предприятия общественного питания — выбрать организационно- правовую форму. Гражданский кодекс предлагает несколько вариантов, среди которых и производственные кооперативы, и хозяйственные товарищества. Но в сфере HoReCa предпочтение отдается ООО (общество с ограниченной ответственностью) или ИП (индивидуальный предприниматель). И ООО, и ИП — оптимальные варианты ведения деятельности в этом сегменте рынка.</p>
6.	ОК 2	<p>По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания</p>	<p>В основу классификации предприятий общественного питания могут быть положены следующие признаки: функциональное значение, технологическая стадия обработки сырья, способ производства кулинарной продукции, ассортимент, характер обслуживания и предоставляемые услуги, частота потребительского спроса, вид питания, место нахождения предприятия, обслуживаемый контингент посетителей, сезонность работы, степень мобильности.</p>
7.	ОК 2	<p>Каким требованиям должен отвечать официант</p>	<p>Требования: - при работе с посетителями - внешний вид - знание меню</p>
8.	ОК 2	<p>Каким требованиям должен отвечать бармен</p>	<p>- в совершенстве владеть приемами приготовления коктейлей, - знать правила подачи напитков, - уметь обращаться с барными инструментами и инвентарем</p>

9.	ОК 2	На какие группы делятся работники предприятий общественного питания?	Персонал предприятий общественного питания подразделяют на следующие основные группы: административный обслуживающий производственный вспомогательный
10.	ОК 2	Предприятие ОП, которое в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», должно обязательно предлагать фирменные блюда посетителям: а) Столовая б) Ресторан с) Закусочная д) Кофейня	б
11.	ОК 2	Надежность услуги ОП означает: а) соответствие типу и классу предприятия б) услуга не вредит окружающей среде с) качество услуги в течение длительного времени д) стилевое единство и художественная выразительность е) способность создавать комфортные условия потребления	с
12.	ОК 3	Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> ● услуги питания; ● услуги по изготовлению продукции общественного питания; ● услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию; ● услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров; ● услуги по организации досуга, в том числе развлекательные; ● информационно-консультационные (консалтинговые) услуги; ● прочие услуги общественного питания.
13.	ОК 3	Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П	Санитарными нормами определена ширина проходов: в столовых 1,37 м, в кафе 1,2 м, в ресторанах - 1,5 м. Площадь зала зависит от количества посадочных мест, от типа предприятия. Так, на одно посадочное место предусматривают: в закусочных 1,6 кв. м, в кафе - 2 кв. м, в столовых - 2,25 кв. м, в ресторанах - 2,5 кв. м. Количество мест в

			гардеробной должно быть на 10% больше числа посадочных мест.
14.	ОК 3	Для чего предназначены столовые приборы?	Основные столовые приборы, с помощью которых едят. Вспомогательные — коллективного пользования, с помощью которых нарезают, раскладывают или перекладывают кушанья из общего блюда (салатников, блюд, ваз, соусников и др.) в тарелки участников трапезы.
15.	ОК 3	Каков порядок получения и подачи потребителю буфетной продукции	1) холодные блюда и закуски; 2) горячие закуски; 3) супы; 4) вторые горячие блюда; 5) сладкие блюда; 6) десерт; 7) горячие напитки
16.	ОК 3	Виды поставщиков продовольственных товаров предприятий общественного питания	В качестве поставщиков могут выступать предприятия общественного питания, изготавливающие для других предприятий полуфабрикаты, кондитерские изделия и др. Предприятия—изготовители продовольственных товаров различных форм собственности: государственные предприятия пищевой промышленности, акционерные общества, объединения, частные фирмы, изготавливающие продукты питания.
17.	ОК 3	Мелкая десертная тарелка используется для подачи: а) суп сладкий б) суп-пюре в) солянка г) пудинг д) расстегаи	д
18.	ОК 3	Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается папильотка: а) кроншель б) кокотница в) кокильница г) пашотница	б
19.	ОК 4	Перечислите виды торговых помещений	К торговым помещениям предприятий общественного питания относятся торговые залы, буфеты, магазины кулинарии. В ресторанах кроме обычных залов сюда можно отнести банкетные залы, коктейль-холлы, бары, залы ожидания (аванзалы).
20.	ОК 4	Какие требования предъявляются к	Вестибюль должен иметь

		вестибюлю	<p>четкую организацию потоков движения потребителей. С этой целью предусматривают свободные проходы между мебелью и отступы от стоек гардероба и зеркал. Гардероб располагают при входе в вестибюль, а далее по пути движения потребителей в обеденный зал предусматривают санузлы, курительную комнату.</p> <p>Площадь вестибюля определяют по числу круглогодичных и сезонных мест и рассчитывают по нормам от 0,3 до 0,45 м² на одно место. Помещение вестибюля целесообразно делать трансформирующимся для уменьшения его в летний период, чтобы иметь возможность увеличить площадь.</p>
21.	ОК 4	Какая посуда используется на предприятиях общественного питания	<p>На предприятиях общественного питания используется посуда различных видов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая. Фарфоровая посуда наиболее изящна, отличается легкостью, прозрачностью, она в основном применяется в ресторанах, барах, кафе с обслуживанием официантами. В ресторанах и барах «люкс» и высшего класса используется фирменная посуда, изготовленная по специальному заказу.</p>
22.	ОК 4	Дайте характеристику стеклянной и хрустальной посуды, мерной посуды	<p>Стеклянная посуда вырабатывается из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочными и другими основными окислами. Стеклянные изделия изготавливаются методом прессования, выдувания и литья. Хрустальная посуда отличается высокой прозрачностью, игрой света, отражающегося в гранях, и звоном. Существуют различные виды отделки хрусталя: гравировкой -</p>

			неглубокий рисунок, качество хрустала характеризуется алмазными гранями; простой ромбовидный рисунок - четыре алмазные грани; сложный - с мелкой сеткой граней.
23.	ОК 4	Перечислите виды меню	Меню в зависимости от контингента посетителей, типа предприятия общественного питания и формы обслуживания подразделяется на следующие виды: меню со свободным выбором блюд, меню комплексных обедов и обедов, меню дневного рациона, меню для детей, меню диетическое, меню банкетное (заказное). Меню со свободным выбором блюд применяется на всех предприятиях общественного питания.
24.	ОК 4	Кокильница используется для приготовления, подачи и еды из нее горячих закусок из: а) птица б) рыба с) мясо д) грибы	б
25.	ОК 4	Вид столовых приборов, который не относят к основным (для еды): а) закусочный б) рыбный с) десертный д) сырный	д
26.	ОК 5	Каким требованиям отвечают услуги общественного питания	Услуги общественного питания должны отвечать следующим общим требованиям: социальной адресности функциональной пригодности безопасности эргономичности эстетичности информативности гибкости
27.	ОК 5	Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.	Официант пятого разряда должен выполнять следующие виды работ: подготавливать рабочую зону и повседневно обслуживать посетителей (ознакомление с меню, прием заказа, получение продукции в буфете, кухне и подача посетителям, раскладка пищи в тарелки); работать на кассовом аппарате;

