

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 28.05.2025 10:09:25

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Северо-Кавказский федеральный университет»**  
**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**  
**Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ**

**УТВЕРЖДАЮ**

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

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По профессиональному модулю

ПМ.02 «Обслуживание потребителей за  
барной стойкой, буфетом с приготовлением  
смешанных напитков и простых закусок»

Профессия

43.01.01

Форма обучения

очная

Пятигорск, 2025

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Разработчик: Магомедова Яна Владимировна преподаватель колледжа  
Пятигорского института (филиал) СКФУ

**СОГЛАСОВАНО:**

**Представитель работодателя**

Руководитель службы питания ООО «Русь»,  
г. Ессентуки

Коломийцева Н.Г.

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

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
Фамилия, инициалы

М.П.

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» 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.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» (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.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»  | Дифференцированный зачет    | Собеседования<br>Контрольный срез |
| МДК.02.02 «Оборудование бара, буфета»                               | Дифференцированный зачет    | Собеседования<br>Контрольный срез |
| МДК.02.03 «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей» | Экзамен                     | Собеседования<br>Контрольный срез |
| УП.02.01                                                            | Дифференцированный зачет    |                                   |
| ПП.02.01                                                            | 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 2.1.                      | Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.                                                            |
| ПК 2.2.                      | Обслуживать потребителей бара, буфета.                                                                       |
| ПК 2.3                       | Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. |
| ПК 2.4                       | Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.                               |
| ПК 2.5                       | Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.                                                 |
| ПК 2.6                       | Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.                                        |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.7            | Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.                                                                                                                                                                                        |
| Общие компетенции | Показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ОК 1.             | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.                                                                                                                                                                                  |
| ОК 2.             | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.                                                                                                                        |
| ОК 3.             | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.                                                |
| ОК 4.             | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.                                                                                                                                                                                                                     |
| ОК 5.             | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                                                                                              |
| ОК 6.             | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7.             | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                                            |

### **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**

#### **МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»**

##### **Вопросы для собеседования**

#### **Тема 1. Классификация и характеристика баров.**

1. Типы и классы баров.
2. Планировочные решения баров, буфетов.
3. Стили интерьера.
4. Бары на круизных лайнерах.
5. Клубы, их виды.

#### **Тема 2. Виды услуг, принципы размещения сети предприятий.**

1. Структура управления баром, буфетом.
2. Права и обязанности работников бара, буфета.

#### **Тема 3. Производственные помещения, их характеристика и оборудование.**

1. Торговые помещения, их характеристика и оборудование.

2. Организация снабжения баров.

#### **Тема 4. Барная посуда.**

1. Шейкеры, их виды (бостонский, стандартный).
2. Инвентарь и аксессуары бара.
3. Мерная посуда (джигер, мерный стакан).
4. Международные единицы измерения жидкостей.

#### **Тема 5. Оборудование баров.**

1. Оборудование баров, буфетов.
2. Меню бара, буфета.
3. Порядок расположения блюд и закусок с учетом последовательности их подачи.
4. Фирменные блюда в меню.
5. Прейскурант. Назначение и содержание прейскуранта.
6. Последовательность размещения вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.

#### **Тема 6. Карты баров разных стран.**

1. Карта вин. Карта коктейлей.
2. Сигарные карты.
3. Оформление карт вин, коктейлей и сигарных карт.
4. Особенности составления карты баров разных стран.

#### **Тема 7. Барная стойка.**

1. Модули передней линии.
2. Модули задней линии.

#### **Тема 8. Оформление барной стойки.**

1. Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию.
2. Требования к организации рабочего места бармена.

#### **Тема 9. Подготовка оборудования и бара к работе.**

1. Проверка исправности электрооборудования.
2. Правила расположения посуды и инвентаря за стойкой бара.
3. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета.
4. Культура оформления и дизайн столов.

#### **Тема 10. Личная подготовка бармена к работе.**

1. Значение личной гигиены.
2. Основные требования к форменной одежде, обуви.