			<p>производить расчет с посетителями; встречать, принимать и обслуживать участников банкетов; сервировать стол в соответствии с требованиями вида обслуживания, обслуживать во время приема пищи; составлять меню для банкетов; определять потребность в посуде, столовом белье, приборах для конкретного вида банкета, исходя из меню и числа участников, составлять заявки.</p> <p>Бармен пятого разряда должен уметь : приготовить смешанные напитки и кофе; обслуживать за стойкой и столами; ознакомить посетителей с ассортиментом и рецептурами реализуемых напитков, предложить напитки и закуски к ним; работать на кассовом аппарате.</p> <p>Буфетчик пятого разряда отпускает буфетную продукцию исходя из требований подачи, порционирует и разливает в соответствующую посуду напитки, отпускает кондитерские товары, фрукты, мороженое, приготавливает чай, кофе, коктейли, выкладывает товары, оформляет витрины.</p>
28.	ОК 5	Какие системы цен применимы в сфере общественного питания?	<p>На предприятиях общественного питания применяются следующие виды цен: оптовые, розничные, средневзвешенные, расчетные и окончательные продажные. Организации и предприятия общественного питания покупают продукты и товары промышленных предприятий, поступающие от оптовых баз, хлебокомбинатов, мясокомбинатов и других предприятий, оплачивая их стоимость по оптовой цене.</p>
29.	ОК 5	Какие компьютерные программы используют для обслуживания в организациях общественного питания?	<p>это RKeerger, «Эксперт», «1С-Рарус: Ресторан (фронт-офис)», «1С-Рарус: РЕСТАРТ», TillyPad XL, фронт-офисные системы</p>

			компаний «РСТЪ».
30.	ОК 5	Система управления производством (ERP).	ERP-система — это набор интегрированных приложений или модулей для управления основными бизнес-процессами компании, включая финансы и бухгалтерский учет, цепочку поставок, управление персоналом, закупки, продажи, управление запасами и многое другое.
31.	ОК 5	Система автоматизации расчета продуктов питания.	Независимо от структуры предприятия общественного питания (а она может быть простейшей, когда есть только один узел учета — склад, он же кухня и место реализации (например, буфет), или сложной структурой — с несколькими складами, кухнями, точками оптовой и розничной реализации (например, сеть точек быстрого питания)), автоматизированная система должна позволять вести учет оптовых и розничных продаж блюд, продуктов, производить расчет и списание себестоимости блюд и пищевой продукции, планировать изготовление блюд, вести учет внутренних перемещений, формировать и печатать документы характерные для предприятий общественного питания, типовые формы и документы строгой отчетности.
32.	ОК 5	Какие программные продукты используют для обслуживания гостей в кафе, ресторанах?	Использование в ресторанах компьютерного Pos-терминала, работающего по специальным программам, обеспечивает прием заказа официантом, передачу заказа на кухню и 3 сервис-бар, печатание счета гостю, контроль за работой официантов. Он состоит из кассовых аппаратов и принтеров, которые установлены на кухне, в барах для печатания заказов, вводимых официантом.
33.	ОК 5	Программа для приема заказа.	это RKeereg, «Эксперт», «IC-Рарус: Ресторан (фронт-офис)», «IC-Рарус: РЕСТАРТ», TillyPad XL, фронт-офисные системы

			компаний «РСТЪ».
34.	ОК 5	Программа для создания и отслеживания цен на меню.	это RKeer, «Эксперт», «IC-Рарус: Ресторан (фронт-офис)», «IC-Рарус: РЕСТАРТ», TillyPad XL, фронт-офисные системы компании «РСТЪ».
35.	ОК 5	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	1,2,3,5,4
36.	ОК 5	Верная последовательность записи в меню горячих закусок: 1) мясные 2) рыбные 3) овощные 4) из птицы и дичи	нет
37.	ОК 5	Последовательность записи в меню мясных горячих блюд в зависимости от способа тепловой обработки: 1) припущенное 2) отварное 3) жареное 4) тушеное 5) запеченное	да
38.	ОК 5	Количество экземпляров бланка заказа-счета, распечатываемых Постерминалом: а) один б) два с) три д) четыре	б
39.	ОК 6	Каков порядок расположения блюд и закусок в меню	Блюда и закуски в меню располагаются в традиционном, давно сложившемся порядке. Вначале в него включают холодные закуски - - рыбные, мясные, овощные, затем - горячие. Вслед за этим указывают супы, причем сначала бульоны, затем заправочные супы - борщи, лапшу, щи, солянку, наконец, пюреобразные супы из овощей, курицы. За супами в меню должны быть указаны горячие блюда - вначале рыбные, затем мясные.
40.	ОК 6	Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию	Посуда должна быть без трещин и сколов, приборы — недеформированными, скатерти, салфетки, ручки — чистыми, крахмаленными, отглаженными.

			<p>Перед сервировкой столов официанты протирают (полируют) посуду и приборы.</p> <p>Тарелки переносят, покрывая их ручником, из сервизной в зал и ставят на серванты и подсобные столы стопками от 10-12 шт., а фужеры, бокалы, рюмки - на подносах. Для доставки посуды используют также тележки.</p>
41.	ОК 6	На что акцентирует внимание метрдотель во время инструктажа официантов	<p>Официант должен хорошо знать меню и характеристику блюд, состав продуктов, из которых их готовят, гарниры и соусы к ним, напитки, уметь предложить правильное сочетание отдельных блюд и напитков.</p>
42.	ОК 6	Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами	<p>При звеньевой форме обслуживания за каждым официантом закрепляется определенное количество мест (12—16), в зависимости от его разряда и опыта работы.</p> <p>Все операции и элементы обслуживания потребителей (встреча и размещение посетителей, прием и выполнение заказа, расчет) официант выполняет самостоятельно.</p> <p>Бригадная форма обслуживания является более совершенной. Принцип данной формы заключается в создании бригады, в которую входят официанты различной квалификации (от 4 до 8 человек). Количество столов, обслуживаемых одной бригадой, зависит от разнообразия меню, способа подачи блюд и оборудования, имеющегося в наличии.</p>
43.	ОК 6	Общие процессы обслуживания потребителя.	<p>Процесс обслуживания клиентов состоит из следующих операций:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. прием заказов 2. выдача заказов 3. реализация сопутствующих товаров
44.	ОК 6	Правила этикета обслуживающего персонала.	<p>После того, как официант встречает гостей, их необходимо провести к столу. При этом необходимо помочь сесть за стол дамам, отодвинув стул и затем</p>