#### **Тема 11. Обслуживание потребителей.**

1. Встреча гостей бара, прием заказа, рекомендация напитков и продукции бара, буфета.
2. Рекомендация закусок к выбранным напиткам.

#### **Тема 12. Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков.**

1. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков

импортного и отечественного производства

### **Тема 13. Виды и методы обслуживания в баре, буфете.**

1. Приёмы работы бармена за барной стойкой.
2. Правила и техника отпуска прохладительных и алкогольных напитков за барной стойкой.

### **Тема 14. Лёд его назначение и виды.**

1. Лёд фраппе
2. Лёд мист
3. Декоративный лёд

### **Тема 15. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.**

1. Откупоривание бутылок с винной пробкой.
2. Использование штопора.
3. Правила откупоривания шампанского.

### **Тема 16. Специфика подачи.**

1. Транширование блюд
2. Фламбирование блюд.
3. Температура подачи вино-водочных изделий.
4. Сервис табачных изделий.
5. Правила культуры обслуживания.

### **Тема 17. Понятие предпринимательства.**

1. Современные формы предпринимательской деятельности в России (индивидуальный предприниматель, хозяйственные товарищества и общества, акционерные общества, унитарные предприятия и др.)

### **Тема 18. Специальные формы обслуживания.**

1. Виды обслуживания: «Шведский стол», «Репинский стол».
2. Дегустация блюд и вин.
3. Презентация вин и национальных блюд.

### **Тема 19. Обслуживание форумов, семинаров, конференций.**

1. Расчеты при специальных видах обслуживания.

### **Тема 20. Ознакомление со стилями техники работы бармена.**

1. Флейринг.
2. Спидмиксинг.
3. Быстрое смешивание.

### **Тема 21. Обслуживание банкетов и приемов.**

1. Общие правила обслуживания банкетов и приемов.
2. Виды банкетов.
3. Банкет-прием.

### **Тема 22. Правила обслуживания банкета за столом.**

1. Аперитив и время его подачи.

2. Подача кофе.

### **Тема 23. Обслуживание приемов.**

1. Фуршет, коктейль, буфет-бар. Их назначение и особенности.

2. Прием заказа. Подготовка к проведению приема и обслуживание приема.

3. Кейтеринг – одна из форм обслуживания банкета.

4. Корпоративные вечеринки. Особенности организации обслуживания.

5. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями

#### **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.

## **Вопросы к контрольным срезам**

### **Контрольный срез № 1.**

#### **1 вариант.**

1. Типы и классы баров.
2. Права и обязанности работников бара, буфета.
3. Инвентарь и аксессуары бара.
4. Меню бара, буфета.

#### **2 вариант.**

1. Планировочные решения баров, буфетов.
2. Организация снабжения баров.
3. Шейкеры, их виды (бостонский, стандартный).
4. Оборудование баров, буфетов.

### **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.

### **МДК.02.02 Оборудование бара, буфета**

#### **Вопросы для собеседования**

#### **Тема 1. Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.**

1. Режущее оборудование.
2. Машины для взбивания коктейлей.
3. Жаро-варочное оборудование.
4. Посудомоечные машины.

#### **Тема 2. Режущее оборудование.**

1. Машина для нарезки гастрономических продуктов.
2. Устройство и безопасная эксплуатация хлеборезок.

#### **Тема 3. Машины для взбивания коктейлей.**

1. Характеристика сменных взбивателей.
2. Устройство и безопасная эксплуатация взбивальных машин.
3. Планетарные миксеры

#### **Тема 4. Жарочно-варочное оборудование.**

1. Устройство и правила эксплуатации кофеварок.
2. Малогабаритные электрические плиты для баров и буфетов.
3. Правила эксплуатации и безопасности труда при работе с плитами.
4. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда при работе с электрическим грилем
5. Электрическая сосисковарка: устройство и безопасная эксплуатация.

#### **Тема 5. Вспомогательное оборудование.**

1. Электромармиты: назначение, классификация, безопасная эксплуатация.
2. Устройство и безопасная эксплуатация электрокипятильников.