			аккуратно его задвинув; предложите гостям меню, первым стоит предложить почетному гостю (имениннику), дамам или самым старшим среди гостей.
45.	ОК 6	Напиток гостю принято наливать с ... стороны от него.	по правую сторону от гостя
46.	ОК 6	... – перелив вина из бутылки в графин с целью отделения его от осадка.	Декантирование
47.	ОК 7	Организация обслуживания питания солдат.	Приказом по воинской части за каждым подразделением закрепляются постоянные обеденные столы. На каждый стол назначается старший из числа сержантов, который должен сидеть с краю лицом к входной двери. Он обязан: з перед приемом пищи в присутствии питающихся принимать от дежурного по подразделению посуду на обеденном столе и сдавать ее после окончания завтрака, обеда, ужина; » следить за равномерностью и правильностью раздачи пищи, за порядком, поведением личного состава, не допуская загрязнения стола; * контролировать, чтобы каждый солдат очищал свою миску, тарелку и кружку от остатков пищи; • следить за правильным сбором столовой посуды.
48.	ОК 7	Необходимый инвентарь в походных условиях состоит из: а) хрустальная посуда б) алюминиевая посуда с) фарфоровая посуда d) все варианты верны	б)
49.	ПК 1.1.	Какие виды нормативно-технической документации используются на предприятии общественного питания?	сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания сборники рецептов блюд и диетического питания для предприятий общественного питания технологические и технико-технологические карты (ТТК) калькуляционные карты отраслевые стандарты (ОСТ) технические условия (ТУ) технологические инструкции (ТИ)

			стандарты предприятия (СТП)
50.	ПК 1.1.	По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы	<p>Основными признаками классификации предприятий являются: отраслевая и предметная специализация; структура производства; размер предприятия. Главными считаются отраслевые различия выпускаемой продукции. По этой классификации предприятия делятся на: промышленные, сельскохозяйственные, предприятия транспорта, связи, строительства.</p> <p>Промышленность традиционно делят на две большие отраслевые группы: добывающая и перерабатывающая промышленность.</p>
51.	ПК 1.1.	Назовите основные типы предприятий общественного питания	<p>Стандарт устанавливает классификацию предприятий общественного питания по следующим типам: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинарии.</p>
52.	ПК 1.1.	Какие требования предъявляются к торговым залам	<p>Планировка всех помещений должна обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, а также кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции. Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды, чтобы исключить обсеменение пищи микробами и возможность возникновения пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.</p>
53.	ПК 1.1.	Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов	<p>Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса, от класса зависят требования к интерьеру зала:</p> <ul style="list-style-type: none"> · «люкс» - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий

			<p>выбор услуг;</p> <ul style="list-style-type: none"> · «высший класс» - оригинальность интерьера, использование оригинальных декоративных элементов (светильников, драпировок и др.), комфортность; · «первый класс» - гармоничность интерьера, комфортность. <p>В интерьере кафе используют декоративные элементы, создающие единство стиля.</p>
54.	ПК 1.1.	Современные требования к мебели залов ресторанов и баров	<p>Главным оборудованием залов в ресторанах, барах, кафе и столовых является мебель. Они должны быть удобными, комфортабельными, по стилю и форме гармонировать с архитектурным оформлением зала, а также быть прочными, поскольку подвергаются интенсивной эксплуатации. Удобство их зависит от соответствия антропометрическим требованиям: высота сиденья, подлокотников, глубина и ширина сиденья, угол наклона спинки стула, высота столов. Чтобы посетитель не ощущал неудобства, расстояние между поверхностью стола и сиденьем должно составлять 29-31 см.</p>
55.	ПК 1.1.	Каковы требования к расстановке мебели, варианты расстановки	<p>Расстановка мебели в зале зависит от планировочного решения помещения, расположения дверей, окон, колонн, эстрады, площадки для танцев.</p> <p>Столы расставляют прямыми линиями, в шахматном порядке, образуя из них группы - зоны, отделенные одна от другой основными и дополнительными проходами.</p> <p>В зависимости от типа предприятия ширина основного прохода должна быть не менее 1,5 м в ресторанах, барах и не менее 1,2 м в кафе. Дополнительные проходы - не менее 1,2 м в ресторанах, барах, не менее 0,9 м в кафе, а также для подхода к отдельным местам - не менее 0,6 м в ресторанах и барах и 0,4 м в кафе. Каждый</p>

			<p>стол ставят на таком расстоянии от соседних, которое обеспечивало бы свободный проход к нему посетителей и официантов. Столы, серванты, кресла должны стоять от стен на расстоянии 10-20 см. Стулья расставляют так, чтобы сиденья находились под столом не более чем наполовину при расстоянии 0,5 м от спинки стула до края стола.</p>
56.	ПК 1.1.	Перечислите правила расстановки других видов оборудования торгового зала.	<p>Стандартный перечень оборудования, необходимого для бара, включает:</p> <p>холодильник-витрину (для среднего бара с подсобным помещением можно приобрести обычный большой бытовой холодильник);</p> <p>кофеварку с дозирующим устройством;</p> <p>кофеварку для приготовления американского кофе;</p> <p>электромиксер (блендер);</p> <p>льдогенератор;</p> <p>посудомоечную машину для стаканов и бокалов;</p> <p>фильтры для очистки воды;</p> <p>аппарат для розлива пива — драфт;</p> <p>кассовую машину или компьютерный кассовый терминал с системой учета и контроля.</p> <p>Барные стойки имеют размеры: глубина рабочей поверхности 865—870мм, высота рабочего стола 1150мм, ширина столешницы барной стойки 350мм. Барная стойка состоит из двух частей: высокой стойки, за которой бармен обслуживает и подает сидящим за ней гостям напитки, и низкой — рабочее место бармена. На рабочей поверхности располагают оборудование, посуду, инвентарь и на ней бармен приготавливает коктейли.</p>
57.	ПК 1.1.	Как готовят приборы со специями	<p>Солонка должна быть из хрусталя или обыкновенного стекла, но с краями из нержавеющей металла. Ее нужно чистить ежедневно.</p>

			<p>Перечницу наполняют только наполовину сухим перцем. Отверстия в ее крышечке должны быть как можно меньше. Открытые сосуды для черного перца не употребляются, потому что он быстро выдыхается. Особой заботы требует горчица. Чтобы она не запачкалась снаружи, не нужно ее переполнять. Во избежание засыхания горчицы в нее добавляют несколько капель молока. Бутылки для приправ (подсолнечного масла, уксуса и др.) можно иметь в ограниченном количестве и подавать на стол по необходимости. Бутылки наполняют не до верха.</p>
58.	ПК 1.1.	Какие вам известны виды сервировки столов	Банкетная, фуршетная, кофейная и чайная, полная вечерняя и обеденная сервировка.
59.	ПК 1.1.	Какие личные принадлежности должен иметь официант при обслуживании гостей	<ul style="list-style-type: none"> · Ручник. Ключ сомелье (нарзанник). Служит для извлечения корковых и металлических пробок из бутылок. · Шариковая ручка. Используют для записи заказа или другой необходимой информации. · Блокнот. Служит для записи заказа, пожеланий Гостей и любой необходимой информации · Зажигалки (две), подаются по просьбе посетителей или для зажигания свечей.
60.	ПК 1.1.	В чем состоит подготовка рабочего места официанта	<p>официант обязан:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверить чистоту скатертей и салфеток на каждом столе, а также чистоту и исправность комплектного прибора; - отполировать необходимые приборы, которые будут нужны ему во время обслуживания посетителей, и привести в порядок сервант; - просмотреть и проверить меню, чтобы подготовиться к инструктажу. <p>Протирка (шлифовка) фарфоровой и стеклянной посуде.</p>
61.	ПК 1.1.	Какие требования предъявляются к внешнему виду официанта	Идеальная униформа; Аккуратная прическа; Нерезкий парфюм;

			Сдержанный макияж.
62.	ПК 1.1.	Укажите последовательность при влажной уборке зала.	Сначала подметают, а затем вытирают пыль при влажной уборке Уход за растениями, украшающих торговый зал. С осветительных приборов тщательно удаляют пыль, проверяют их работу.
63.	ПК 1.1.	Укажите последовательность при сухой уборке зал	При сухой уборке сначала вытирают пыль, затем подметают
64.	ПК 1.1.	Каковы функции светомузыкального оформления ресторана	Организация музыкальных программ должна отражать концепцию ресторана, соответствовать обслуживаемому контингенту, интерьеру и техническим возможностям зала. Привлечение клиентов
65.	ПК 1.1.	Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему.	<ul style="list-style-type: none"> - знать правила противопожарной безопасности, план эвакуации, основы охраны труда; - изучать должностные инструкции, четко им следовать; - соблюдать правила внутреннего распорядка; - знать гигиенические нормы, характерные для своего заведения общепита; - владеть необходимым образованием и квалификацией для выполнения производственных, административных и обслуживающих функций, согласно должностным инструкциям; - знать профессиональную терминологию; - повышать квалификацию минимум раз в пять лет.
66.	ПК 1.1.	В каком виде должны быть столовые приборы столовая посуда чайная посуда подносы перед раздачей?	Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и

			максимальных температурных режимов.
67.	ПК 1.1.	Какую кулинарную продукцию изготавливают доготовочные предприятия ОП?	Полуфабрикаты для реализации в своих залах
68.	ПК 1.1.	Как называются предприятий ОП в зависимости от обслуживаемого контингента?	Коммерческие и универсальные
69.	ПК 1.1.	Как называется объединение нескольких ресторанов формата фри-фло, принадлежащих разным владельцам, на одной площади какого-нибудь комплекса с общим залом.	Сеть ресторанов
70.	ПК 1.1.	Как называется соответствие между типом предприятия общественного питания – ОБЩЕДОСТУПНОЕ КАФЕ - и помещением для посетителей в нем?	аванзал
71.	ПК 1.1.	Как называется соответствие между типом предприятия общественного питания - СТОЛОВАЯ - и помещением для посетителей в нем?	зал с раздачей
72.	ПК 1.1.	Что наименее важно при расстановке мебели в зале предприятия ОП?	цвет мебели
73.	ПК 1.1.	Какова ширина основного прохода в зале ресторана (м)?	1,5 м
74.	ПК 1.1.	Какова ширина основного прохода в зале кафе (м)?	1,5 м
75.	ПК 1.1.	Чему соответствуют требования, предъявляемые к сервировке стола?	виду обслуживания
76.	ПК 1.2.	Назовите виды столовых приборов, их назначение и характеристика.	<p>К основным приборам относят закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый.</p> <p>Прибор закусочный состоит из вилки и ножа; применяется при подаче холодных блюд и закусок, а также к некоторым горячим закускам - к ветчине жареной, блинам и др.</p> <p>Отличается от столового прибора меньшим размером.</p> <p>Прибор столовый состоит из вилки, ножа и ложки, используется при сервировке стола для подачи первых и вторых блюд. Ложка и вилка могут применяться также для раскладки блюд при отсутствии специального</p>

			прибора. Нож может иметь зубчатое острие.
77.	ПК 1.2.	Характеристика меню дневного рациона питания.	<p>Меню дневного рациона питания составляют для рабочих и служащих гостиниц, туристов, участников съездов и совещаний, спортсменов и других групп питающихся.</p> <p>Разработка научно обоснованных рекомендаций по питанию различных контингентов трудящихся имеет важное значение. В настоящее время уже разработаны рекомендации и рационы комплексного питания для работников различных отраслей народного хозяйства. В основу рекомендаций положены требования, предъявляемые к организации сбалансированного питания, которые перечислены в нормативном документе, утвержденном Министерством здравоохранения России.</p>
78.	ПК 1.2.	Кейтеринг (выездное обслуживание): организация проведения.	<p>Кейтеринг — означает доставку еды.</p> <p>В зависимости от формы проведения выездного мероприятия работа обслуживающего персонала может существенно различаться. Каждый сотрудник из обслуживающего персонала закрепляется за отдельной зоной ответственности:</p> <p>Группа официантов занята сервировкой:</p> <ul style="list-style-type: none"> • банкетное обслуживание — столик на 8— 12 персон; • фуршет — отдельная барная точка, часть буфетной линии. <p>Другие официанты осуществляют сбор использованной посуды:</p> <ul style="list-style-type: none"> • с нескольких закрепленных за конкретным официантом столиков; <ul style="list-style-type: none"> • с коктейльных (кафетерийных) стоек. <p>Повара во время проведения обслуживания заняты сервировкой блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> • банкет — поэтапная сервировка холодных закусок,

			салатов, горячих закусок, основных блюд с гарнирами и десертов; • фуршет — пополнение, обновление и замена опустевших блюд
79.	ПК 1.2.	Социальные виды питания в детских учреждениях.	Горячее питание в дошкольных и школьных заведениях
80.	ПК 1.2.	Социальные виды питания в образовательных учреждениях.	существуют три схемы льготного питания в российских образовательных учреждениях. Оно бывает: двухразовым (завтрак, обед); трехразовым (завтрак, обед, полдник); пятиразовым (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин). Двухразовое — вариант, распространенный в обычных общеобразовательных школах. При наличии льготы на питание в школе оно либо полностью бесплатное, либо частично.
81.	ПК 1.2.	Социальные виды питания в медицинских учреждениях	Трехразовое профилактическое и лечебное питания
82.	ПК 1.2.	Социальные виды питания в социальных учреждениях	предоставление бесплатных обедов в специально выделенных для этой цели столовых или в общедоступных столовых.
83.	ПК 1.2.	Основные схемы функционирования предприятий общепита	Бизнес-процессы предприятий общественного питания хорошо поддаются формализации и, соответственно, компьютерной автоматизации. При этом основных схем функционирования предприятий общепита всего несколько — классический ресторан, кафе, бар, фаст-фуд, самообслуживание.
84.	ПК 1.2.	Как создается застольная атмосфера	Застольная атмосфера – условия, которые создаёт хорошо обученный обслуживающий персонал, для своих клиентов и гостей. В связи с этим на предприятиях общественного питания обслуживающий персонал должен быть, уверенным в престижности своей профессии и готовым создать приятную застольную атмосферу для гостей заведения, в котором они