#### **Тема 6. Посудомоечные машины.**

1. Устройство малогабаритных посудомоечных машин
2. Безопасная эксплуатация малогабаритных посудомоечных машин.

#### **Тема 7. Весоизмерительное оборудование.**

1. Характеристика весоизмерительной техники.
2. Правила взвешивания.

##### **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.

### **Вопросы к контрольным срезам**

#### **Контрольный срез № 1.**

##### **1 вариант.**

1. Режущее оборудование.

2. Характеристика сменных взбивателей.

3. Устройство и правила эксплуатации кофеварок.

##### **2 вариант.**

1. Машины для взбивания коктейлей.

2. Планетарные миксеры

3. Малогабаритные электрические плиты для баров и буфетов.

### **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.

## **МДК.02.03 «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей»**

### **Вопросы для собеседования**

#### **Тема 1. Характеристика ассортимента напитков бара, буфета.**

1. Крепкие алкогольные напитки: водка, арак, горькие настойки, джин, виски, ром, кашаса, мецкаль, текила, коньяк, бренди, арманьяк, ликер.
2. Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков.
3. Торговые марки крепкого алкоголя и особенности подачи

#### **Тема 2. Классификация смешанных напитков.**

1. по содержанию алкоголя,
2. по объему, по назначению,
3. по технологии приготовления и использования специфических компонентов,
4. по способу подачи.

#### **Тема 3. Формула построения смешанного напитка (коктейля).**

4. Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
5. Основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей

#### **Тема 4. Назначение наполнителя в коктейле.**

1. Смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей.
2. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
3. Назначение наполнителя в коктейле.
4. Характеристики алкогольных и безалкогольных наполнителей.
5. Основные алкогольные и безалкогольные напитки, используемые как наполнители в изготовлении коктейлей.
6. Сопутствующие компоненты, участвующие в изготовлении коктейлей.

#### **Тема 5. Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков.**

1. Билд, стир, шейк, стир энд стрейн, шейк энд стрейн, бленд.

#### **Тема 6. Оформление коктейлей и смешанных напитков.**

1. Лед, применяемый в приготовлении коктейлей и смешанных напитков.

#### **Тема 7. Основные технологии приготовления смешанных напитков.**

1. Технология приготовления безалкогольных коктейлей: апперитивы и освежающие напитки, флиппы и физы, молочные напитки, щербеты

#### **Тема 8. Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей.**

1. Технология приготовления коктейлей типа сауэр.

## **Тема 9. Технология приготовления длинных смешанных напитков.**

1. Эг-ноги, флиппы, физы, дейзи, смеши, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс.

## **Тема 10. Технология приготовления молочных коктейлей.**

1. Смешивания безалкогольных коктейлей.
2. Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками, яйцом

## **Тема 11. Приготовление горячих напитков (чая, кофе).**

1. Технология приготовления и методы подачи горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада.

### **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.

### **Вопросы к контрольным срезам**

#### **Контрольный срез № 1.**

##### **1 вариант.**

1. Типы и назначение предприятий общественного питания.
2. Этапы организации обслуживания.
3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.

##### **2 вариант.**

1. Характеристика торговых и производственных помещения.
- 2 Характеристика столовых приборов.
3. Общие правила сервировки стола.

### **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.

### **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.

### **Фонд тестовый заданий**

1. Бармен для предприятия - прежде всего:

- а) Официант
- б) Продавец
- в) Менеджер

2. К основным обязанностям бармена относится:

- а) Предотвращение потерь или хищений
- б) Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
- в) Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря

3. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:

- а) Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
- б) Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин
- в) Оба ответа верны

4. Основной продукт, продаваемый в баре:

- а) Вино
- б) Коктейли
- в) Закуски

5. Профессия бармена имеет следующие разряды:

- а) 4-5
- б) 1-3
- в) 2-4

6. Что такое договор на воспроизведение музыки?