			<p>работают. Официант: предусматривает угадывание намерений посетителя. узнает, о чем думает клиент узнает мнение посетителя о ресторане общается с гостем по принципу: слушать, предлагать и подавать.</p>
85.	ПК 1.2.	Какими бывают типы и классы потребителей общественного питания?	<p>1. Индивидуальные потребители, то есть такие, которые приобретают товары исключительно для своего личного пользования. 2. Семьи или домохозяйства – основной тип потребителя продуктов питания и непродовольственных потребительских товаров</p>
86.	ПК 1.2.	Организация обслуживания школьников.	<p>Обычно горячие завтраки учащиеся получают во время второй и третьей перемен в два или три потока в зависимости от распорядка занятий и вместимости столовой, а обеды - после занятий для групп с продленным учебным днем. В школьных столовых внедряют такие формы обслуживания, как реализацию скомплектованных рационов питания с абонементной системой расчета, предварительное накрытие столов, буфеты саморасчета</p>
87.	ПК 1.2.	Организация обслуживания рабочего класса.	<p>Организация общественного питания на производственных предприятиях зависит от особенностей производства и степени концентрации рабочих и служащих. Эти особенности обуславливают режим работы предприятий ресторанного хозяйства, их расположение, количество мест в столовых и выбор форм обслуживания.</p>
88.	ПК 1.2.	Организация обслуживания потребителей пенсионного возраста.	<p>При предоставлении социальных услуг в стационарной форме лица пожилого возраста, лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечиваются питанием не менее чем три раза в день, в том числе диетическим (лечебным и профилактическим) питанием</p>

			по медицинским показаниям.
89.	ПК 1.2.	Правила организации горячего питания	<p>Горячее питание в российских общеобразовательных организациях осуществляется по классам (группам) на больших переменах. Их продолжительность не должна быть менее 15 минут.</p> <p>Для того чтобы ребята успевали обедать, в конце урока (за 5-10 минут) дежурные отправляются в школьную столовую. Они накрывают столы на весь класс, соблюдая правила личной гигиены. За каждым классным коллективом закрепляются определенные столы. По правилам, принимаемым в каждой образовательной организации, дежурство осуществляется детьми старше четырнадцати лет, а руководит процессом дежурный преподаватель.</p> <p>Горячее питание в школе часто организуется с помощью линии раздачи</p>
90.	ПК 1.2.	Организация общественного питания на производственных предприятиях	Организация общественного питания на производственных предприятиях зависит от особенностей производства и степени концентрации рабочих и служащих. Эти особенности обуславливают режим работы предприятий ресторанного хозяйства, их расположение, количество мест в столовых и выбор форм обслуживания.
91.	ПК 1.2.	Организация обслуживания в рабочих столовых	<p>В столовых при учреждениях и промышленных предприятий целесообразно применять следующие методы и формы обслуживания:</p> <p>Методы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самообслуживание с последующим расчетом; - предварительная сервировка стола завтраками, обедами, ужинами. <p>Формы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отпуск комплексных обедов с абонементной системой расчета.
92.	ПК 1.2.	... общественного питания - состав и количество ПОП разных типов, классов и специализаций и соотношение между ними.	Структура

93.	ПК 1.2.	Что такое Услуги ОП по реализации кулинарной продукции?	это услуги повара по изготовлению блюд на дому
94.	ПК 1.2.	К какой группе услуг ОП относят Услуги бармена по обслуживанию на дому?	услуги по организации потребления и обслуживания
95.	ПК 1.2.	Как называется вид приема с рассадкой приглашенных за столом?	званный завтрак
96.	ПК 1.2.	... повод для проведения дипломатического приема с банкетом за столом с полным обслуживанием официантами.	Официальный визит должностных лиц
97.	ПК 1.3.	От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания	При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают: тип предприятия, класс (для ресторанов, баров), специализацию контингент питающихся техническую оснащенность предприятия квалификацию кадров рациональность использования сырья сезонность сырья разнообразие видов тепловой обработки трудоемкость блюд и т. д
98.	ПК 1.3.	Сформулируйте основные правила сервировки столов.	Столовые приборы нужно располагать острием вверх. Ножи кладут справа от тарелки, а вилки слева. Если будет подаваться десерт, то суповая ложка размещается над тарелкой. Бокалы, стаканы и рюмки ставят справа от гостя. Ближе нужно располагать ту посуду, которая будет использоваться раньше. Важно, чтобы посуда и приборы были идеально чистыми, без разводов. Перед подачей на стол в случае необходимости их можно протереть сухим полотенцем.
99.	ПК 1.3.	Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами: организация проведения.	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами — торжество, где участники сидят за красиво сервированным столом, а подачу блюд и напитков производят официанты Характерные особенности банкета с полным обслуживанием таковы: 1. Каждому гостю помимо тарелок, столовых приборов, хрусталя для напитков,

			<p>салфетки, специй и цветов, а иногда хлеба, разложенного на пирожковой тарелке, предлагается визитная карточка с указанием фамилии, имени и отчества каждого участника банкета и красиво оформленный бланк меню банкета. Визитную карточку каждого гостя кладут перед фужером, или слева от него, или на самом фужере, а меню — слева за пирожковой тарелкой.</p> <p>2. Закуски и блюда, а также напитки на банкетном столе заранее не выставляются.</p> <p>3. Напитки, закуски и блюда подают официанты в строгой последовательности. При этом гостей обносят по очереди в соответствии с этикетом. Официант подходит с блюдом к каждому гостю и перекладывает порции к нему в тарелку, а если блюдо персональное — горячая закуска, суп и сладкие блюда в креманках (вазочках), то его ставят перед гостем.</p> <p>4. Все напитки разливают и доливают также официанты в строгом соответствии каждого из них подаваемому блюду.</p> <p>5. Во время обслуживания официанты заменяют и убирают использованные посуду и приборы (в том числе и рюмки).</p> <p>6. Меню на таких банкетах не бывает обширным: как правило, предлагаются четыре наименования холодных блюд, одна горячая закуска, одно-два вторых горячих блюда, одно десертное.</p>
100.	ПК 1.3.	Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами: организация проведения.	<p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами носит неофициальный характер.</p> <p>Банкетный стол сервируют строго по меню столовыми тарелками, приборами, стеклом и хрусталем, салфетками. Кроме этого, на стол за 30—40 мин до прихода гостей ставят холодные блюда и закуски,</p>

			<p>напитки и вазы с фруктами, приборы со специями, оформляют стол цветами. Банкет за столом с частичным обслуживанием продолжается 1,5—2,5 ч (кроме новогоднего и свадьбы, которые продолжаются значительно дольше).</p>
101.	ПК 1.3.	Банкеты-фуршеты: организация проведения.	<p>Поводом для проведения банкета-фуршета, который обычно носит официальный характер, бывают деловые переговоры, подписание торговых соглашений. Но банкет-фуршет организуют и при проведении различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий.</p> <p>Во время проведения банкета-фуршета гости едят и пьют, стоя у столов, к которым не ставят стулья. На банкете гостям предоставляется свободный выбор места в зале.</p> <p>Банкет-фуршет обычно проводят организации, когда в ограниченное время необходимо принять большое количество людей на той же площади банкетного зала; каждый участник в ходе банкета имеет возможность подойти для беседы к любому гостю, самостоятельно взять понравившиеся ему закуски, напитки; приглашенные могут уйти с банкета в любой момент. Как правило, банкет-фуршет организуют с 18 до 20 ч, продолжается он 1-1,5 ч.</p>
102.	ПК 1.3.	Банкеты-коктейль: организация проведения.	<p>Банкет-коктейль организуют обычно при обслуживании участников официальных встреч (международных симпозиумов, конференций, конгрессов, совещаний, международных ярмарок и т.д.). Этот вид банкета экономичен, не требует большого количества мебели, посуды, приборов, столового белья.</p> <p>На таком банкете можно принять большое количество гостей в небольшом помещении. Как правило,</p>