- а) документ, в котором правообладатель говорит, что он разрешает делать с композицией
- б) сведения о продавце или исполнителе услуг

в) Договор на оказание услуг

7. Какие документы должен представить работник для получения мед книжки:

- а) заявление на выдачу личной медицинской книжки; паспорт
- б) банковскую карту;
- в) снилс, инн

8. Что осуществляет система R-Keeper?

- а) полный цикл расчетно-учётных операций
- б) Только выдачу чека
- в) Только приход продуктов

9. устройство, состоящее электродвигателя и передаточного механизма и предназначенное для приведения в действие исполнительного механизма:

- а) машина
- б) цепная передача
- в) станина
- г) электропривод и приводной механизм

10. место хранения скоропортящихся продуктов на ПОП:

- а) бытовые холодильники
- б) охлаждаемые витрины
- в) специальные камеры
- г) холодильное торговое оборудование: холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины и прилавки.

11. в каком из рабочих узлов машины происходит непосредственная обработка продуктов?

- а) вал
- б) рабочий орган машины
- в) электропривод
- г) корпус машины

12. каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсального привода электродвигатель издаёт гудение?

- а) при необходимости долить смазку
- б) смазать горловину привода
- в) проверить уровень смазки
- г) прочистить привод

13. Какое оборудование используют для получения льда?

- а) Ледогенераторы
- б) в специальном шкафу
- в) в холодильном шкафу

г) сбором снега

14. Прозрачная выдержанная водка, основу которой составляют ячмень и рожь с добавлением смеси изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса, кардамона, корня фиалки и т.д.), называется:

- а) Коньяк
- б) Джин
- в) Текила

15. Подогретое вино со специями называется:

- а) Пунш
- б) Глинтвейн
- в) Грог

16. Не является маркой шампанского:

- а) Krug
- б) Moet & Chandon
- в) Frangeliko

17. Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре:

- а) От -5 до 25 градусов
- б) От 10 до 20 градусов
- в) От -2 до 8 градусов

18. Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»:

- а) Сухие игристые вина
- б) Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка
- в) Марка виски

19. По содержанию спирта и сахара виноградные вина классифицируют:

- а) Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые
- б) Белые, красные
- в) Сладкие, полусладкие, сухие, полусухие, крепленые

20. Что означают буквы ХО на этикетке коньяка:

- а) 5-7 лет
- б) 3-5 лет
- в) 15-20 лет
- г) 25-40 лет

21. Не является крепленным вином:

- а) Портвейн

- б) Марсала
- в) Мадера
- г) Бенедиктин

22. В переводе с французского «cruchon» означает:

- а) кувшинчик
- б) графинчик
- в) боуль
- г) братина.

23. Традиционным рождественским напитком в старину считался:

- а) глинтвейн
- б) грог
- в) пунш
- г) крюшон.

24. Каким методом вы будете смешивать тоник водку и Baylie's?

- а) Не буду смешивать
- б) В стакане хайболл
- в) В шейкере
- г) Стир анд стрэйн

### Ключи к вопросам по темам фонда оценочных средств

| № п/п | Компетенция | Содержание вопроса                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Правильный ответ |
|-------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1.    | ОК 1        | Бармен для предприятия - прежде всего:<br>а) Официант<br>б) Продавец<br>в) Менеджер                                                                                                                                                                                                                                      | в                |
| 2.    | ОК 2        | К основным обязанностям бармена относится:<br>а) Предотвращение потерь или хищений<br>б) Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам<br>в) Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря | в                |
| 3.    | ОК 3        | Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:<br>а) Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования<br>б) Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин<br>в) Оба ответа верны                                                               | в                |
| 4.    | ОК 4        | Основной продукт, продаваемый в баре:<br>а) Вино<br>б) Коктейли<br>в) Закуски                                                                                                                                                                                                                                            | б                |
| 5.    | ОК 5        | Профессия бармена имеет следующие разряды:<br>а) 4-5<br>б) 1-3<br>в) 2-4                                                                                                                                                                                                                                                 | а                |
| 6.    | ПК 2.4.     | Что такое договор на воспроизведение музыки?                                                                                                                                                                                                                                                                             | а                |