			<p>банкет-коктейль непродолжителен (1-2 ч) и проводится во второй половине дня. Основными отличиями банкета-коктейля от всех других банкетов являются ассортимент закусок и своеобразное обслуживание. В зале банкетных столов не ставят, а ограничиваются лишь небольшими отдельными столиками, расставленными в удобных местах зала. На столик до начала банкета кладут сигареты, спички, пепельницы, бумажные салфетки.</p> <p>Тарелки и приборы индивидуального пользования на банкете-коктейле не применяются.</p> <p>Все закуски, уложенные на блюда, а также напитки в рюмках и бокалах на подносах предлагают гостям официанты, вместо вилок гости пользуются специальными банкетными шпажками. Величина всех изделий должна быть такой, чтобы их можно было положить целиком в рот. Поэтому на банкете-коктейле рекомендуются из холодных закусок: бутерброды-канапе, нарезанные в виде треугольников, ромбиков, кружочков и т. д.; таралетки или валованы</p>
103.	ПК 1.3.	Комбинированные банкеты: особенности проведения.	<p>Смешанный банкет— вид банкета, который включает два-три банкета, организуемых одновременно. Такие банкеты проводят для участников конференций, совещаний, симпозиумов, фестивалей, презентаций различных фирм, международных ярмарок. Смешанный банкет может проводиться в нескольких залах одновременно. В аванзале встречают гостей, подают аперитив; во втором зале предлагают закуски, блюда, напитки; в третьем — табачные изделия, горячие напитки.</p> <p>Смешанные банкеты</p>

			<p>проводятся в дневное и вечернее время.</p> <p>Продолжительность их 2—3 ч. Основные виды смешанных банкетов:</p> <p>коктейль-фуршет; фуршет-кофе; коктейль-фуршет-кофе; банкет за столом с полным обслуживанием официантами — кофе в гостинной.</p>
104.	ПК 1.3.	Какие приемы в международной практике относятся к наиболее почетным	<p>Согласно международной практике, наиболее почетными видами приемов являются <Завтрак> и <Обед>. Такие приемы, как бранч, ужин после театра, пикник, фондю, пивной стол и т. п. по методам их организации являются комбинацией основных видов приемов.</p>
105.	ПК 1.3.	Особенности организации приема «журфикс».	<p>Прием "Журфикс" (прием в определенный день) - этот вид приема устраивается один раз в неделю в один и тот же день и час в течение всего осенне-зимнего периода (с осени до лета). Приглашения на такие приемы рассылаются один раз в начале сезона и действуют до конца сезона (если ранее не последует специального уведомления о перерыве). Получившие приглашение на прием "Журфикс" могут приходить на него без дополнительных уведомлений. По времени проведения и угощению, а также форме одежды этот прием не отличается от приема «Чай». Иногда такие приемы носят форму музыкальных или литературных вечеров. На приемах "Журфикс" приглашаются и женщины, и мужчины.</p>
106.	ПК 1.3.	Особенности организации приема «барбекю».	<p>Барбекю - - неформальный и любимый дипломатами вид летнего приема. Проводится прием на открытом воздухе в саду загородного дома. Участниками такого приема могут быть гости с семьями. Хозяин дома осуществляет ритуал, связанный с разведением огня, подготовкой мяса и</p>

			приготовлением шашлыка. Основным блюдом на приеме барбекю является мясо, рыба или дичь, приготовленные на жаровне.
107.	ПК 1.3.	Какие приборы, используемые в сервировке фуршетного стола	При организации банкета-фуршета на каждого участника предусматриваются следующие приборы (ед.): • ножи закусочные - 0,75-1 • вилки закусочные - 1,5-2,0 • ножи фруктовые - 0,5-0,7 • вилки фруктовые - 0,5-0,7
108.	ПК 1.3.	Как называются приборы, которые подаются гостю при отсутствии десертных?	Закусочные
109.	ПК 1.3.	Какова последовательность размещения приборов на столе, начиная от края сервировочной тарелки (не более 3-х)?	столовый закусочный фруктовый
110.	ПК 1.3.	Какой вид супа подают в глубокой столовой тарелке?	заправочный суп
111.	ПК 1.3.	Какова последовательность (линейка) тарелок в зависимости от диаметра (от большего к меньшему)?	сервировочная мелкая столовая закусочная пирожковая 4 икорная
112.	ПК 1.3.	Что такое совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания?	Класс предприятия
113.	ПК 1.3.	Для какого напитка сервируется рейнвейная рюмка?	Для белого натурального вина
114.	ПК 1.3.	Для какого напитка сервируется лафитная рюмка?	Для красного натурального вина
115.	ПК 1.3.	Для какого напитка сервируется фужер?	минеральной воды игристого вина
116.	ПК 1.3.	Как называется банкет, во время проведения которого гости сидят?	с полным обслуживанием официантами
117.	ПК 1.3.	Как называется банкет, на котором каждому гостю соответствует четко определенное место?	с полным обслуживанием официантами
118.	ПК 1.3.	Как называется банкет, на котором не требуется наличия банкетных столов в зале?	Банкет-коктейль
119.	ПК 1.3.	Какие наиболее важные факторы учитываются при составлении банкетного меню?	Квалификация персонала и количество банкетных столов
120.	ПК 1.4.	Какие требования предъявляются к	На предприятиях ОП

		посуде	используется посуда различных видов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая. Ассортимент и количество столовой посуды регламентируются на основании нормативов исходя из типа предприятия, вместимости залов и количества выпускаемой и реализуемой продукции, режима работы, форм обслуживания. Нормативы определены с учетом потребности трех с половиной комплектов на место. Такое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание потребителей.
121.	ПК 1.4.	Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане	Меню со свободным выбором блюд предполагает широкий ассортимент фирменных блюд, разнообразных закусок, первых, вторых и сладких блюд, напитков, кондитерских изделий с указанием цены. Такое меню называют а la carte. Меню предлагает выбор в каждом виде блюд, каждое блюдо оценивается отдельно.
122.	ПК 1.4.	Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.	На завтрак чаще всего предлагается на выбор яичница, сыр, ветчина, колбаса, оладушки, запеканки, блинчики и каши. Меню комплексных обедов представляет собой набор из трех или четырех блюд, подобранных с учетом физиологических норм питания, чередующийся по дням недели. Такое меню характеризуется обилием разнообразных закусок, горячих блюд, в меню включают 2–3 блюда из рыбы, мяса, птицы. На десерт подают фрукты, кондитерские изделия, мороженое с добавками (фруктами, шоколадом), фруктовые кремы, желе или муссы и горячие напитки. В меню включают также вина и вино – водочные изделия,