|     |         |                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
|-----|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |         | а) документ, в котором правообладатель говорит, что он разрешает делать с композицией<br>б) сведения о продавце или исполнителе услуг<br>в) Договор на оказание услуг                                                                                                    |   |
| 7.  | ПК 2.4. | Какие документы должен представить работник для получения мед книжки:<br>а) заявление на выдачу личной медицинской книжки; паспорт<br>б) банковскую карту;<br>в) снилс, инн                                                                                              | а |
| 8.  | ПК 2.6. | Что осуществляет система R-Keeper?<br>а) полный цикл расчетно-учётных операций<br>б) Только выдачу чека<br>в) Только приход продуктов                                                                                                                                    | а |
| 9.  | ОК 1    | устройство, состоящее электродвигателя и передаточного механизма и предназначенное для приведения в действие исполнительного механизма:<br>а) машина<br>б) цепная передача<br>в) станина<br>г) электропривод и приводной механизм                                        | г |
| 10. | ОК 4    | место хранения скоропортящихся продуктов на ПОП:<br>а) бытовые холодильники<br>б) охлаждаемые витрины<br>в) специальные камеры<br>г) холодильное торговое оборудование: холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины и прилавки.                           | г |
| 11. | ОК 4    | в каком из рабочих узлов машины происходит непосредственная обработка продуктов?<br>а) вал<br>б) рабочий орган машины<br>в) электропривод<br>г) корпус машины                                                                                                            | б |
| 12. | ОК 6    | каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсального привода электродвигатель издаёт гудение?<br>а) при необходимости долить смазку<br>б) смазать горловину привода<br>в) проверить уровень смазки<br>г) прочистить привод                                  | а |
| 13. | ПК 2.7. | Какое оборудование используют для получения льда?<br>а) Ледогенераторы<br>б) в специальном шкафу<br>в) в холодильном шкафу<br>г) сбором снега                                                                                                                            | а |
| 14. | ОК 1    | Прозрачная выдержанная водка, основу которой составляют ячмень и рожь с добавлением смеси изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса, кардамона, корня фиалки и т.д.), называется:<br>а) Коньяк<br>б) Джин<br>в) Текила | б |
| 15. | ОК 2    | Подогретое вино со специями называется:<br>а) Пунш<br>б) Глинтвейн<br>в) Грог                                                                                                                                                                                            | б |
| 16. | ОК 2    | Не является маркой шампанского:<br>а) Krug<br>б) Moet & Chandon<br>в) Frangeliko                                                                                                                                                                                         | в |
| 17. | ОК 3    | Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре:<br>а) От -5 до 25 градусов<br>б) От 10 до 20 градусов                                                                                                                                       | б |

|     |      |                                                                                                                                                                                                    |   |
|-----|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |      | в) От -2 до 8 градусов                                                                                                                                                                             |   |
| 18. | ОК 3 | Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»:<br>а) Сухие игристые вина<br>б) Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка<br>в) Марка виски            | а |
| 19. | ОК 4 | По содержанию спирта и сахара виноградные вина классифицируют:<br>а) Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые<br>б) Белые, красные<br>в) Сладкие, полусладкие, сухие, полусухие, крепленые | в |
| 20. | ОК 5 | Что означают буквы ХО на этикетке коньяка:<br>а) 5-7 лет<br>б) 3-5 лет<br>в) 15-20 лет<br>г) 25-40 лет                                                                                             | а |
| 21. | ОК 5 | Не является крепленным вином:<br>а) Портвейн<br>б) Марсала<br>в) Мадера<br>г) Бенедиктин                                                                                                           | г |
| 22. | ОК 6 | В переводе с французского «cuchon» означает:<br>а) кувшинчик<br>б) графинчик<br>в) боуль<br>г) братина.                                                                                            | а |
| 23. | ОК 6 | Традиционным рождественским напитком в старину считался:<br>а) глинтвейн<br>б) глог<br>в) пунш<br>г) крюшон.                                                                                       | а |
| 24. | ОК 6 | Каким методом вы будете смешивать тоник водку и Baylie's?<br>а) Не буду смешивать<br>б) В стакане хайболл<br>в) В шейкере<br>г) Стир анд стрэйн                                                    | в |