			безалкогольные напитки и табачные изделия. При составлении в меню указывают не только ассортимент, но и количество порций.
123.	ПК 1.4.	Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания	<p>Характерной особенностью меню банкета с частичным обслуживанием официантами является разнообразный ассортимент холодных блюд и закусок, солений, маринадов (не менее 8-10 наименований). Для расширения ассортимента холодных блюд и закусок, в меню следует включать одно или два горячих блюда на выбор, десертное блюдо, фрукты (200-300 гр. на человека), мороженное, горячие напитки (1,5-2 чашки на человека) и кондитерские изделия.</p> <p>Меню для специальных видов обслуживания характеризуется обилием разнообразных холодных закусок; из горячих блюд обычно включают два-три: рыбное, мясное, из птицы; на десерт — фрукты, мороженное, кондитерские изделия, горячие напитки и вина.</p>
124.	ПК 1.4.	Перечислите основные международные правила обслуживания.	<p>Быстрота обслуживания Точность исполнения заказа Предвосхищение желаний гостя Дружелюбие и вежливость Внимательность</p>
125.	ПК 1.4.	Организация обслуживания питанием в гостиницах.	<p>Рестораны, кафе, бары в составе гостиничных комплексов предназначены первоочередного обслуживания гостей, в большинстве случаев они являются общедоступными. При организации завтраков, обедов, ужинов используются различные методы обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «а ля карт»; - «а парт»; - «табльдот»; - шведский стол; - буфетное обслуживание.
126.	ПК 1.4.	Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы	<p>Принимая заказ, обязательно необходимо учесть и зафиксировать следующие сведения:</p>

			<p>1) номер комнаты, в которую необходимо подать завтрак, обед или ужин;</p> <p>2) количество гостей;</p> <p>3) детальное наименование и количество заказанных блюд, закусок, напитков;</p> <p>4) время подачи заказа.</p> <p>При обслуживании гостей в номерах необходимо придерживаться специальных правил:</p> <p>1. Заказ (завтрак, обед, ужин) следует подавать либо на подносе, либо на передвижном сервисном тележке или столике. Если используется поднос, официант должен нести ее в левой руке. Правая рука оставаться свободной, чтобы открыть или закрыть дверь, переставит какой-либо предмет на подносе и т.д. Идя по коридору, поднос держат на уровне плеча и только перед входом в номер его опускают до уровня груди.</p> <p>2. Перед входом в номер необходимо предварительно постучать и, получив разрешение войти.</p> <p>3. Необходимо поздороваться с гостем (гостями).</p> <p>4. Если гость собирается завтракать в постели, поднос ему необходимо представить со стороны. Если в постели завтракают два человека, каждой подают отдельную поднос.</p> <p>5. При сервировке заказа (завтрака, обеда, ужина) для одного человека все относится на поднос в таком же порядке, как на столе в ресторане.</p> <p>6. Если гость собирается кушать за столом в номере или на балконе, то стол нужно застелить скатертью. Поднос можно поставить на стол или переставит все предметы на стол.</p> <p>7. В номере официант не должен задерживаться дольше, чем необходимо для выполнения обязанностей. Разговаривать с гостем можно</p>
--	--	--	---

			<p>только тогда, когда гость инициирует разговор. В разговоре необходимо придерживаться четкости и лаконичности в изложении информации. При любой ситуации официант должен быть деликатным, вежливым, корректным, тактичным, сдержанным.</p> <p>После обслуживания номера официант убирает посуду, приборы, скатерть.</p>
127.	ПК 1.4.	Режим работы room-service	<p>Круглосуточно.</p> <p>Сотрудник этого подразделения (его должность называется order taker) принимает заказы от проживающих в гостинице на обслуживание в номерах завтраками, обедами или ужинами. Он должен не только принять заказ по специальному меню, но и согласовать с заказчиком способ приготовления блюда, время подачи, вид сервировки, особенности обслуживания.</p>
128.	ПК 1.4.	Обслуживание пассажиров в вагонах-ресторанах	<p>Обслуживание пассажиров в вагонах-ресторанах осуществляется бригадам и, в состав которых входит директор вагона-ресторана (он же буфетчик), заведующий производством, повар, два официанта, официант-разносчик, двое кухонных рабочих и мойщик посуды. При изготовлении кулинарной продукции в вагонах-ресторанах широко используются полуфабрикаты, концентраты рая (Яичных продуктов (каши, супы, готовые гарниры) и быстрозамороженные блюда.</p>
129.	ПК 1.4.	Обслуживание авиапассажиров	<p>При организации питания на борту воздушного судна учитываются длительность полета, время суток, класс обслуживания пассажиров и др.. Как правило, на коротких и ночных рейсах пассажирам предлагается компактный ланч-бокс, состоящий из бутербродов, сэндвич и в с различными напитками, соков, орешков, минеральной</p>

			воды.
130.	ПК 1.4.	Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха	<p>Для ежедневного отдыха населения крупных городов служат парки, сады, скверы. Меню кафе включают горячие и прохладительные напитки, соки, безалкогольные коктейли, йогурты, мучные кондитерские и булочные изделия, легкие закуски, мороженое. Летние кафе оборудуют витриной или маркетиром – холодильником со стеклянной дверью, а иногда и салат-баром, все емкости которого должны быть оснащены прозрачными крышками. Мороженое хранится в морозильном ларе, для приготовления молочных коктейлей на рабочем столе бармена устанавливают блендер.</p> <p>Свежую выпечку выставляют в тепловых витринах или мармитах, продукты в которых остаются свежими в течение 3 - 4 ч. На летней площадке устанавливают гриль и мангал с решеткой для приготовления снеков (колбасок, купатов, стэйков), запеченных на углях, а также шашлыков. Блюда посетителям подают в одноразовой посуде с одноразовыми приборами</p>
131.	ПК 1.4.	Требования к предприятиям питания для туристов.	<p>Помещения для потребителей туристских предприятий питания должны удовлетворять санитарно-гигиеническим, противопожарным и техническим требованиям к общественным помещениям, обеспечивать безопасные и комфортные условия по температуре и влажности. Обязательным и безусловным требованием является отсутствие посторонних запахов, особенно из кухни и туалетов.</p> <p>Интерьеры помещений для потребителей не должны быть перегружены элементами декоративного оформления, затрудняющими уборку</p>