**4.2. Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки**  
(не предусмотрены - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета)

## **5. Фонд оценочных средств для экзамена**

### **1. Паспорт**

**Назначение:** ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

|                                                                                                 |                                       |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции,<br>формируемые в<br>рамках модуля) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и<br>оценки |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 2.1.</b><br/>Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p> <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Обслуживать потребителей бара, буфета.</p> <p><b>ПК 2.3.</b><br/>Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> <p><b>ПК 2.4.</b> Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</p> <p><b>ПК 2.6.</b><br/>Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</p> <p><b>ПК 2.7.</b><br/>Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p> | <p><b>Практический опыт:</b> подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приема заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;</p> <p><b>Умения:</b> подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены;</p> <p><b>Знания:</b> виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технологию приготовления смешанных и горячих напитков; технологию приготовления простых закусок; правила ведения учетноотчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             | товаров и готовой продукции; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Общие компетенции                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                          | Показатель оценки результатов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                  |                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.               |                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>–адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>–точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>–адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                    |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                      |                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> </ul> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                  |                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>–оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.    |                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                       |                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            | 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);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

## 2. Вопросы к экзамену по модулю

1. Типы и назначение предприятий общественного питания.
2. Характеристика торговых и производственных помещения.
3. Характеристика фарфоровой, фаянсовой посуды, емкость и назначение.
4. Санитарные требования к посуде, приборам, стеклу.
5. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.
6. Характеристика металлической посуды.
7. Характеристика столовых приборов.
8. Характеристика столового белья.
9. Виды складывания салфеток.
10. Правила работы с системой «Telepat».
11. Назначение и принципы составления меню.
12. Виды меню.
13. Назначение и принципы составления карты коктейлей.
14. Назначение и принципы составления карты вин.
15. Этапы организации обслуживания.
16. Подготовительный этап.
17. Основной этап.
18. Заключительный этап.
19. Уборка торговых помещений.
20. Расстановка мебели в зале.
21. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.
22. Работа с подносом.
23. Накрытие столов скатертями и их замена.
24. Общие правила сервировки стола.
25. Сервировка стола к завтраку полная.
26. Сервировка стола к завтраку минимальная.
27. Сервировка стола к обеду полная.
28. Сервировка стола к обеду минимальная.
29. Сервировка стола к ужину.
30. Основные элементы обслуживания.
31. Встреча и размещение гостей.

32. Приём и оформление заказа.
33. Порядок получения продукции с производства.
34. Порядок получения продукции с бара.
35. Последовательность подачи холодных блюд и закусок.
36. Правила подачи холодных блюд и закусок.
37. Последовательность подачи горячих закусок.
38. Правила подачи горячих закусок.
39. Правила подачи первых блюд.
40. Последовательность подачи вторых блюд.
41. Правила подачи вторых блюд.
42. Правила подачи сладких блюд и кондитерских изделий.
43. Правила подачи горячих напитков.
44. Правила подачи холодных напитков.
45. Правила подачи вино- водочных изделий.
46. Температура подачи вино- водочных изделий.
47. Рекомендуемые блюда и закуски.
48. Работа сомелье.
49. Работа бариста.
50. Правила подачи табачных изделий.
51. Уборка использованной посуды.
52. Расчёт с посетителем.
53. Определение- реестр.
54. Правила откупоривания шампанского.
55. Принадлежности официанта.
56. Основные принципы профессионального поведения официанта.
57. Определение ресторан.
58. Требования к интерьеру мебели, освещению торговых помещений.

### **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.