			помещений и ухудшающими санитарно-гигиенические условия. Все материалы, используемые в оформлении интерьера помещений для потребителей, должны соответствовать требованиям санитарно-гигиенической и пожарной безопасности.
132.	ПК 1.4.	Документальное оформление питания туристов.	<p>За 5 дней до начала обслуживания предприятиям питания предоставляют</p> <p>- графики прибытия групп иностранных туристов с указанием страны, из которой прибывают туристы, числа туристов, даты прибытия и продолжительности пребывания,</p> <p>но не позднее, чем за сутки предоставляют заявку на обслуживание каждой группы туристов.</p> <p>В заявке указывают: фамилию представителя, ответственного за обслуживание иностранных туристов, индекс группы, номер извещения (1), страну, из которой прибыли туристы, число туристов в группе (в том числе детей и туристов, нуждающихся в диетическом питании), число лиц, сопровождающих группу, для которых также необходимо организовывать питание, класс обслуживания, виды и часы предоставляемого питания (завтрак, обед, ужин), общую продолжительность пребывания, дату и часы первого и последнего обслуживания.</p> <p>Заявку на необходимое количество завтраков в соответствии с числом проживающих индивидуальных туристов служба приема и обслуживания передает в ресторан накануне дня обслуживания до 21 ч по специальной форме.</p>
133.	ПК 1.4.	Особенности питания и обслуживания иностранных туристов	Для обслуживания интуристов выделяют

			<p>отдельные залы или необходимое количество столов в общем зале, на столы ставят национальные флажки. Если в зале питаются туристы разных классов, то их размещают за отдельными столами. Группам туристов питание предоставляется по договоренности в определенное время. Для индивидуальных туристов необходимо иметь резерв столов в зале, так как они могут приходить в любое время в течение работы ресторана. Им предоставляется питание по меню ресторана.</p>
134.	ПК 1.4.	Современные форматы обслуживания в ПОП: фри-фло, фуд-корт	<p>Фри-фло - своеобразный гибрид ресторана, фаст-фуда и "шведского стола". От первого фри-фло позаимствовал комфортность и акцент на интерьер, от второго - быстрое обслуживание. Как и в формате "шведский стол", в фри-фло клиенту также предлагается свобода выбора и непосредственный доступ к товару.</p> <p>Классический фуд-корт - это несколько небольших предприятий питания, объединенных одним большим общим залом. При таком формате работы возникает жесткая конкуренция. Предприятия находятся на одном торговом площадке в непосредственной близости друг от друга. Происходит активная борьба за посетителя. Посетителя же привлекает то предприятие, где меньше очередь, приемлемые цены, широкий ассортимент, интересное оформление.</p>
135.	ПК 1.4.	Что такое форма прямого обслуживания потребителей?	<p>Обслуживание клиентов — это прямое взаимодействие между потребителем, совершающим покупку, и представителем компании, которая ее продает. Большинство розничных продавцов рассматривают это прямое взаимодействие как</p>

			<p>решающий фактор в обеспечении удовлетворенности покупателей и поощрении повторных сделок.</p>
136.	ПК 1.4.	<p>Что такое форма дистанционного обслуживания потребителей?</p>	<p>На предприятиях быстрого питания так называют принцип самообслуживания. Однако сегодня входит в повседневность технология обслуживания без официантов и в полноценном ресторане – когда на смену официантам и сомелье приходят устройства типа iPad.</p> <p>Благодаря им посетители могут делать заказы, не теряя время в ожидании официанта. Внешний вид заказываемого блюда можно оценить по фото на экране, гость сам отправляет заказ на кухню, тем самым упрощая и сокращая по времени весь процесс заказа. При этом при помощи установленных на кухне видеокамер и плазменной панели в зале возможно следить on-line за приготовлением своего блюда. Оплата производится также без участия официанта – при помощи кредитной карты, вставляемой в специальное устройство, подключенное к компьютеру.</p>
137.	ПК 1.4.	<p>Какие методы обслуживания существуют на ПОП?</p>	<p>На предприятиях общественного питания существуют следующие методы обслуживания: самообслуживание обслуживание официантами комбинированное обслуживание</p>
138.	ПК 1.4.	<p>Метод самообслуживания.</p>	<p>Самообслуживание применяется в столовых, кафе, буфетах. В настоящее время существует много разновидностей предприятий Fast Food, в которых применяют самообслуживание: в одних ресторанах заказ принимают и собирают прямо на кассе, в других гость проходит вдоль буфета, собирая блюда на поднос, и расплачивается на кассе в конце раздаточной линии, в третьих гостю</p>

			предоставляется свободный доступ к столу с блюдами, а путь в зал проходит через кассовую линию.
139.	ПК 1.4.	Метод обслуживания официантами.	Обслуживание официантами - традиционный метод обслуживания в ресторанах, кафе, барах и некоторых других специализированных предприятиях. При полном обслуживании официантами все операции по обслуживанию потребителей (получение продукции собственного производства и покупных товаров, доставка их в зал и подача на обеденный стол, обслуживание за столом, уборка посуды и расчет) осуществляют официанты.
140.	ПК 1.4.	Комбинированное обслуживание.	Сервис такого типа предполагает частичное самообслуживание. Например, персонал доставляет заказанную продукцию и проводит уборку посуды, а за столом гости справляются собственными силами. Некоторые предприятия работают в 2 режимах: днем как кафе быстрого питания, а вечером – как заведение культурного отдыха с персональной заботой официантов.
141.	ПК 1.4.	Особенности организации обслуживания по типу шведский стол	Шведский стол – это распространенный и любимый гостями способ подачи пищи в отеле, при котором многообразии готовых блюд выставляется в специальном зале. Рядом – тарелки и столовые приборы. Люди самостоятельно накладывают еду. Здесь же предусмотрены чай, кофе и другие напитки. Эта форма подачи считается одной из наиболее демократичных. Особенность шведского стола – неограниченные порции. Каждый постоялец берет столько еды, сколько захочет.
142.	ПК 1.4.	Что входит в шведский стол?	В него включают: закуски супы гарниры горячие мясные и рыбные

			блюда салаты десерты фруктовую, овощную нарезки выпечку, хлеб напитки
143.	ПК 1.4.	Виды питания в гостинице	Питание RO, BB, HB, FB, AI, UAI RO (room only): без питания BB (bed & breakfast): завтраки, только завтрак в отеле HB (half board): полупансион (завтрак + ужин) FB (full board): полный пансион (завтрак, обед, ужин)
144.	ПК 1.4.	Какие услуги, должна предоставлять потребителям общедоступная столовая?	услуги питания
145.	ПК 1.4.	Как называется рациональная форма, обеспечивающая быстроту обслуживания потребителей в социальных предприятиях ОП?	это отпуск комплексов
146.	ПК 1.4.	Как называется организация выездного питания?	кейтеринг
147.	ПК 1.4.	Какая стратегия в общественном питании способствует стимулированию продаж продукции и услуг?	маркетинговая стратегия
148.	ПК 1.4.	Как называется система обслуживания питанием в пансионате, известная с дореволюционных времен в России?	«экспресс-стол»
149.	ПК 1.4.	Как называется самая распространенная система обслуживания питанием в туристской гостинице?	«шведский стол»

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,	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------------------------	----------------------------------

формируемые в рамках модуля)		
<p>ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	<p>Практический опыт: – выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</p> <ul style="list-style-type: none"> –встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; –приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; –рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; –подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; –расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; –подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; –обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; –обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; <p>–применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</p> <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, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических занятий – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>–соблюдать личную гигиену;</p> <p>Знания: –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; 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 расчета 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>	
--	--	--

Общие компетенции	Показатель оценки результатов
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного</p>

	результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–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.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной 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 прејскуранте
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.